

Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Przyjaźni
ogłasza rozpoczęcie postępowania o udzielenie zamówienia na

Przygotowywanie i dowożenie posiłków dla dzieci ze Szkoły Podstawowej w Przyjaźni w
roku szkolnym 2026/2027 roku- I semestr.

ZAMÓWIENIE O WARTOŚCI PONIŻEJ RÓWNOWARTOŚCI KWOTY 170 000 ZŁ
NETTO

Zapytanie ofertowe nr 1

Opis przedmiotu zamówienia

Niniejsze zamówienie obejmuje świadczenie usługi przygotowania i dowożenia posiłków dla dzieci ze Szkoły Podstawowej Nr w Przyjaźni w dni nauki szkolnej w roku szkolnym 2026/2027 w okresie od 02.09.2026 r. do 22.12.2026 r. Usługa obejmuje przygotowanie i dostawę w dni nauki szkolnej gorących posiłków obiadowych jednodaniowych wraz z napojem. Dla potrzeb niniejszego postępowania jako napój rozumie się następujące produkty: herbata, sok, kompot, woda.

Pod pojęciem posiłek jednodaniowy Zamawiający rozumie posiłek o wartości odżywczej i kalorycznej zgodnie z wymogami obowiązującymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. Dz.U. 2026 poz. 197

Jadłospis 5-dniowy musi być konstruowany według poniższego, sztywnego schematu:

- Dania roślinne: Co najmniej 1 raz w tygodniu pełnowartościowy obiad musi być w 100% roślinny, przygotowany na bazie nasion roślin strączkowych (bez jakichkolwiek składników odzwierzęcych: soczewica, ciecierzycy, fasola, groch np. gulasz z ciecierzycy, kotleciki z soczewicy).
- Dania mięsne: Maksymalnie 2 razy w tygodniu obiad na bazie świeżego mięsa. Dozwolone wyłącznie świeże, chude mięso (drób, schab, wołowina). Całkowity zakaz używania MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie) oraz gotowych wyrobów garmazeryjnych (np. kupnych klopsów). W te dni Wykonawca musi zapewnić pełnowartościową alternatywę roślinną dla uczniów niespożywających mięsa
- Dania rybne: Co najmniej 1 raz w tygodniu porcja ryby (lub odpowiadająca jej alternatywa roślinna). Porcja ryby pieczonej lub gotowanej (np. dorsz, morszczuk, miruna). Ryba nie może być przygotowywana z gotowych, mrożonych paluszków rybnych ani w grubej, smażonej panierce ociekającej tłuszczem.
- « Zupy: Minimum 2 razy w tygodniu przygotowywane wyłącznie na czystych wywarach warzywnych bez użycia kości i korzeni mięsnych. Zakaz stosowania gotowych kostek rosołowych i koncentratów zawierających glutaminian sodu. Minimum 250 ml na porcję.
- Warzywa i owoce: Obowiązkowa obecność warzyw lub owoców w każdym posiłku, z wyraźną przewagą ilościową warzyw
- Ograniczenie smażenia: Maksymalnie 2 potrawy smażone w ciągu całego tygodnia (od poniedziałku do piątku)

- **Napoje:** Napojem pierwszego wyboru jest czysta woda. Minimum 200 ml (czysta woda mineralna/źródłana lub naturalny kompot owocowy).

BEZWZGLĘDNE LIMITY SUBSTANCJI I TECHNOLOGIA PRZYGOTOWANIA

Sól: Maksymalnie 1 g soli na 100 g gotowego posiłku. Dozwolona wyłącznie sól jodowana. Smak należy wzbogacać świeżymi lub suszonymi ziołami (majeranek, koperek, natka pietruszki, lubczyk, bazylia).

Cukier: 5g cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia

Tłuszcze: Maksymalnie 10 g tłuszczu na 100 g produktu. Do obróbki termicznej należy stosować wyłącznie oleje roślinne rafinowane (np. rzepakowy). Całkowity zakaz używania margaryn twardych i tłuszczów trans. Obróbka termiczna: Smażenie potraw jest dozwolone maksymalnie 2 razy w tygodniu. Preferowane i zalecane metody to: pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym, gotowanie na parze, duszenie bez uprzedniego obsmażania.

