

ZAPYTANIE OFERTOWE

Kierownik Miejsko - Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łasku zaprasza do złożenia oferty na:

Świadczenie usługi cateringu podwieczorku w postaci „kanapki” w okresie od 16.02.2026 r. do 19.06.2026r. oraz od 14.09.2026r. do 11.12.2026 r. dla dzieci uczęszczających do placówek opiekuńczo - wychowawczych wsparcia dziennego z planowaną liczbą 90 miejsc działających przy Szkole Podstawowej Nr 1 w Łasku, Szkole Podstawowej Nr 5 w Łasku, Szkole Podstawowej Nr 4 w Łasku, Niepublicznej Szkole Podstawowej w Teodorach, Szkole Podstawowej w Okupie oraz w Szkole Podstawowej w Wiewiórczynie.

I. Nazwa oraz adres zamawiającego.

Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Łasku
ul. Stefana Batorego 31
98-100 Łask

II. Tryb udzielania zamówienia.

Zgodnie z przepisami art. 2, ust.1, pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1320, z 2025r. poz. 620 ze zm.) do postępowania nie stosuje się przepisów niniejszej ustawy. Wartość zamówienia nie przekracza kwoty 170 000 złotych.

III. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest przygotowanie i dostawa własnym transportem w okresie od 16.02.2026 roku do 11.12.2026 roku (z wyłączeniem okresu wakacyjnego tj. od 20.06.2026r. do 13.09.2026r.) podwieczorku w postaci „kanapki” dla uczniów, uczestniczących w zajęciach świetlicowych w placówce opiekuńczo - wychowawczych wsparcia dziennego z następujących szkół podstawowych:

- Szkoła Podstawowa nr 5 w Łasku
- Szkoła Podstawowa Nr 4 w Kolumnie
- Szkoła Podstawowa nr 1 w Łasku
- Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Teodorach
- Szkoła Podstawowa w Okupie
- Szkoła Podstawowa w Wiewiórczynie

Podwieczorek nie powinien być zbyt obfity, ale dobrze zbilansowany i sporządzony zgodnie z regułami zdrowego żywienia. Powinna być to kanapka, która oprócz pieczywa oraz wędliny, żółtego sera, jajka czy pasty rybnej powinna zawierać liść sałaty lub parę plasterków pomidora, ogórka, papryki, lub szczypiorek, rzodkiewkę itp. Za wydanie kanapki dzieciom odpowiadają pracownicy obsługi placówki.

2. Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki uczniom: 149 dni.

3. Szacowana liczba uczniów, która będzie korzystała z wyżywienia: 90

I.p.	Nazwa szkoły	Liczba uczniów
1	Szkoła Podstawowa nr 5 w Łasku	15
2	Szkoła Podstawowa Nr 4 w Kolumnie	15
3	Szkoła Podstawowa nr 1 w Łasku	15
4	Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Teodorach	15
5	Szkoła Podstawowa w Okupie	15
6	Szkoła Podstawowa w Wiewiórczynie	15

4. Łączna szacunkowa liczba sporządzonych podwieczorków: 13.410.

5. Ilość posiłków może ulegać zmianie każdorazowo w trakcie roku szkolnego – stosownie do ilości żywionych.

6. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych (w tym rezygnacja rodziców) nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego.

8. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego. Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden posiłek pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.

9. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę codziennie w dni robocze w godzinach uzgodnionych z pracownikiem placówki. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy jednostki odbywać się będzie w innych godzinach – po wcześniejszym uzgodnieniu pracownika placówki z Wykonawcą.

10. Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt. Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu.

11. Cena jednostkowa posiłku powinna zawierać koszt przygotowania i dostarczania. Wykonawca ponosi także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku.

12. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w Szkole. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych podwieczorków. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, zamawiającemu

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

13. O liczbie podwieczorków na dany dzień Wykonawca będzie informowany do godziny 15.00 w dniu poprzedzającym wykonanie usługi.

14. Podwieczorki powinny być dostarczane do Szkół w godzinach ustalonych między Zamawiającym a Wykonawcą podczas zawierania szczegółowej umowy. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia podwieczorków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.

15. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał podwieczorki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

16. Organizacja roku szkolnego jest uregulowana w Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 sierpnia 2017 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1211). Dodatkowe dni wolne zostaną z wyprzedzeniem minimum 3-dniowym podane do wiadomości Wykonawcy.

17. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Pozostałe warunki, jakim ma odpowiadać wykonany przedmiot zamówienia, zawarte są w Polskich Normach lub PN przenoszących normy europejskie, bądź normach innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszących te normy.

18. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu zamówienia tj. Przygotowania i dostawy posiłków zgodnie z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, z 2025r. poz. 1424) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w szczególności Rozporządzeniem 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 (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154). Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

19. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci. Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.

20. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji ustnej, pisemnej, telefonicznej lub elektronicznej.

IV. Termin wykonania usługi: Usługa ciągła od 16.02.2026 do 19.06.2026r. oraz od 14.09.2026r. do 11.12.2026 r.

1. Wykonawca jest zobowiązany wykonać zamówienie w terminie 11 miesięcy, tj. od 16 lutego 2026 r. do 11 grudnia 2026 r.

2. Szczegółowe zagadnienia dotyczące terminu realizacji umowy uregulowane są we wzorze umowy stanowiącej załącznik nr 3.

3. Wymagany termin wykonania zamówienia: Dni robocze od poniedziałku do piątku (za wyjątkiem przerw ustalonych w kalendarzu roku szkolnego).

