

ZAPYTANIE OFERTOWE

dotyczące zaproszenia do złożenia oferty cenowej na usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczeniu gorących posiłków dla dzieci w szkole i przedszkolu.

I. Zamawiający:

Nabywca: Gmina Przybiernów, ul. Cisowa 3, 72-110 Przybiernów, NIP 856-10-02-549, reprezentowana przez Dyrektora ZSP Przybiernów – Monikę Klińską.

Odbiorca: Zespół Szkolno-Przedszkolny w Przybiernowie, ul. Tadeusza Kościuszki 16, 72-110 Przybiernów.

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu gorących posiłków, tj:

a) śniadanie, posiłek dwudaniowy wraz z kompotem lub sokiem, podwieczorek dla dzieci uczęszczających do przedszkola – pełne wyżywienie (w przypadku, gdy drugie danie stanowi danie bez surówki do posiłku podajemy owoc np. naleśniki plus owoc),

b) posiłek jednodaniowy dla dzieci uczęszczających do klas O - VIII, w układzie tygodniowym - 2 x pierwsze danie z deserem, 3x drugie danie z kompotem lub sokiem,

2. Zamawiający informuje, że umowa zawarta z Wykonawcą wyłonionym w niniejszym postępowaniu obejmować będzie:

a) posiłki płatne ze środków Ośrodka Pomocy Społecznej. Ilość dzieci uprawnionych do posiłków opłacanych przez Gminę (podopieczni OPS Przybiernów) .

b) dopłatę gminy do posiłków po odliczeniu „wsadu do kotła”, za który płacą rodzice (obecnie w wysokości 5,50 zł. w szkole i 10,50 zł. w przedszkolu).

3. Łączna ilość dzieci korzystających z dożywiania w Zespole Szkolno - Przedszkolnym w roku szkolnym 2022/2023 wynosi 168, tj:

a) Szkoła Podstawowa w Przybiernowie - 93 uczniów,

b) Przedszkole Publiczne w Przybiernowie - 75 dzieci.

4. Zamawiający zastrzega, że w/w ilości są szacunkowe i określone przy 100% frekwencji, dlatego mogą ulec zmianie i Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie.

5. Zamawiający przewiduje możliwość zmniejszenia bądź zwiększenia ilości wydawanych posiłków dziennie w zależności od potrzeb, jednakże zmiany te nie mogą spowodować zmiany ceny jednostkowej posiłku.

6. Posiłki będą dostarczane do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w godzinach:

do 8.30-dostawa śniadania dla dzieci z przedszkola

11.20–11.35-dostawa obiadu dla dzieci z przedszkola (budynek A)

11.20–11.35-dostawa obiadu dla dzieci ze szkoły podstawowej (budynek B i C).

7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i stosownie do norm bezpieczeństwa zgodnych ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku od 2,5 do 16.

8. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów. Zamawiający w szczególności zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, produktów masłopodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Zamawiający zakazuje stosowania: produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.

9. Wykonawca jest odpowiedzialny za prawidłową temperaturę posiłków tj. zupy co najmniej 75°C, drugiego dania co najmniej 63°C.

10. Wykonawca musi posiadać odpowiednio wykwalifikowany personel. Posiłki przygotowywane będą przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno – epidemiologicznych.

11. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla dzieci w wieku 2,5 -16 lat. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.

12. Odpowiedzialność za ciągłość żywienia ponosi Wykonawca.

13. Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwolenie, opinię, protokół), lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie na prowadzenie cateringu.

14. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymywanie odpowiedniej temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań, higienę produkcji, sposób transportu posiłków.

15. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów,

16. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może się powtarzać w okresie następujących po sobie 10 dni.

17. Wykonawca będzie dostarczał dekadowy jadłospis przygotowany na dwa kolejne tygodnie z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości, gramatur posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

18. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r.(Dz. U. 2020r. poz. 2021 ze zm.) o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w szczególności z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.(Dz. U. 2016r. poz1154 ze 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 oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, jak również zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności.

19. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

20. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
 21. Dostawa posiłków musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne.
 22. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę oraz jego walory smakowe i estetyczne.
 23. Wykonawca poniesie koszty transportu, załadunku, rozładunku posiłków oraz odbioru i utylizacji powstałych z tego tytułu odpadów pokonsumpcyjnych.
 24. Zamawiający zastrzega możliwość wykupowania posiłków u Wykonawcy przez rodziców/ prawnych opiekunów dzieci, które nie są objęte programem dożywiania za cenę określoną przez Wykonawcę w formularzu ofertowym na zasadach podpisanej umowy dwustronnej.
 25. **Zamawiający składa ofertę wydzierżawienia dla Wykonawcy pomieszczeń kuchni szkolnej budynku C Zespołu Szkolno Przedszkolnego w Przybiernowie, ul. Mieszka I 1.**
 26. Wynajem pomieszczeń kuchni szkolnej określi „umowa dzierżawy” uwzględniająca opłaty za wykorzystane media pomieszczeń kuchni wraz z jej zapleczem w Zespole Szkolno-Przedszkolnym.
 27. Wykonawca od dnia obowiązywania umowy najmu pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni związane z jej funkcjonowaniem (w tym ze sprawnością urządzeń, przeglądami serwisowymi, stanem technicznym pomieszczeń, zatrudnieniem pracowników, zakupem środków czystości, zakupem produktów żywnościowych, utylizacją odpadów).
 28. Najemca nie może podnająć innemu podmiotowi wynajmowanych pomieszczeń.
 29. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Najemcę jakości wykonywanych usług.
- Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone we wzorze umowy – załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