3. Środki spożywcze dobiera się w taki sposób, aby:

- 1) posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) komponować z wykorzystaniem produktów z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne lub napoje roślinne lub roślinne alternatywy produktów mlecznych, mięso lub ryby, lub jaja, lub orzechy, lub nasiona roślin strączkowych, inne nasiona, w szczególności: maku, słonecznika, sezamu, siemienia lnianego, dyni, lub tłuszcze;
- 2) zupy, sosy oraz potrawy były sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- 3) co najmniej dwa razy w tygodniu zupy były przygotowywane na wywarach warzywnych;
- 4) od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia były używane rafinowany olej rzepakowy lub oliwa z oliwek;
- 5) napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 5 g cukrów dodanych w 250 ml produktu gotowego do spożycia, przy czym preferowane jest podawanie wody;
- 6) uwzględniać ich sezonowość oraz wykorzystywać, jeżeli to możliwe, produkty pochodzenia lokalnego lub ekologiczne;
- 7) w przypadku żywienia całodziennego oraz w przypadku żywienia realizowanego w jednostce systemu oświaty, w której są podawane co najmniej 3 posiłki: śniadanie, obiad, podwieczorek, każdego dnia były podawane:
 - a) środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych,
 - b) co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, przy czym obie porcje mogą być zastąpione napojami roślinnymi lub roślinnymi alternatywami produktów mlecznych,
 - c) co najmniej jedna porcja z grupy: mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, alternatywy roślinne dla mięsa, w tym produkty na bazie nasion roślin strączkowych lub zbóż,
 - d) warzywa lub owoce w każdym posiłku, przy czym udział warzyw musi być większy niż udział owoców,
 - e) co najmniej jedna porcja produktów zbożowych, w tym pełnoziarnistych, w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji; w przypadku obiadu jedna porcja produktów zbożowych może być zastąpiona porcją ziemniaków,

- f) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu była podawana porcja ryby, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych — alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych,
 - g) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu była podawana potrawa przygotowana na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych,
 - h) dwa razy w tygodniu w ramach obiadu była podawana porcja mięsa, przygotowana z mięsa świeżego, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych — alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych;
- 8) w przypadku podawania w jednostce systemu oświaty wyłącznie obiadu uwzględniał on:
- a) 20 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym przy posiłku jednodaniowym typu drugie danie,
 - b) 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym przy posiłku dwudaniowych — zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej, opracowywanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH — Państwowy Instytut Badawczy, przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy wiekowej,
 - c) alternatywną potrawę roślinną dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych,

Podczas tworzenia jadłospisów korzystać należy z **Tabel składu i wartości odżywczej żywności** Instytutu Żywności i Żywienia. Sporządzone menu powinno być dostosowane do zapotrzebowania dzieci i młodzieży oraz uwzględniać preferencje smakowe dzieci i spełniać wymogi obowiązujących przepisów prawa w tym zakresie w tym obowiązujące rozporządzenie Ministra Zdrowia 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 jednostkach oświatowych*. **W przypadku jego zmiany wykonawca dostosuje menu do nowo brzmiących przepisów.**

Naliczając produkty (szczególnie warzywa, owoce, mięsa, ryby itp.) w jadłospisie uwzględnić należy ubytki wynikające z obróbki warzyw owoców, wynikające z procesu technologicznego.

Miejsce gdzie przygotowywane będą obiady, przyjmowanie produktów do magazynu, obróbka wstępna, przygotowywanie, porcjowanie, obróbka termiczna, wszelkie procesy technologiczne oraz warunki techniczne i sanitarne pomieszczeń kuchni oraz magazynów muszą być zgodne z zasadami systemu HACCP Temperatura II dania, w momencie wydawania posiłku dzieciom i młodzieży w stołówkach szkolnych powinna wynosić ok. 65°C.

Każda osoba wykonująca prace w procesie produkcji lub w obrocie żywnością, przy czynnościach wymagających bezpośredniego stykania się z żywnością, musi posiadać odpowiedni stan zdrowia potwierdzony orzeczeniem lekarskim wydanym na podstawie przepisów ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach.

W menu (w cyklu dwutygodniowym) nie mogą się powtarzać potrawy, by jak najbardziej urozmaicać produktami z różnych grup w tym czasie oraz pod różnymi formami.

Przy ustalaniu MENU należy kierować się zasadami:

- a) sezonowością produktów dostępnych na rynku,

- b) uwzględnić, że wartość odżywcza potrawy będzie mniejsza od wartości odżywczej surowców użytych do jej przygotowania,
- c) urozmaicać dania i potrawy poprzez używanie produktów z różnych grup
- d) zadbać o optymalną wartość odżywczą i energetyczną dań
- e) zestawiać potrawy w dania w taki sposób, by zarówno pod względem kolorystyki jak i walorów smakowych, pasowały do siebie
- f) uwzględnić preferencje smakowe dzieci
- g) stosować produkty o wysokiej wartości odżywczej, bogatych w witaminy i minerały a tym samym unikać tzw. pustych kalorii
- h) nie powtarzać tych samych dań w dwutygodniowym menu
- i) wymogami Zamawiającego

Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Należy zminimalizować używania produktów zawierających glutaminian sodu oraz następujących produktów: konserw, parówek oraz wędlin z dodatkiem produktów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. W przypadku podawania dzieciom owoców muszą być w całości nie dopuszcza się dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci (np. pół jabłka, pół banana itp.).

