



Pomarzanowice, 27.11.2025

ZAPYTANIE OFERTOWE

- catering -

Zapytanie ofertowe dotyczące zamówienia o wartości poniżej 130 tys. złotych netto, do którego nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2024 poz. 1320, z 2025 poz. 620, 769, 794, 1165, 1173, 1235).

W związku z zamiarem zakupu w trybie art. 2 punkt 1 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2024 poz. 1320, z 2025 poz. 620, 769, 794, 1165, 1173, 1235)

Przedszkole „Niezapominajka” w Pomarzanowicach prosi o złożenie oferty cenowej na wymienione poniżej usługi, zgodnie z opisem zamówienia (specyfikacja w załączniku nr 1).

„Świadczenie usług cateringowych dla Przedszkola „Niezapominajka” w Pomarzanowicach”

w okresie od 02.01.2026 do 31.08.2026

Termin realizacji dostaw 5 x w tygodniu, od poniedziałku do piątku: w godz. 13.00 – 13:30

Miejsce dostaw: Przedszkole „Niezapominajka” w Pomarzanowicach

Pomarzanowice 7a , 62-010 Pobiedziska

Termin i sposób płatności: comiesięcznie przelewem 14 dni od dnia wystawienia faktury VAT.

1. Termin składania pisemnych ofert do dnia 09.12.2025 r. do godz. 10.00.
2. W przypadku dodatkowych pytań proszę o kontakt telefoniczny nr 61 8 153 423
3. Osobą uprawnioną do kontaktów jest: Beata Molenda-Sierzchuła – dyrektor
4. Przedmiot zamówienia: Codzienne przygotowywania i dostarczania posiłków dla dzieci z Przedszkola w liczbie około 50 zestawów dziennie, 5 razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku, oprócz dni świątecznych (z uwzględnieniem alergii dzieci) na podstawie frekwencji z 2025 roku – około 5300 obiadów.
5. Kryterium wyboru jest: 100 % cena.
6. Szczegóły zapytania w *załączniku nr.1 - specyfikacja*

W przypadku zainteresowania prosimy o złożenie wg. wzoru – załącznik nr 2, wraz z załącznikiem nr 4 – tabela do wykazu wykonywanych usług oraz załącznikiem nr 5 – oświadczenie oraz dokumentami opisanymi w specyfikacji do zapytania.

W załączniku nr 3 - wzór umowy - do wglądu.

W załączniku nr 1 – specyfikacja - do wglądu

Z poważaniem.
Dyrektor
Przedszkola „Niezapominajka”
Dyrektor Przedszkola „Niezapominajka”
mgr Beata Molenda-Sierzchuła
w Pomarzanowicach

SPECYFIKACJA do zapytania ofertowego PP 231.8.2025/Ż

Świadczenie usług cateringowych dla Przedszkola „Niezapominajka” w Pomarzanowicach na okres od 02.01.2026 do 31.08.2026

TRYB UDZIELENIA ZAPYTANIA OFERTOWEGO:

W związku z zapytaniem ofertowym dotyczącym zamówienia o wartości poniżej 130 tys. złotych netto, do którego nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2024 poz. 1320, z 2025 poz. 620, 769, 794, 1165, 1173, 1235) Przedszkole „Niezapominajka” w Pomarzanowicach poszukuje dostawców obiadów dwudaniowych.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. **Przewidywana** liczba osób objętych świadczeniem usług cateringowych wynosi 50 osób (porcji) - 5300 obiadów (na podstawie frekwencji z roku 2025).
2. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci z Przedszkola „Niezapominajka” w Pomarzanowicach.
3. Termin realizacji:

Od dnia 02.01.2026 roku do dnia 31.08.2026 roku w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć oraz przerwy wakacyjnej.

4. Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:

a) Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- **zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,**
- **drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 500 kcal**
- **kompot lub sok owocowy: gramatura nie mniej niż 200ml na jedno dziecko**

5. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybny wraz z surówką;
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;
- do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;.

