

### Opis przedmiotu zamówienia

Adres oraz dane kontaktowe Zamawiającego:

Szkoła Podstawowa nr 4 im. Armii Krajowej w Szczecinku  
ul. Jasna 2, 78-400 Szczecinek  
email: sekretariat@sp4.szczecinek.pl

#### I. Opis przedmiotu zamówienia i wymagań

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostawie posiłków dla Szkoły Podstawowej nr 4 im. Armii Krajowej w Szczecinku.
2. Maksymalne dzienne zapotrzebowanie na posiłki wynosi 40 obiadów dziennie. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według zamówień uczniów.
3. W przypadku gdy dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
4. Forma posiłków: zupa, II danie, kompot
5. Posiłki muszą być wydawane przez 5 dni w tygodniu, od poniedziałku do piątku (okres realizacji zamówienia nie obejmuje wakacji, ferii oraz dni wolnych od zajęć dydaktycznych).
6. Wydawanie posiłków będzie odbywać się na stołówce Szkoły Podstawowej nr 4 im. Armii Krajowej w Szczecinku, a organizacja leży po stronie placówki.
7. Wykonawca uzgodni z dyrektorem Szkoły godziny dostawy posiłków.
8. Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz oznaczeniem alergenów — do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
9. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej w zakresie określonej grupy wiekowej opracowanymi przez ekspertów Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego — Państwowego Zakładu Higieny. Wykonawca zapewni wartość odżywczą przygotowanych posiłków, nie mniej niż 800 kcal.
10. Przygotowywanie posiłków musi przebiegać zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, z 2025 r. poz. 1424.); o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z przepisami wykonawczymi
11. Muszą być zastosowane tylko takie środki spożywcze, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach wydanych w drodze rozporządzenia przez ministra właściwego do spraw zdrowia, w szczególności przez rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz.U. 2026 poz. 197) 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 zgodnie z załącznikiem nr 3;
12. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego;
  13. Podczas przygotowywania posiłków należy przestrzegać ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki. Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szklonym.
  14. Zabronione jest stosowanie potraw z proszku, koncentratów, produktów instant oraz półproduktów, potraw typu fast food lub potraw mrożonych. Posiłki powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczonych, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych oraz z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych;
  15. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z warzyw i owoców świeżych. W okresie zimowo-wczesnowiosennym dozwolone jest stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych.
  16. Nie dopuszcza się podawania ryby maślanej, pangii, tilapii.
  17. Przy przygotowywaniu posiłków i potraw należy zwracać uwagę na sposób przyrządzania potraw (unikanie smażenia i pieczenia w sposób tradycyjny na rzecz gotowania w wodzie i na parze oraz pieczenia w folii).
  18. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarnoepidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
  19. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków z zachowaniem bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
  20. Posiłki muszą posiadać gramaturę oraz spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:
    - zupa - nie mniej niż 300 ml, -
    - ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 200 g,
    - dania mięsne, ryba — nie mniej niż 100 g,
    - dania jarskie, naleśniki, kluski, pierogi itp. — nie mniej niż 400 g,
    - wkładka mięsna — nie mniej niż 50 g,
    - surówka, jarzyny — nie mniej niż 150 g,
    - pieczywo — nie mniej niż 100 g,
    - kompot — nie mniej niż 200 ml.
  21. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu.
  22. Środki spożywcze wg rozporządzenia Ministra Zdrowia powinny być:
    - a) środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych,
    - b) warzywa lub owoce w każdym posiłku, przy czym udział warzyw musi być większy niż udział owoców,

- c) co najmniej jedna porcja produktów zbożowych, w tym pełnoziarnistych, w przypadku obiadu jedna porcja produktów zbożowych może być zastąpiona porcją ziemniaków,
  - d) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu porcja ryby, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych,
  - e) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu potrawa przygotowana na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych,
  - f) dwa razy w tygodniu w ramach obiadu porcja mięsa, przygotowana z mięsa świeżego, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych;
23. Posiłki mają być sporządzone w dniu wydawania.
24. Temperatura dostarczonych posiłków min. 65 °C, nie dotyczy surówek i kompotu.
25. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
26. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
27. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej oraz pobieraniem opłat od rodziców uczniów i rozliczeniem z Wykonawcą.
28. Wykonawca wystawi fakturę z odroczonym terminem płatności za posiłki dla uczniów, których obiady finansowane są z budżetu szkoły oraz Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej. W celu wystawienia faktury, zestawienie uczniów korzystających z pomocy Zamawiający dostarczy do ostatniego dnia miesiąca.

## **II. Wymagania stawiane wykonawcy**

- 1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki w godzinach ustalonych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą. Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
- 2. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.

## **III. Termin wykonania zamówienia**

- 1. Rozpoczęcie — 1 września 2026 r.
- 2. Zakończenie — 31 grudnia 2026 r.

