

SZKOŁA PODSTAWOWA

im. św. Jana Kantego w Tryńczy

37-204 Tryńcza 129

tel. 16 624 12 14

NIP: 794-168-82-97 REGON: 000663249

ZAPYTANIE OFERTOWE

z dnia 03.07.2025 r.

Dyrektor Szkoły Podstawowej im. św. Jana Kantego w Tryńczy zwraca się z zapytaniem ofertowym dotyczącym realizacji zadania dot. dożywiania dzieci w Szkole Podstawowej im. św. Jana Kantego w Tryńczy oraz Szkole Filialnej im. Tadeusza Kościuszki w Ubieszynie w okresie od 1 września 2025 r. do 30 czerwca 2026 r.

Postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 19 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605) ze względu na wartość szacowaną poniżej 130 000 zł netto.

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, wydawanie i dowóz około 27 500 szt. jednodaniowych gorących posiłków dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. św. Jana Kantego w Tryńczy oraz Szkoły Filialnej im. Tadeusza Kościuszki w Ubieszynie

Szacunkowa liczba uczniów objętych dożywianiem: 125 osoby – w tym 110 w SP w Tryńczy oraz 15 w SF w Ubieszynie (liczba ta w trakcie trwania umowy może ulec zmianie - zmniejszeniu lub zwiększeniu maksymalnie o 20%). Zmniejszenie/zwiększenie ilości dostarczanych posiłków nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tego tytułu lub podstawą do odmowy wykonania zamówienia.

Wykonawca odpowiada za zgodność jakości dostarczonego gorącego posiłku z obowiązującymi w kraju normami Instytutu Żywności i Żywienia dzieci i młodzieży szkolnej.

Posiłek, sposób jego przygotowania, transport i wydawanie powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grupy 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 (Dz.U. poz. 1154).

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełno wartościowych produktów.

Drugie danie powinno składać się z produktu dostarczającego pełnowartościowego białka (chude mięso, ryby, ser twarogowy, jaja, mięso drobiowe bez skóry), produktu dostarczającego węglowodany złożone (ziemniaki, kasze, ryż, makaron) oraz warzyw surowych i gotowanych. Na deser powinien być zaproponowany kompot z owoców sezonowych lub w okresie zimowym z mrożonych (wiśnie, truskawki, porzeczki) lub porcja świeżych, sezonowych owoców (np. mandarynka lub miseczka truskawek). Posiłki powinny być atrakcyjne pod względem smaku, zapachu, podane estetycznie i w odpowiedniej temperaturze.

Raz w tygodniu danie bezmięsne.

- Danie mięsne lub rybne, winno składać się z: porcji mięsa lub ryby (z wykluczeniem pangi)- min. 100g po obróbce, dodatku w postaci ziemniaków/zamiennie ryż lub kasza- min. 200g po obróbce, surówki lub jarzyn gotowanych- min. 100g po obróbce oraz kompotu z owoców sezonowych, w okresie zimowym z mrożonych lub z herbaty(200ml);
- Danie półmięsne- typu gulasz lub potrawka z dodatkami, makaron z mięsem mielonym, pyzy z mięsem, gołąbki itp.- winno stanowić minimalną gramaturę 250 g po obróbce (z wyłączeniem bigosu, fasolki po bretońsku, potraw sporządzanych na bazie podrobów i kielbasy) + ewentualnie surówka lub warzywa gotowane- min.100g po obróbce + kompot z owoców sezonowych ,w okresie zimowym z mrożonych lub z herbaty(200ml);
- Danie jarskie- typu: naleśniki z serem lub konfitura, kopytka w sosie, pierogi, pyzy ,krokiety lub danie z makaronem itp.- winno stanowić minimalną gramaturę 250g po obróbce + kompot z owoców sezonowych, w okresie zimowym z mrożonych lub z herbaty (200ml)

Posiłki będą wydawane raz dziennie według potrzeb poszczególnych szkół cyklicznie, od 1 września 2025 do 30 czerwca 2026, w dniach od poniedziałku do piątku. Przygotowanie, wydawanie i dowóz posiłków odbywać się będzie każdego dnia zajęć szkolnych, z wyłączeniem ferii, wakacji i innych dni wolnych od zajęć lub nauki zdalnej chyba, że Zamawiający wskaże, że posiłki mają być przygotowywane i wydawane również w dni wolne.