Warunki dotyczące transportu posiłków: Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w trakcie trwania roku szkolnego. W przypadku zmniejszenia liczby żywionych osób, zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania łącznej wartości zamówienia podanej w § 3 ust. 1 umowy do pełnej wysokości, zamówienia mniejszej liczby posiłków, a Wykonawca nie będzie z tego tytułu dochodził żadnych roszczeń.

Wypłata należności wynikającej z zatwierdzonej przez Zamawiającego faktury częściowej, co miesięcznej nastąpi w terminie do 14 dni od dnia jej zatwierdzenia przez Zamawiającego, na konto Wykonawcy wskazane na fakturze. Termin zapłaty stanowi dzień dokonania polecenia przelewu bankowego.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia dziesięciodniowego jadłospisu na 4 dni przed pierwszym dniem dostawy i każdym następnym dziesięciodniowym okresem żywienia, w celu akceptacji przez Dyrektora danej placówki.

Zamawiający w terminie do dwóch dni naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.

Osoba wyznaczona przez Dyrektora danej placówki będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie obiadów telefonicznie w dniu dostawy do godziny 9:30.

W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Posiłki będą zamawiane przez osobę wyznaczoną przez dyrektora danej placówki.

Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.

Posiłki muszą być dostarczone w dni powszednie (od poniedziałku do piątku): w godzinach wskazanych w opisach części zamówienia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków II danie – temp. 65°C (+/-3°C).

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 oraz ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 poz. 1448 z póź. zm.) a ponadto: do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności

świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID - a przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup.

Wykonawca zobowiązuje się – w razie zaistnienia takiej potrzeby – do odbierania resztek jedzenia pozostałych z obiadów z przedszkola na następny dzień. Informacja o odbiorze resztek z dnia poprzedniego będzie przekazywana Wykonawcy rano, podczas zamawiania obiadu.

WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

1. Zamawiający żąda następujących dokumentów:

1. Dokumenty potwierdzające posiadanie odpowiednich uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności tj. aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia Cateringu;
2. Wykaz wykonanych (na załączniku nr 4), a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług:
 - a) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu wyznaczonego na składanie ofert.
 - b) jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie co najmniej 2 usług polegających na przygotowywaniu i dowozu gorących posiłków, których okres obowiązywania był nie krótszy niż 10 miesięcy, i w ramach którego przygotował i dostarczył nie mniej niż 3.000 posiłków wraz z rekomendacjami.
3. Oświadczenie wykonawcy o dysponowaniu odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia (załącznik nr. 5)
4. Oferta złożona na załączniku numer 2 do zapytania

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

- Ofertę należy złożyć w formie pisemnej.
- Oferta powinna być napisana czytelnie.
- Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- Oferta musi być sporządzona w języku polskim, mieć formę pisemną i format nie większy niż A4. Arkusze o większych formatach należy złożyć do formatu A4.
- W przypadku nieprawidłowego zaadresowania lub zamknięcia koperty, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie przesyłki i jej przedterminowe otwarcie. Oferta taka nie weźmie udziału w postępowaniu.



- Oferta powinna być umieszczona w nieprzejrzystej, zamkniętej kopercie, na kopercie należy umieścić bezwzględnie pieczęć firmy ponadto koperta powinna być zaadresowana do zamawiającego i z napisem zawierającym tytuł postępowania: „Świadczenie usług cateringowych dla Przedszkola „Niezapominajka” w Pomarzanowicach”

1. Wykonawca ma prawo, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
2. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT.

1. Ofertę należy złożyć w terminie **do dnia 09.12.2025 r. do godz. 10:00** w Sekretariacie Przedszkola „Niezapominajka” w Pomarzanowicach, Pomarzanowice 7a, 62-010 Pobiedziska.
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 09.12.2025. w Gabinetce Dyrektora o godzinie 10:30

Z poważaniem.

Dyrektor Przedszkola „Niezapominajka”

w Pomarzanowicach

Dyrektor
Przedszkola „Niezapominajka”
w Pomarzanowicach
mgr Beata Molenda-Sierchuła