

Nr sprawy SPM.261.8.2026

Masłowice, dnia 08.07.2026 r.

Dyrektor Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Masłowicach,
98-300 Wieluń Masłowice 1

ZAPRASZA

do złożenia oferty na zadanie pn.:

**„Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla oddziału przedszkolnego i uczniów w Szkole
Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Masłowicach”**
(o wartości szacunkowej poniżej 170 000 złotych)

1. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie posiłków dla ok. 10 uczniów szkoły i 25 dzieci oddziału przedszkolnego w Szkole Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Masłowicach. Wykonawca zobowiązany będzie do sukcesywnego świadczenia usług w terminie funkcjonowania przedszkola oraz szkoły w roku szkolnym, poczynając od dnia 1 września 2026 r. do dnia 31 sierpnia 2027 r.

Liczbę dzieci korzystających z posiłków należy traktować orientacyjnie. Może ona ulegać niewielkim wahaniom w ciągu roku, a także całego okresu realizacji zamówienia. Uzależnione jest to od liczby dzieci zapisujących się corocznie do przedszkola i szkoły, a także z frekwencji samych dzieci na zajęciach. W związku z tym liczba dzieci korzystających z posiłków może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu. Podana ilość posiłków jest orientacyjna i służy jedynie do celu sporządzenia kalkulacji i dokonania oceny ofert i nie może stanowić podstawy do roszczeń Wykonawcy w stosunku do Zamawiającego.

2. Zakres rzeczowy:

Żywienie dzieci w przedszkolu i szkole powinno odbywać się na następujących zasadach:

- 1) przygotowanie całodziennych posiłków zgodnie z zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych. Przewidywana ilość posiłków:
 - do oddziału przedszkolnego: – ok. 25 obiadów, 25 podwieczorków dziennie;
 - do szkoły: - ok. 10 obiadów,
- 2) posiłki muszą być dostarczane z zewnątrz - gorące posiłki należy dostarczać w termosach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami;
- 3) Wykonawca winien dysponować pojazdem posiadającym wymagane zgody na transport produktów żywienia;
- 4) wymagane jest dostarczanie posiłków: raz dziennie - obiady (dwudaniowe), podwieczerek, w godzinach od 11.30 do 12.00;
- 5) posiłki muszą być dostarczane codziennie przez 5 dni w tygodniu, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć przedszkolnych i szkolnych;
- 6) Wykonawca zapewnia rozdysponowanie posiłków dla poszczególnych grup w odpowiedniej ilości, rozdysponowanie posiłków w grupie zapewnia Zamawiający;
- 7) Wykonawca zapewnia mycie termosów i innych pojemników, w których transportowana jest żywność, odpowiada za właściwy stan sanitarny podczas transportu posiłków;
- 8) Wykonawca zapewnia we własnym zakresie sprzęt do przechowywania i transportu posiłków. Posiłki dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem: termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje), termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji i zapewniają dostarczenie na sale poszczególnych części posiłków;
- 9) Wykonawca zapewnia przygotowanie, dostawę, złożenie posiłków oraz odbiór i utylizację odpadów

z oddziału przedszkolnego w Szkole Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Masłowicach;

10) posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. oraz aktów wykonawczych, szczególnie zapisów określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2006 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, a także pozostałych obowiązujących przepisów prawa żywnościowego;

11) posiłki winny spełniać wymagania norm żywieniowych zgodnie z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku przedszkolnym. Wykonawca powinien przygotować posiłki o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Przygotowywane posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe norm opracowanych dla danych grup wiekowych opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup, nad czym musi czuwać dietetyk;

12) Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia; Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Dyrektor Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Masłowicach oraz upoważnione przez niego osoby.

13) ilość i rodzaj wydawanych posiłków w danym dniu dla danych grup przedszkolnych i szkolnych odbywa się na podstawie dziennego zamówienia sporządzonego przez upoważnionego pracownika przedszkola, (dostarczenie dziennego zapotrzebowania nie później niż do **godz. 9.30** w dniu, którego dotyczy zapotrzebowanie, korekty dziennego zapotrzebowania mogą dotyczyć obiadu i podwieczorku);

14) do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

3. Wymagania stawiane Wykonawcy:

1) Wykonawca odpowiedzialny będzie za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia;

2) wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia, rozumiana jako staranność profesjonalisty w działalności objętej przedmiotem zamówienia;

3) Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wielunia;

4) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci;

5) w ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny posiłków, poprzez dokonywanie sporadycznych, szczątkowych degustacji dostarczanych w przedszkolu i szkole posiłków oraz kontroli ich gramatury. Wnioski wynikające z degustacji będą wiążące dla Wykonawcy;

6) reklamacje jakościowe oraz wagowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej.

7) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia ich złej jakości, tj. posiłków niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru), niedogotowanych, zanieczyszczonych itp. Zwrot posiłków będzie następował na podstawie Protokołu reklamacji/zwrotu posiłków.