V. Warunki udziału w postępowaniu:

O wykonanie przedmiotu zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy którzy posiadają:

a) aktualną decyzję wydaną przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego w zakresie dysponowania pomieszczeniami dopuszczonymi do przygotowywania posiłków obiadowych od surowca do gotowego wyrobu oraz dystrybucji gotowych posiłków w ramach cateringu lub zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wymagane na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, z którego będzie wynikać, że Wykonawca dysponuje pomieszczeniami dopuszczonymi do przygotowywania posiłków obiadowych od surowca do gotowego wyrobu oraz dystrybucji gotowych posiłków w ramach cateringu.

b) decyzję inspektora sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

c) posiadanie wiedzy i doświadczenia, niezbędnego do prawidłowego wykonania usługi

W celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących wymaganych uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej – odpowiedniego zezwolenia, licencji, koncesji lub potwierdzenia wpisu do rejestru działalności regulowanej, jeżeli ich posiadanie jest niezbędne do świadczenia określonych usług w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania – szczegółowy opis zawiera rozdz. III. Wykonawca składa również oświadczenie stanowiące załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.

VI. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

VII. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:

Cena oferty musi być podana w walucie PLN cyfrowo i słownie.

Należy podać cenę netto, podatek VAT i cenę brutto za przygotowany podwieczorek.

Wykonawca zobowiązany jest skalkulować cenę ofertową (jednostkową) za wykonanie zamówienia tak, aby obejmowała wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunki stawiane przez Zamawiającego - zgodnie z drukiem oferty, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia. Cena nie będzie mogła ulec zwiększeniu przez cały okres trwania umowy. Wykonawca nie będzie mógł żądać dodatkowej zapłaty, jeżeli na etapie realizacji okaże się, że nie uwzględnił wszystkich elementów niezbędnych do kompleksowego wykonania przedmiotu niniejszego zamówienia.

VIII. Kryteria wyboru oferty:

Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie następujące kryterium oceny ofert:

Przy wyborze oferty Zamawiający kierować się będzie następującymi kryteriami:

- cena oferty- 60%
- doświadczenie w zakresie usług cateringowych - 20%
- jadłospis- 20%

W toku badania i oceny ofert, Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty.

IX. Sposób przygotowania oferty:

Oferta powinna posiadać datę sporządzenia, adres oferenta, numer telefonu, NIP, podpis Wykonawcy oraz powinna zawierać następujące dokumenty:

1. Dokumenty potwierdzające posiadanie odpowiednich uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności (kserokopie).
2. Oświadczenie Wykonawcy o dysponowaniu odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Formularz Oferty (Załącznik Nr 1 do zapytania ofertowego),
4. Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków (Załącznik Nr 2 do zapytania ofertowego)
5. Przykładowy jadłospis, zawierający wytyczne zgodne z Rozporządzenie Ministra Zdrowia oraz grupami wiekowymi wykazanymi w zapytaniu.

X. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zapytania ofertowego oraz warunki istotne zmiany umowy

1. Po przeprowadzeniu postępowania Zamawiający podpisze z Wykonawcą umowę, której istotne postanowienia zawarto we wzorze stanowiącym załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.
2. Wykonawca akceptuje treść wzoru umowy na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z oświadczeniem zawartym w treści formularza ofertowego.
3. Zmiana postanowień umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obu Stron umowy, wyrażoną w drodze aneksu do umowy pod rygorem nieważności.
4. Każda ze stron może wystąpić z wnioskiem na piśmie w sprawie możliwości dokonania zmiany umowy.

XI. Miejsce i termin oraz sposób złożenia ofert/y:

Ofertę należy złożyć w **Miejsko - Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Łasku, ul. Stefana Batorego 31, 98-100 Łask**. Ofertę można składać drogą pocztową, przesyłką kurierską, osobiście, drogą elektroniczną na adres e-mail: poczta@mgopslask.pl (skan z podpisem) wyłącznie na formularzu ofertowym będącym załącznikiem nr 1 do niniejszego zapytania w terminie do dnia **29 stycznia 2026 roku r. do godziny 12:00** z dopiskiem na kopercie lub w treści wiadomości „**Zapytanie ofertowe – catering podwieczorek 2026**”.

Oferta musi być sporządzona w języku polskim.

Oferty, złożone po terminie nie będą rozpatrywane. W toku badania i oceny ofert Zamawiający, może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Zamawiający poprawia w ofercie:

- oczywiste omyłki pisarskie,
- oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek.

Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę, tj. osobę uprawnioną.

XII. Osoba upoważniona do kontaktu z Wykonawcami: Pani Joanna Badziak- Starszy Specjalista Działu Finansowo-Księgowego, tel. 43 675 21 38, adres email: j.badziak@mgopslask.pl

XIII. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania bez podawania przyczyn

Z tego tytułu nie przysługują Wykonawcom żadne roszczenia wobec zamawiającego

XIV. Załączniki do zapytania ofertowego:

- 1. Formularz ofertowy;
- 2. Oświadczenie o spełnianiu warunków;
- 3. Projekt umowy
- 4. Klauzula informacyjna

Kierownik
Miejsko-Gminnego Ośrodka
Pomocy Społecznej
mgr inż. Rafał Dąbrowski