

ZAPYTANIE OFERTOWE

NR 1/2026

Dotyczy dostawy dań głównych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 4

im. Św. Maksymiliana Marii Kolbego w Błoniu

1. ZAMAWIAJĄCY:

Szkoła Podstawowa Nr 4 im. Św. Maksymiliana Marii Kolbego w Błoniu, ul. Narutowicza 4, 05-870 Błonie, tel. 22 7253302

2. PRZEDMIOT ZAPYTANIA OFERTOWEGO:

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostawy gotowych, gorących posiłków dla uczniów SP4, finansowanych przez rodziców, oraz posiłków objętych pomocą w zakresie dofinansowania wyżywienia przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Błoniu, w postaci obiadu składającego się z drugiego dania dostarczanego do siedziby szkoły w liczbie ok. 40 obiadów dziennie w tym:

- ok. 35 posiłków dla dzieci z SP4 opłacanych przez rodziców;
- ok. 5 posiłków dla dzieci objętych pomocą w zakresie dofinansowania wyżywienia przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Błoniu

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczby posiłków w zależności od bieżących potrzeb.

3. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Od dnia 07 września 2026 r. do dnia 24 czerwca 2027 r.

4. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- Przygotowanie i dostawa ww. liczby obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu z wyłączeniem: dni wolnych od zajęć edukacyjnych, dni ustawowo wolnych i świąt lub w przypadku wystąpienia epidemii, pandemii, lub innych okoliczności, które mają wpływ na organizację nauczania, ewentualnie spowodują jej ustanie z przyczyn niezależnych od Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości i składu obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem, który będzie układany przez Wykonawcę z tygodniowym wyprzedzeniem i dostarczany do SP4. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez osobę odpowiedzialną w szkole będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
- Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami i normami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj.: Dz. U. z 2006r. (Dz.U. nr 171, poz. 1225) z późniejszymi zmianami, łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2026 r., poz. 197). Bezwzględnie należy przestrzegać zaleceń i norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności

i Żywnienia. Posiłki będą przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

- Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia szkolnego (5 dni). Potrawy muszą być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
- Zamawiający zastrzega brak możliwości stosowania przez Wykonawcę gotowych potraw konserwowych, dań w torebkach oraz ulepszaczy smaków.
- Wykonawca będzie przygotowywał, dostarczał i przekazywał posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie pracy personelu własnego oraz jego uprawnień i warunków produkcji oraz bierze odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

5. WYMAGANIA DOTYCZĄCE POSIŁKÓW

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z:

- Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- Zasadami HACCP;
- Aktualnymi normami żywienia dzieci i młodzieży;
- Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. (Dz. U. 2026 poz 197), obowiązującym od dnia 01 września 2026 r.

6. DOSTAWA:

- Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem spełniającym wymagania sanitarne;
- Posiłki muszą być dostarczane w pojemnikach zapewniających utrzymanie właściwej temperatury;
- Wykonawca będzie dostarczał posiłki w porcjach: jeden obiad zapakowany w odpowiednie jednostkowe opakowanie termiczne, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty, Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę sztućców;
- Wykonawca będzie dostarczał posiłki zgodnie z aktualnymi rekomendacjami MEiN, MZ i GIS dotyczącymi gastronomii w szkołach;
- Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw i posiłków.

7. OFERTA POWINNA ZAWIERAĆ:

- Dane Wykonawcy;
- Cenę netto i brutto za jedno danie główne;
- Przykładowy jadłospis na 10 dni żywieniowych;
- Informację o doświadczeniu w obsłudze placówek oświatowych;
- Aktualne decyzje i dokumenty sanitarne;
- Oświadczenie o umiejętności przygotowania diet eliminacyjnych.

8. KRYTERIA OCENY OFERT:

- | | |
|--|-----|
| • Cena brutto za 1 posiłek | 60% |
| • Umiejętność przygotowywania diet eliminacyjnych np. bezglutenowych | 25% |
| • Doświadczenie w żywieniu dzieci i młodzieży | 15% |

9. WYMAGANIA DODATKOWE WOBEC WYKONAWCY

Siedziba Wykonawcy, miejsce wykonywania posiłków powinno znajdować się w Gminie Błonie bądź gminie bezpośrednio z nią graniczącą.

10. TERMIN/MIEJSCE ZGŁASZANIA OFERT

Oferty należy składać do 24 sierpnia 2026 r. do godz. 12.00 bezpośrednio do Sekretariatu Szkoły Podstawowej Nr 4 im. Św. Maksymiliana Marii Kolbego w Błoniu; ul. Narutowicza 4, 05-870 Błonie, lub elektronicznie na adres sekretariat@sp4blonie.pl

Załączniki:

Załącznik nr 1 – formularz ofertowy;

Załącznik nr 2 – oświadczenie o spełnianiu wymogów sanitarnych.

Załącznik nr 3 - Oświadczenie o umiejętności przygotowania diet eliminacyjnych.

D Y R E K T O R
SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 4
im. Św. Maksymiliana Marii Kolbego
w Błoniu

Dorota Berlińska
mgr Dorota Berlińska