8) Zamawiający zastrzega sobie oraz osobom przez siebie do tego upoważnionym prawo kontroli sposobu przygotowania posiłku oraz kontroli produktów, z jakich przygotowywane są posiłki – w miejscu przygotowywania ich przez Wykonawcę.

Wykonawca powinien na wezwanie Zamawiającego niezwłocznie wskazać źródło pochodzenia każdej partii żywności: skąd pochodzi dostawa, z jakich składników, od jakich producentów i z jakich partii w danym dniu zostały przygotowane posiłki dla dzieci.

4. Wymagany termin realizacji przedmiotu zamówienia: Termin wykonania zamówienia: od dnia 1 września 2026 roku do dnia 31 sierpnia 2027 roku

5. Oferta ma zawierać następujące dokumenty:

- 1) formularz ofertowy – wypełniony i podpisany;
- 2) aktualny wpis do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej lub odpis z KRS;
- 3) projekt umowy – parafowany.

Zamawiający wybierze ofertę odpowiadającą wszystkim postawionym przez niego wymogom.

6. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę należy złożyć w terminie do dnia **24.07.2026 r. do godz. 12.00** w zaklejonej kopercie w siedzibie Zakładu Obsługi Placówek Oświatowo-Wychowawczych w Wieluniu. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: Oferta na zadanie pn. **„Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla oddziału przedszkolnego i uczniów w Szkole Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Masłowicach”**

Oferta złożona przez zaproszonego Wykonawcę po ww. terminie lub oferta złożona przez Wykonawcę niezaproszonego do złożenia oferty zostanie zwrócona Wykonawcy bez otwierania.

Zamawiający dopuszcza po złożeniu oferty przeprowadzenie negocjacji z wybranym Wykonawcą

7. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert.

(W przypadku zastosowania jako jedynego kryterium – Cena pozostałe zapisy dotyczące innych kryteriów należy skreślić bądź usunąć).

A. Kryteria oceny ofert: Cena- 100%

B. Sposób oceny ofert

Ocena ofert – wybór oferty o najniższej cenie.

Zamawiający dopuszcza po złożeniu oferty przeprowadzenie negocjacji z Wykonawcą, którego oferta została oceniona jako **najkorzystniejsza*/najtaniejsza***.

8. Zamawiający ~~żąda~~*/nie żąda* wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości% ceny całkowitej podanej w ofercie albo maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania Zamawiającego wynikającego z umowy.

(w wysokości nieprzekraczającej 5%)

9. Osobami uprawnionymi do kontaktów z Wykonawcą są:

Monika Telenga-Trzeciakiewicz, telengam@oswiata.wielun.pl

KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 I 14 RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (Dz. Urz. UE Nr 119) zwanym dalej RODO informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Masłowicach z siedzibą w 98-300 Wieluń, Masłowice 1.

2. Dane kontaktowe inspektora ochrony danych: slawek6808@op.pl.

3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu wypełnienia obowiązków prawnych ciążących na gminie w związku z udzieleniem zamówienia publicznego w wybranym trybie postępowania, na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą wyłącznie podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa, np. osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych (tekst jednolity: Dz.U. z 2019 r., poz. 869).

5. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego/organizacji międzynarodowej.

6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 3, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganych przez przepisy



powszechnie obowiązującego prawa, tj. przepisy ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach oraz aktach wykonawczych do tej ustawy.

7. W związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych przysługują Pani/Panu następujące uprawnienia:

- a) prawo dostępu do danych osobowych, w tym prawo do uzyskania kopii tych danych,
- b) prawo do żądania sprostowania (poprawiania) danych osobowych – w przypadku gdy dane są nieprawidłowe lub niekompletne,
- c) prawo do żądania ograniczenia przetwarzania danych osobowych.

8. Nie przysługuje Pani/Panu:

- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż

podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

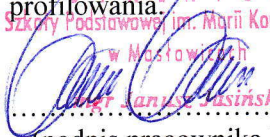
9. Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, w przypadku gdy przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych narusza przepisy dotyczące ochrony danych osobowych.

10. Obowiązek podania Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach prawa, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Konsekwencje niepodania określonych danych wynikają bezpośrednio z tej ustawy.

Pani/Pana dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany w tym również w formie profilowania.

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej

w Mosławicach


mgr Janusz Jasiński

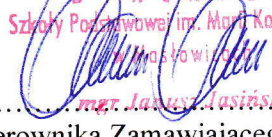
(podpis pracownika)

8.07.2026

(data)

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej

w Mosławicach


mgr Janusz Jasiński

(Kierownika Zamawiającego
lub upoważnionego pracownika)

W załączeniu:

1. „Formularz ofertowy”
2. Wzór umowy
3. Załącznik nr 2 – opis przedmiotu zamówienia

(* niepotrzebne skreślić, pominąć)