Transport obiadów musi odbywać się w atestowanych termosach. Przygotowane posiłki zapakowane w termosach nie mogą być przechowywane dłużej niż godzinę (czas liczony od momentu zapakowania posiłków i zamknięcia termosu do momentu dostarczenia termosów do palcówki).

Godzina wydawania posiłków dla placówki będzie ustalona indywidualnie z dyrektorem szkoły i będzie w przedziale czasowym 10.00-11.00, czyli nie wcześniej niż 10.30 i nie później niż 11.00.

Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia urządzeń, sprzętu itp. podtrzymujących temperaturę posiłków np. podgrzewacze. O konieczności dostarczenia takiego urządzenia dyrektor szkoły powiadomi Wykonawcę z wyprzedzeniem co najmniej jednego dnia. Zużyte naczynia jednorazowe, odpadki, resztki wykonawca zabiera z terenu szkoły i utylizuje we własnym zakresie i na własny koszt niezwłocznie po wydaniu posiłków.

Wykonawca zapewnia jednorazowe naczynia i sztućce w ilości odpowiadającej ilości wydawanych posiłków. W czasie realizacji zamówienia, dyrektor szkoły zobowiązuje się do oddelegowania personelu roznoszącego posiłek.

Zużyte naczynia jednorazowe, odpadki, resztki wykonawca zabiera z terenu szkoły i utylizuje we własnym zakresie i na własny koszt niezwłocznie po wydaniu posiłków. Wydawanie posiłków nastąpi w szkolnych punktach żywieniowych, wskazanych przez dyrektora danej szkoły. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i wydawania posiłków o najwyższym standardzie jakościowym. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2020 poz. 2021 z późn.zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w rozporządzeniu WE nr 852/2004 w sprawie higieny środka spożywczego z dnia

29.04.2004 roku w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 983/2009 w sprawie udzielania i odmowy udzielenia zezwoleń na oświadczenia zdrowotne dotyczące żywności i odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz do rozwoju i zdrowia dzieci.

Szacunkowa ilość dostarczanych posiłków może ulec zmianie stosownie do zaistniałych okoliczności (w zależności od liczby dzieci objętych tą formą pomocy na podstawie decyzji administracyjnych). Zamawiający płaci za rzeczywiście wydane posiłki.

Rozliczenie za dostarczone posiłki będzie odbywać się na podstawie wystawionej na koniec miesiąca faktury wraz z załączonym wykazem dzieci. Należność za wystawioną fakturę będzie płatna w terminie 14 dni od dnia otrzymania faktury. Zamawiający będzie rozliczał się za ilość rzeczywiście przygotowanych i dostarczonych posiłków w danym miesiącu według cen jednostkowych określonych w formularzu ofertowym.

W momencie wydawania posiłków posiłek musi być świeży, estetycznie podany o odpowiedniej temperaturze i konsystencji.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowanych posiłków pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury oraz do sprawdzenia produktów z jakich zostały przygotowane pod względem ich pochodzenia, składu, terminu ważności. W imieniu Zamawiającego kontroli dokona powołany zespół.

Zamawiający dopuszcza jednorazowe zmiany w menu w sytuacjach związanych z tradycją, wyznaniem np. tłusty czwartek, Popielec, śledzik itp. Zamawiający zastrzega sobie możliwość publikacji menu wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana poprzez publikowanie na stronie internetowej szkoły.

Wykonawca przygotowuje posiłki w dniu ich wydania. Wykonawca powinien tak zorganizować proces przygotowania posiłków aby posiłki były świeżo przygotowane, nie odgrzewane itp. Nie wskazane jest przygotowanie posiłków kilka godzin wcześniej a następnie ich długotrwałe podgrzewanie lub odgrzewanie (podawanie ponownej obróbce) i zapakowanie do termosów. Proces przygotowania posiłków powinien być sprawny, przeprowadzony w taki sposób aby zapewnić jak najmniejszą stratę wartości odżywczych, witamin, minerałów, zmianę konsystencji, wyglądu itp. Zamawiającemu zależy na jak najkrótszym okresie przetrzymywania gotowych posiłków w termosach lub innych urządzeniach zapewniających utrzymanie wysokiej temperatury posiłku.

Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi zgodnie z przepisami dotyczącymi zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19 oraz wydanymi w tym zakresie zaleceniami i wytycznymi uprawnionych organów państwowych i samorządowych oraz podejmować wszelkie kroki mające na celu zapewnienie ochrony zdrowia zarówno osób realizujących usługę jak i korzystających z usług. Przedmiot zamówienia musi być realizowany wyłącznie w oparciu i z zastosowaniem obowiązujących wytycznych Głównego Inspektora

Sanitarnego, Ministerstwa Zdrowia, Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego, odpowiednio dla konkretnych obszarów.