## **IV. Warunki udziału w zapytaniu ofertowym**

- 1. Zapytanie ofertowe zostanie opublikowane na stronie Zamawiającego: [www.sp4szczecinek.edu.pl](http://www.sp4szczecinek.edu.pl) a także przekazane pocztą elektroniczną do co najmniej trzech potencjalnych Wykonawców.

2. udzielenie zamówienia mogą ubiegać się osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą, osoby prawne albo jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej.
3. Zamawiający określa następujące warunki udziału w postępowaniu:
  - a) aktualne, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed datą złożenia oferty, dokumenty identyfikujące podmiot składający ofertę (zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub wyciąg z krajowego Rejestru Sądowego) - prawo do prowadzenia żywienia zbiorowego i usług gastronomicznych,
  - b) minimum 3-letnie doświadczenie zawodowe w zakresie zbiorowego żywienia, w szczególności żywienia dzieci i młodzieży,
  - c) podmiot składający ofertę nie może mieć zaległości wobec Miasta Szczecinek

## **V. Podstawy wykluczenia/odrzućenia Wykonawcy**

- a. Podmiotami nieuprawnionymi do składania oferty są:
  - podmioty, w odniesieniu, do których wszczęto postępowanie upadłościowe, lub wobec których ogłoszono upadłość,
  - osoby, które zostały prawomocnie skazane za przestępstwo przekupstwa, za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych,
  - osoby biorące bezpośrednio udział w czynnościach związanych z przygotowaniem prowadzonego konkursu.
- b. Zamawiający informuje, że wykluczenie z postępowania ma miejsce, gdy Wykonawca złoży nieprawdziwe informacje mające wpływ na wynik prowadzonego postępowania.
- c. Zamawiający odrzuci ofertę nie spełniającą wszystkich warunków udziału w zapytaniu.

## **VI. Kryterium wyboru oferty oraz sposób oceny ofert**

1. Złożone oferty rozpatrzy i oceni Komisja konkursowa.
2. Oceniane będą wyłącznie oferty nieodrzućone, złożone przez Wnioskodawców niepodlegających wykluczeniu.
3. Konkurs będzie ważny, jeżeli wpłynie co najmniej jedna oferta niepodlegająca odrzućeniu.
4. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najniższą cenę oraz odległość liczona od miejsca przygotowania posiłków (kuchni) do siedziby Zamawiającego.

**VII. Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.**

1. Ofertę należy złożyć na Formularzu Ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego.
2. Do oferty każdy Wykonawca musi dołączyć:
  - aktualne, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed datą złożenia oferty, dokumenty identyfikujące podmiot składający ofertę (zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub wyciąg z Krajowego Rejestru Sądowego),
  - dokumenty potwierdzające prawo do prowadzenia żywienia zbiorowego i usług gastronomicznych,
  - oświadczenia w zakresie braku podstaw do wykluczenia z postępowania.
  - „Wykaz doświadczenia wyżywienia zbiorowego i miejsce przygotowanie posiłków ", sporządzonym wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 2

**VIII. Opis sposobu przygotowania oferty.**

- Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w 1 egzemplarzu.
- Oferta musi mieć formę pisemną. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane w formie oryginału, odpisu, wypisu, wyciągu lub kopii wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.
- Oferta powinna być złożona w formie uniemożliwiającej jej przypadkowe zdekompletowanie.
- Zamawiający zaleca, aby wszystkie strony oferty były ponumerowane oraz parafowane przez osobę (lub osoby jeżeli do reprezentowania Wykonawcy upoważnione są dwie lub więcej osoby) podpisującą (podpisujące) ofertę zgodnie z treścią dokumentu określającego status prawny Wykonawcy lub treścią załączonego do oferty pełnomocnictwa.
- Wszelkie miejsca w ofercie, w których Wykonawca dokonał skreśleń, naniósł poprawki lub zmiany w uprzednio wpisywanej przez siebie treści (czyli wyłącznie w miejscach, w których dokonywanie wpisów jest dopuszczone przez Zamawiającego) muszą być parafowane i datowane przez osobę/osoby podpisującą/podpisujące ofertę.
- W przypadku składania dokumentów w formie kopii, muszą one być poświadczone za zgodność z oryginałem (na każdej stronie dokumentu) przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną, z zachowaniem sposobu reprezentacji. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym – jak wyżej - przez Wykonawcę.
- W przypadku podpisywania oferty lub poświadczania za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osob(ę)y niewymienion(ą)e w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo. . Pełnomocnictwo należy dołączyć do oferty w oryginale lub też dopuszczalne jest dołączenie kopii potwierdzonej notarialnie za zgodność z oryginałem.
- Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

