

Staniszewo, dnia 14.08.2024 r.

SP-D-25-866/2024

**Zapytanie ofertowe dla zamówienia publicznego o wartości
nieprzekraczającej równowartości 130.000 zł**

W związku z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego o wartości nieprzekraczającej równowartości 130.000 zł zwracam się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej wykonania zamówienia obejmującego:

Dożywianie dzieci w Szkole Podstawowej im. gen. Józefa Wybickiego w Staniszewie

I. Przedmiot zapytania ofertowego:

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa:
 - a) Jednego posiłku: obiadu dla dzieci przedszkolnych w wieku 3 - 6 lat uczęszczających do przedszkola w okresie od 01.09.2024 r. do 31.08.2025 r. z wyjątkiem przerw w nauce przedszkolnej, co stanowi 50 tygodni x 5 dni = 250 dni
 - b) jednego posiłku – obiadu dla dzieci szkolnych w wieku 7 - 15 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej w okresie od 01.09.2024 r. do 31.08.2025r. z wyjątkiem przerw w nauce szkolnej, co stanowi 38 tygodni x 5 dni= 190 dni

2. Szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy:

Przedszkole w Szkole Podstawowej

- obiady (zestaw zupa + drugie danie + kompot) – 50 dzieci x 250 dni = 12 500 szt.

-

Szkoła Podstawowa im. gen. Józefa Wybickiego w Staniszewie

- obiady (zestaw zupa + drugie danie + kompot) – 30 dzieci x 190 dni = 5 700 szt.

3. Szacunkowe ilości zawierają prognozowaną liczbę posiłków obejmującą zarówno płatnych ze środków publicznych jak również płatne indywidualnie przez rodziców/opiekunów.
4. Zamawiający informuje, że umowa zawarta z Wykonawcą wyłonionym w niniejszym postępowaniu obejmować będzie jedynie posiłki płatne ze środków Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej.

5. Zamawiający zastrzega, że w/w ilości są szacunkowe i mogą ulec zmianie i Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie.
6. Zamawiający zastrzega, że faktyczna liczba posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci i Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie.

II. Oczekiwania od Wykonawcy:

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Dostarczenia własnym transportem i na własny koszt odpowiedniej ilości posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w następujący sposób:

- do godziny 9.10 bieżącego dnia zamówienie ilości obiadów i na dany dzień, telefonicznie lub osobiście,

- do godziny 9.00 bieżącego dnia rodzic ma prawo do odmówienia posiłku

- do godziny 9.00 w dniu bieżącym rodzic ma prawo zamówić posiłek.

2. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu. Posiłki powinny być dostarczane w specjalistycznych termosach i pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty. Pojemniki i termosy muszą być szczelnie zamykane, temperatura dla dań gorących w momencie przekazywania posiłków dzieciom winna wynosić co najmniej 70°C (mięso, ziemniaki, kasza, ryż, pierogi, kluski, naleśniki i inne drugie dania), a dla zup 75°C.

3. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na 5 dni przed planowanym jadłospisem. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę, a wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych oraz co najmniej dwa razy w tygodniu obiad z dania mięsnego, z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym, a w pozostałe dni danie jarskie bezmięsne, w tym zawierające produkt białkowy, np.: ryba, jaja kurcze, ser, itp.

4. Dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne, półmięsne oraz jarskie, jak również uwzględnić urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta. Na jadłospisie winna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłków.

Dzienny jadłospis obejmuje obiad:

- ✓ zupy - nie mniej niż 200 ml (przedszkole) i 250 ml (szkoła podstawowa),
- ✓ drugie danie: ziemniaki (zamiennie ryż, kasza, makaron, kopytka itp.) - nie mniej niż 100 g (przedszkole) i 150 g (szkoła podstawowa),
- ✓ dania mięsne (sztuka mięsa, kotlet mielony, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, bitki wołowe, gulasz, ryba, itp.) - nie mniej niż 70 g (przedszkole) i 100 g (szkoła podstawowa),
- ✓ pierogi, naleśniki, knedle, kluski, itp, nie mniej niż 200 g (przedszkole) i 250 g (szkoła podstawowa),
- ✓ surówka nie mniej niż 100 g,
- ✓ kompot/sok 200 ml,