Realizator będzie zobowiązany podczas realizacji zadania do zapewnienia dostępności architektonicznej lub informacyjno-komunikacyjnej osobom ze szczególnymi potrzebami na poziomie minimalnych wymagań, określonych w art. 6-7 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2020 r. poz. 1062 z późn. zm.).

1. Zamawiający

Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Przyjaźni

strona internetowa: www.sp-przyjazn.pl , e-mail: sekretariat@sp-przyjazn.pl tel. 586818021

2. Termin realizacji zamówienia

od 2 września 2026 r. do 22 grudnia 2026 r.

3. Sposób przygotowania oferty

Ofertę należy umieścić w zabezpieczonej kopercie i opisać nazwą i adresem wykonawcy oraz nazwą i adresem zamawiającego, a także napisem „Przygotowywanie i dowożenie posiłków dla dzieci ze Szkoły Podstawowej w Przyjaźni-I semestr w roku szkolnym 2026/2027”

Oferta będzie również ważna, jeżeli zostanie przesłana na adres e-mail:

sekretariat@sp-przyjazn.pl

Do oferty należy załączyć:

- kopię decyzji (dokumentu) właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu gastronomicznego, w którym są przygotowywane posiłki;
- kopię decyzji (dokumentu) właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu środka transportu do przewozu żywności;
- zaproponowane menu na 14 dni.

W ofercie należy podać wartość zamówienia netto i brutto wyrażoną liczbowo i słownie na załączonym formularzu ofertowym.

4. Miejsce i termin składania ofert

Oferty należy składać w siedzibie Szkoły Podstawowej w Przyjaźni, ul. Szkolna 2, 83-331 Przyjaźń w sekretariacie do dnia **21.08.2026 r. do godz. 11:00.**

5. Kryteria oceny ofert

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium: cena

6. Ogłoszenie wyników postępowania

Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Szkoły w Przyjaźni, 24 sierpnia 2026r. o godz. 13.00.

Dodatkowe warunki

Wykonawca, wyłoniony w wyniku przeprowadzonego postępowania najpóźniej 7 dni od podpisania umowy dostarcza Zamawiającemu: DOWÓD UBEPIEZPIECZENIA od odpowiedzialności cywilnej z tyt. prowadzonej działalności i posiadanego mienia z rozszerzeniem o:

- OC za produkt (żywnie) – z uwzględnieniem szkód wyrządzonych w związku z prowadzeniem stołówek (zbiorowe żywienie) w tym szkody polegające na zarażeniu salmonellą, czerwinką lub inną chorobą przenoszoną drogą pokarmową,
- szkody wyrządzone przez podwykonawców, o ile Wykonawca będzie z nich korzystał na sumę gwarancyjną nie niższą niż **200.000,00 zł**. Wykonawca jest zobowiązany do posiadania ważnej polisy przez cały okres trwania umowy.

7. **Osoba upoważniona do kontaktu:** sekretariat 58-681-80-21

8. Informacje o przetwarzaniu danych osobowych (RODO)

KLAUZULA INFORMACYJNA – RODO

Na podstawie art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), publ. Dz. Urz. UE L Nr 119, s. 1 informujemy, iż:

- 1) Administratorem Państwa danych osobowych jest Szkoła Podstawowa w Przyjaźni, ul. Szkolna 2, 83-331 Przyjaźń, adres e-mail: sekretariat@sp-przyjazn.pl
- 2) W sprawach z zakresu ochrony danych osobowych mogą Państwo kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych pod adresem e-mail: iodo@sp-przyjazn.pl
- 3) Dane osobowe będą przetwarzane w celu realizacji postępowań o udzielenie zamówień publicznych.
- 4) Dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji w/w celu z uwzględnieniem okresów przechowywania określonych w przepisach odrębnych, w tym przepisów archiwalnych.
- 5) Podstawą prawną przetwarzania danych jest art. 6 ust. 1 lit. b) ww. rozporządzenia.
- 6) Odbiorcami Państwa danych będą podmioty, które na podstawie zawartych umów przetwarzają dane osobowe w imieniu Administratora.

Osoby/podmioty, których dane dotyczą mają prawo do:

- dostępu do treści swoich danych oraz możliwości ich poprawiania, sprostowania, ograniczenia przetwarzania oraz do przenoszenia swoich danych, a także - w przypadkach przewidzianych prawem,
- prawo do usunięcia danych i prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania Państwa danych,
- wniesienia skargi do organu nadzorczego w przypadku gdy przetwarzanie danych odbywa się z naruszeniem przepisów powyższego rozporządzenia tj. Prezesa Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

Przyjaźń, 04.08.2026r.

Zatwierdził:
z upoważnienia dyrektora szkoły

WICEDYREKTOR
Adam Formela
mgr Adam Formela