1.1. Zakres wymagań od oferentów:

- Wykonawca do wydawania przygotowanych posiłków każdorazowo oddelegowuje osobę posiadającą stosowne uprawnienia (aktualną książeczkę zdrowia).
- Wykonawca wydaje posiłki we własnych naczyniach wielokrotnego użytku (talerze porcelanowe) wraz ze sztućcami wielokrotnego użytku (metalowe) i w kubkach porcelanowych posiadających wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi. O czystość naczyń i sztućców zadba Wykonawca we własnym zakresie.
- Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem przystosowanym do przewożenia posiłków, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. O czystość termosów zadba Wykonawca. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli właściwego doboru i jakości posiłków.
- Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu dwóch tygodni (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego dania.
- Wykonawca ma obowiązek odbioru tego samego dnia z poszczególnych szkół nieskonsumowanych pozostałości po posiłkach.
- Wykonawca zobowiązany jest do wskazania miejsca, w którym przygotowywane są posiłki. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontrolowania miejsca, w którym przygotowywane są posiłki oraz jakości przygotowywanych posiłków.
- Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

J.K.

- harmonogram dostarczania posiłków (godziny dowozu oraz szacunkową ilość posiłków) Wykonawca ustali z Dyrektorem Szkoły.

- Wykonawca wyprzedzająco raz w miesiącu przedkłada Zamawiającemu do akceptacji menu z uwzględnieniem warunków podanych w niniejszym zapytaniu. Brak potwierdzonych menu skutkować będzie brakiem zapłaty za fakturę.

1.2. Zamawiający zastrzega, że:

- liczba uczniów korzystających z posiłków może być w każdym miesiącu inna, w zależności od liczby zgłoszeń.

- liczba wydanych posiłków w danym miesiącu może ulec zmianie w trakcie wykonywania przedmiotu zamówienia z uwagi na nieobecność uczniów w szkole. Z tych względów ilość (liczba) posiłków wydanych miesięcznie w ramach wykonywania przedmiotu zamówienia jest bezpośrednio

- Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie wyłącznie za faktyczną ilość (liczbę) wydanych posiłków.

2. Termin realizacji zamówienia: od 1 września 2025 r. do 30 czerwca 2026 r.

3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

4. Zamawiający nie dopuszcza zmiany ceny zakupu w trakcie trwania umowy.

5. Warunki udziału w postępowaniu.

- Wykonawca winien posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować osobami posiadającymi wymagane uprawnienia i zaświadczenia lekarskie oraz znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia. Na potwierdzenie spełniania powyższych warunków należy złożyć oświadczenie wg wzoru- załącznik nr 2 do niniejszego zapytania.

- Wykonawca zobowiązany jest dysponować minimum jednym środkiem transportu przeznaczonym do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego. Na potwierdzenie spełniania warunku do oferty należy dołączyć dokument potwierdzający dopuszczenie pojazdu do przewozu żywności (kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem).

- Wykonawca jest zobowiązany do posiadania co najmniej rocznego doświadczenia w organizowaniu żywienia zbiorowego. Na potwierdzenie spełniania warunku do oferty należy dołączyć dokument potwierdzający należyte zrealizowanie usługi.

- Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia przykładowego dwu tygodniowego jadłospisu.

6. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty

Zamawiający przy wyborze oferty będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

Cena wykonania zamówienia= 70%

Odległość punktu przygotowującego posiłki= 30%

- Kryterium ceny:

$$\text{Wartość punktowa ceny (Pc)} = \frac{\text{najniższa cena rozpatrywanych ofert}}{\text{cena badanej ofert}} \times 70$$

Cena usługi musi zawierać wszystkie elementy mające wpływ na prawidłowe wykonanie usługi w tym należny podatek VAT.

