

Szkoła Podstawowa Nr 9 im. Jana Pawła II

Otwock, dnia 12.01.2026 r.

ul. Narutowicza 275

05-400 Otwock

I. Zamawiający:

Dyrektor Szkoły Podstawowej Nr 9 im. Jana Pawła II w Otwocku (ul. Narutowicza 275, 05-400 Otwock) zaprasza do składania ofert cenowych dotyczących świadczenia usług polegających na dostarczaniu posiłków w formie cateringu dla uczniów.

II. Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowania i dostawy wyżywienia dla uczniów szkoły podstawowej w wieku 7 – 15 oraz odbioru resztek pozostałych po posiłkach.
2. Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do:
 - przygotowania i dostarczenia na potrzeby szkoły średnio dziennie 50 gorących posiłków - obiady jednodaniowe (drugie danie);
 - zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości obiadów ;
 - ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji uczniów w szkole, zamawiający zgłasza ilość posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą;
 - liczbie zamawianych obiadów Wykonawca będzie informowany przez pracownika szkoły codziennie rano do godz. 8:30.

III. Termin wykonania zamówienia:

od 02.02.2026 do 26.06.2026 w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w szkole.

IV. Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:

1. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 2016 r., poz. 1154).
2. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
3. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie

- spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
4. Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości, zarówno do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
 5. Warunki dotyczące ilości i jakości zamawianych produktów. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - a) drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kal.
 - b) ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 160 g,
 - c) mięso lub ryba - nie mniej niż 120 g,
 - d) surówka - nie mniej niż 120g,
 - e) danie jarzkie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 400 g,
 - f) napój/ kompot - gramatura nie mniej niż 200 ml.
 6. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz występujące alergeny i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
 7. Zamawiający zastrzega sobie, że:
 - posiłki powinny być urozmaicone i nie mogą powtarzać się w ciągu tygodnia;
 - każdego dnia w menu muszą występować warzywa surowe lub przetworzone,
 8. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki do Szkoły Podstawowej Nr 9 im. Jana Pawła II w Otwocku ul. Narutowicza 275 obiad do godz. 11:00 W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.
 9. Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
 10. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności i, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
 11. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków, jest zobowiązany zapewnić posiłki o tej samej jakości na swój koszt z innych źródeł.
 12. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci/uczniów w Szkole. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe usługi Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego ucznia. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności uczniów, zamawiającemu przysługuje prawo do

ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia o takim fakcie wykonawcy.

13. Cena jednostkowa posiłku powinna zawierać wsad do kotła, koszt przygotowania i dostarczenia.

V. Istotne warunki zamówienia :

1. Oferta powinna zostać sporządzona zgodnie ze wzorem załącznika nr 1 – formularz ofert do niniejszego zapytania ofertowego oraz podpisania przez osobę/y uprawnioną/e do reprezentacji wykonawcy/ów.
2. Kryterium oceny ofert będzie cena brutto za całość realizacji zamówienia i terminowość.
3. Cena określona w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty niezbędne do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia w tym upusty i rabaty.
4. Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, w której może być zaproponowana tylko jedna cena.
5. Postępowanie jest prowadzone w języku polskim. Wszelkie dokumenty składane w trakcie postępowania sporządzone w języku obcym należy składać wraz z tłumaczeniem na język polski.
6. W cenie zaproponowanej przez wykonawcę w formularzu oferty(załącznik 1) należy uwzględnić także - zgodnie z pkt. II ppkt.1
7. Dokumenty są składane w formie oryginału lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.
8. Wszelkie miejsca w ofercie, w których wykonawca naniósł poprawki lub zmiany wpisanej przez siebie treści muszą być parafowane przez osobę uprawnioną do reprezentacji wykonawcy.
9. Wykonawca w każdym miesiącu będzie dokonywał samodzielnie rozliczeń posiłków oraz wysyłał fakturę za posiłki bezpośrednio do sekretariatu szkoły lub na adres sp9@oswiata-otwock.pl
10. Wykonawcy będą związani z ofertą przez 25 dni roboczych. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się z upływem terminu składania ofert. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownej oceny.
11. Przed upływem terminu składania ofert, w szczególnie uzasadnionych przypadkach zamawiający może zmodyfikować treść zapytania ofertowego. Dokonana modyfikacja zostanie niezwłocznie przekazana wszystkim wykonawcom, którzy otrzymali zapytanie ofertowe lub zgłosili się do zamawiającego oraz zamieszczona na stronie internetowej zamawiającego.
12. Zamawiający może zamknąć postępowanie bez wybrania żadnej oferty, w przypadku, gdy żadna ze złożonych ofert nie odpowiada warunkom określonym przez zamawiającego.

13. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
14. Zamawiający może wezwać wykonawcę do wyjaśnień lub uzupełnień złożonej oferty w zakresie dokumentów dotyczących przedmiotu zamówienia.
15. Ofertę w postaci załącznika nr 1 do zapytania ofertowego(formularz oferty) należy złożyć: - **do dnia 19 stycznia 2026 r** w sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 9 im, Jana Pawła II w Otwocku. Oferta musi być złożona w trwale zamkniętym opakowaniu zaadresowanym na adres zamawiającego z napisem na kopercie „ Usługa cateringowa” oraz z nazwą i dokładnym adresem wykonawcy wraz z numerami telefonów wykonawcy(dopuszcza się pieczętkę wykonawcy) – lub przesać droga mailową w pliku pdf z podpisem kwalifikowanym do dnia 19 stycznia 2026 r. Zamawiający powiadomi o wyniku postępowania, zamieszczając stosowne ogłoszenie na stronie internetowej zamawiającego, zaś wykonawca, którego oferta zostanie wybrana zostanie powiadomiony telefonicznie/mailowo.
16. W celu wykazania spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu z zamawiający żąda złożenia do oferty:
 - oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do zapytania ofertowego;
 - aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert ;
 - przykładowy jadłospis ;
 - klauzulę RODO zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik 3 do zapytania ofertowego.

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Oferta

Załącznik nr 2 – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Załącznik nr 3 – Klauzula RODO

Załącznik nr 4 - Wzór umowy