## **IX. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert**

1. Ofertę należy złożyć w sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 4 w Szczecinku przy ul. Jasna 2 **do dnia 21 sierpnia 2026 r. do godz. 9.00**, lub przesłać za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. — Prawo pocztowe (taj. Dz. U. z 2020 r. poz. 1041).
2. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data wpływu oferty na wskazany adres, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową lub kurierską.
3. Oferta winna być złożona na formularzu ofertowym według wzoru przekazanego przez Zamawiającego.
4. Oferta oraz załączniki muszą być podpisane przez osoby upoważnione do występowania w imieniu Wykonawcy.
5. W niniejszym postępowaniu oferty należy składać w zamkniętej i opisanej kopercie:

**„Oferta na świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostawie posiłków dla Szkoły Podstawowej nr 4 im. Armii Krajowej w Szczecinku”**

6. Wszelkie zmiany już złożonych ofert lub wycofanie oferty mogą być wniesione jedynie w trybie pisemnym z adnotacją:

**„Zmiana/wycofanie „Oferty świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostawie posiłków dla Szkoły Podstawowej nr 4 im Armii Krajowej w Szczecinku”**

7. Oferta złożona po terminie wskazanym powyżej nie będzie rozpatrywana.
8. Otwarcie ofert oraz wyłonienie Wykonawcy nastąpi **w dniu 21 sierpnia 2026 o godzinie 11.00** w Szkole Podstawowej nr 4 im. Armii Krajowej w Szczecinku ul. Jasna 2.

## **X. Inne warunki**

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
3. Zamawiający może dokonać poprawek w ofercie wyłącznie tych, które dotyczą:
  - a) oczywistych omyłek pisarskich;
  - b) oczywistych omyłek rachunkowych, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, innych omyłek polegających na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty.
4. Zamawiający informuje Wykonawców o poprawieniu omyłek wskazanych w ust. 3.
5. Strony internetowe, na których udostępniono Zapytanie ofertowe: [www.sp4szczecinek.edu.pl](http://www.sp4szczecinek.edu.pl)

6. Udzielający zamówienia, zastrzega sobie prawo unieważnienia konkursu bez podania przyczyny bądź przedłużenia terminów podanych w niniejszym ogłoszeniu.
7. Zamawiający zaznacza, że przedmiot umowy należy zrealizować zgodnie z dokumentacją postępowania oraz obowiązującymi przepisami prawa właściwymi dla przedmiotu zamówienia z zachowaniem należytej staranności.

#### **XI. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z oferentami, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z oferentami.**

- 1) Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej.
- 2) Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje zamawiający i oferenci mogą przekazywać pisemnie lub drogą elektroniczną za wyjątkiem oferty, oraz oświadczeń i dokumentów, o których mowa punkcie VII niniejszego zapytania.
- 3) Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane listownie lub drogą elektroniczną wymagają bezwarunkowego potwierdzenia faktu ich otrzymania.
- 4) Składanie oferty odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. — Prawo pocztowe (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 1041), osobiście lub za pośrednictwem upoważnionego posłańca.

#### **XII. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty**

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje wszystkich potencjalnych wykonawców, którzy złożyli ofertę, poprzez zamieszczenie wyników na stronie internetowej Zamawiającego: [www.sp4szczecinek.edu.pl](http://www.sp4szczecinek.edu.pl) w dniu 24 sierpnia o godzinie 14.00

#### **XIII. Klauzula informacyjna**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO 'I' , informuję, że:

- administratorem Państwa danych osobowych jest Szkoła Podstawowa nr 4 im. Armii Krajowej. ul. Jasna 2, 78-400 Szczecinek
- dane kontaktowe inspektora ochrony danych email: [kontakt@iod-szczecinek.pl](mailto:kontakt@iod-szczecinek.pl);
- Państwa dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego „Oferta na świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostawie posiłków dla Szkoły Podstawowej nr 4 im. Armii Krajowej w Szczecinku” prowadzonym w trybie zapytania ofertowego;
- odbiorcami Państwa danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019 r. — Prawo zamówień publicznych, dalej „ustawa Pzp”;
- Państwa dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, a

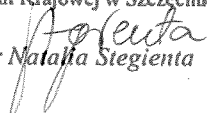
jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

- obowiązek podania przez Państwa danych osobowych bezpośrednio Państwa dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Państwa danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiadają Państwo:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Państwa dotyczących;
  - podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Państwa danych osobowych<sup>1</sup>;
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO<sup>2</sup>,
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają
  - Państwo, że przetwarzanie Państwa danych osobowych narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Państwu:
  - w związku z art. 17 ust, 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Państwa danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

- (1) Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmiana postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.
- (2) Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

#### Załączniki:

1. Załącznik nr 1 - formularz ofertowy do Zapytania ofertowego
- 2 Załącznik nr 2 - Wykazie doświadczenia i miejsce przygotowania posiłków".
3. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz.U. 2026 poz. 197) 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

**DYREKTOR**  
Szkoły Podstawowej Nr 4  
im. Armii Krajowej w Szczecinku  
  
mgr Natalia Siegienta