- Kryterium odległości (odległość liczona po drodze dojazdu (Po))

Średnia odległość od punktu przygotowującego posiłki do poszczególnych szkół obliczonego wg wzoru: $Po = (SZ1 + SZ2):2$

- a. do 10 km od punktu przygotowującego posiłki – 30 pkt
- b. od 10 km do 15 km od punktu przygotowującego posiłki – 15 pkt
- c. powyżej 15 km od punktu przygotowującego posiłki – 0 pkt

$$P = Pc + Po$$

Objaśnienia:

SZ1 - Szkoła Podstawowa w Tryńczy

SZ2 - Szkoła Filialna w Ubieszynie

Uzyskana z wyliczenia ilość punktów zostanie ostatecznie ustalona z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku z zachowaniem zaokrągleń matematycznych.

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów P.

7. Wzór umowy (załącznik nr 3 do zapytania ofertowego)

8. Termin i miejsce składania ofert

8.1. Oferty (załącznik nr 1) wraz z wymaganymi załącznikami i zaakceptowanym wzorem umowy (załącznik nr 3) należy składać do dnia **21.07.2025r. do godziny 12:00** w siedzibie Szkoły Podstawowej w Tryńczy lub Urzędzie Gminy Tryńcza- pokój nr 17, w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Oferta na dożywianie dzieci w Szkole Podstawowej w Tryńczy i Szkole Filialnej w Ubieszynie w okresie od 1 września 2025 r. do 30 czerwca 2026 r.”.

Liczy się data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

8.2. Oferta powinna zawierać datę sporządzenia.

8.3. Zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP.

8.4. Być podpisana czytelnie przez Wykonawcę, bądź osobę upoważnioną do zawierania umów w Jego imieniu.

8.5. Zawierać wypełnione prawidłowo załączniki.

- 8.6. Zawierać przykładowy dwu tygodniowy jadłospis
- 8.7. Do prowadzenia postępowania nie przysługują wykonawcom środki ochrony prawnej określone w przepisach prawo zamówień publicznych tj. odwołanie, skarga.
- 8.8. Zamawiający dopuszcza negocjacje ofert w celu doprecyzowania jej szczegółów, warunków realizacji, w tym ustalenia ostatecznej ceny usługi, w szczególności, gdy cena oferty najkorzystniejszej przekroczy kwotę, jaką Zamawiający może przeznaczyć na realizację zamówienia.
- 8.9. O terminie i miejscu przeprowadzenia negocjacji wybrany oferent zostanie powiadomiony telefonicznie.
- 8.10. W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z właściwymi Oferentami w celu uzupełnienia lub doprecyzowania złożonych dokumentów.
- 8.11. Składając ofertę Oferent akceptuje warunki określone w niniejszym Zapytaniu oraz dołączonych Załącznikach.
- 8.12. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia bądź wycofania niniejszego zapytania ofertowego bez podania przyczyn.
- 8.13. Zamawiający przewiduje podpisanie umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego z Wykonawcą, który przedstawi najkorzystniejszą ofertę.

9. Warunki płatności

Zapłata za usługę nastąpi w okresie 14 dni po złożeniu faktur. Wykonawca złoży faktury na początku miesiąca, rozliczając faktyczną ilość wydanych obiadów w poprzednim miesiącu wraz z załączonym wykazem liczby dzieci, które otrzymały obiady (zgodnym z listą obecności w szkole) potwierdzonym przez dyrektora szkoły.

10. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami:

Elżbieta Kubrak - Dyrektor Szkoły Podstawowej w Tryńczy, tel. (16) 642 12 14

Załączniki:

1. Formularz oferty
2. Wzór oświadczenia Wykonawcy
3. Wzór umowy
4. Oświadczenie

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej

mgr Elżbieta Kubrak

Tryniesz, data 03.07.2025r.