5. Posiłki będą dostarczane do Szkoły Podstawowej im. gen. Józefa Wybickiego w Staniszewie o godz. 11.00

6. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków dla wychowanków przedszkola i oddziału przedszkolnego w dni, w które odbywają się zajęcia w przedszkolu i odpowiednio oddziale przedszkolnym przy szkole podstawowej, a dla uczniów szkoły podstawowej w dni, w które odbywają się zajęcia w szkole podstawowej, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci w szkole podstawowej i odpowiednio przedszkolu, wykonawca zostanie o konkretnych datach poinformowany telefonicznie.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wydawania posiłków z wcześniejszym ustaleniem godzin z wykonawcą.

8. Przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi, w tym Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisów wykonawczych do Ustawy - Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz.U. 2016 poz. 1154 z późn. zm.) 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 28.08.2015r., poz. 1256 z późn. Zm.) i spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci

przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia.

9. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików). Przygotowanie i dostarczenie posiłków spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia.

10. Wykonywania posiłków z naturalnych produktów, z gwarancją świeżości artykułów i produktów, bez używania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, wyklucza się wędliny z mielonek, jak również gotowe dania w torebkach i produkty typu instant czy gotowe półprodukty (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.), mięso nie może być MMO (mięso odkostnione mechanicznie).

11. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej, zgodnie z procedurami niezbędnym do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010, Nr 136, poz. 914, z późn. zm.) i zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz.U. 2016 poz. 1154)

12. 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.

13. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru własnych pojemników oraz wywożenia i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych związanych z usługą żywienia niezależnie od ich ilości, najpóźniej w następnym dniu dostawy śniadania i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (Dz. U. z 2007 r. Nr 39, poz. 251 z późn. zm.).

- Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

- Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody, itp.) wytwarzanych posiłków. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń

Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o tej samej jakości na swój koszt z innych źródeł.

- Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

III. Ocena ofert:

- Wykonawca zobowiązany jest do podania ceny zgodnie z formularzem oferty. Ocenie podlegać będzie łączna cena brutto jednego posiłku.

- Wykonawca jest również zobowiązany przedstawić 10 dniowy koncepcyjny jadłospis z alergenami na podstawie: **Rozporządzenia 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 spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (brak w/w jadłospisu lub niespełniającego wymogów będzie powodem nieuwzględnienia oferty przez zamawiającego)**

- Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia negocjacji z Wykonawcami, w celu wybrania najkorzystniejszej oferty.

- Negocjacje prowadzone będą z Dyrektorem szkoły oraz Przewodniczącą Rady Rodziców.

IV. Ofertę zawierającą żądane informacje (zgodnie z załącznikiem) proszę złożyć do dnia 23.08.2024 r. do godz. 15.30

- w sekretariacie szkoły

- w formie pisemnej na adres: **Szkoła Podstawowa im. gen. Józefa Wybickiego w Staniszewie, ul. Kartuska 3, Staniszewo, 83-328 Sianowo**

- w formie elektronicznej na adres mailowy : szkola@spstaniszewo.pl

V. Rozstrzygnięcie ofert odbędzie się w dniu 24.08.2024 roku o godzinie 9.00 na posiedzeniu komisji odpowiedzialnej za wybranie najlepszej oferty.

W skład komisji wchodzi:

1. Dyrektor Szkoły,

2. Przewodnicząca Rady Rodziców i 2 przedstawiciele Rodziców,

3. Sekretarz Szkoły.

Zastrzegamy sobie prawo zmiany daty i godziny rozstrzygnięcia ofert.

W przypadku wybrania Państwa oferty zostaną Państwo poinformowani odrębnym pismem o terminie przeprowadzenia negocjacji lub podpisania umowy.

DYREKTOR

Edyta Bładowska

mgr Edyta Bładowska

(podpis dyrektora szkoły)