III. Termin realizacji zamówienia.

Dostawa posiłków dla dzieci uczęszczających do szkoły odbywać się będzie począwszy od dnia **05.09.2023 r. do końca zajęć dydaktycznych tj. 20.06.2024r.** Dostawa posiłków do przedszkola odbywać się będzie **od 1.08.2023 do 28.06.2024r.** Posiłki wydawane są od poniedziałku do piątku dla dzieci uczęszczających do szkoły i do przedszkola z uwzględnieniem przerw świątecznych, ferii zimowych, letnich wakacji oraz dni dodatkowo wolnych od zajęć dydaktycznych.

IV. Opis sposobu obliczania oferty.

1. Wykonawca zobowiązany jest do podania ceny zgodnie z formularzem oferty. Ocenie podlegać będzie cena brutto posiłków.
2. Cenę ofertową należy podać w walucie PLN, uwzględniając doświadczenie i wiedzę zawodową Wykonawcy, jak i wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
3. Cena poszczególnych posiłków może ulec zmianie przez uwzględnienie wzrostu cen towarów i usług. Zmiana ceny posiłków wymaga aneksu podpisanego przez strony umowy. Aneks może być zawierany nie wcześniej, niż po pół roku od momentu dostarczania posiłków.
4. Zamawiający nie przewiduje żadnych przedpłat ani zaliczek na poczet realizacji przedmiotu umowy.

V. Opis kryteriów i sposobu oceny ofert.

Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez zamawiającego według kryterium :

a. cena – 40 pkt. (łączny koszt posiłków dla dzieci przedszkolnych i uczniów szkoły podstawowej – podać oddzielnie), obliczona zgodnie z poniższym wzorem.

b. lokalizacja (przez lokalizację Zamawiający rozumie siedzibę procesu technologicznego od miejsca siedziby Zamawiającego) – do 30 pkt.

opis:

- 0 km do 5 km – 30 pkt.

- 6 km do 25 km – 10 pkt.

- powyżej 25 km – 0 pkt.

Liczba punktów, którą można uzyskać w ramach tego kryterium obliczona zostanie przez podzielenie łącznej ceny najtańszej oferty przez łączną cenę oferty badanej oraz przemnożenie tak otrzymanej liczby przez wagę kryterium, którą ustalono na 40 wg wzoru:

$$O = (C_{\min} / C_b) \times 40 + \text{lokalizacja}$$

gdzie:

O – ocena punktowa oferty wynikających z kryterium ceny,

C_{\min} – łączna cena najtańszej oferty,

C_b – łączna cena badanej oferty.

1. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.
2. Jeżeli oferty uzyskają taką samą liczbę punktów (dwie lub więcej), to o wyborze decyduje w kolejności kryterium **a.** W przypadku takiej samej ceny - kryterium **b.**, przy czym brana będzie pod uwagę bezwzględna długość okresu pracy w przedmiotowej branży.

VI. Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i ofert wariantowych.
3. Ofertę należy składać w nieprzejrzystej i zaklejonej kopercie
4. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: „Posiłek dla dzieci w szkole i przedszkolu w ZS-P Przybiernów”.
5. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:
 - a) Formularz ofertowy – załącznik nr 1
 - b) Oświadczenie – załącznik nr 2
 - c) Wzór umowy- załącznik nr 3 (parafowany przez Wykonawcę).
 - d) Oświadczenie o lokalizacji – siedziba procesu technologicznego z podaniem dokładnego adresu,
 - e) Aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej,
 - f) przykładowy jadłospis dekadowy .

Niedołączenie do ofert któregokolwiek ze wskazanych wyżej dokumentów lub złożenie ich w niewłaściwej formie skutkuje odrzuceniem ofert.

VII. Miejsce oraz termin składania ofert.

1. Oferty należy złożyć na adres: **Zespół Szkolno-Przedszkolny w Przybiernowie, ul. Tadeusza Kościuszki 16, do dnia 12 czerwca 2023 roku do godz. 13.00.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do swobodnego wyboru oferty oraz odstąpienia od wyboru oferty, bez podania przyczyny i ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych lub finansowych.

VIII. Zasady i formy komunikacji.

1. Osobą ze strony Zamawiającego uprawnioną do kontaktów z Wykonawcami jest Pani Monika Klińska Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Przybiernowie, tel. 914415120 lub 573795130 .

19.05.2023
Dyrektor Zespołu
Zespół Szkolno-Przedszkolny
mgr. Monika Klińska
data i podpis

Wypełniając obowiązek prawny uregulowany zapisami art. 13 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. Urzęd. Unii Europ. z dnia 04.05.2016 r. L 119/1), dalej jako „rodo”, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Przybiernowie , informuje, iż:

- 1) Administratorem Pana/Pani Danych Osobowych jest Zespół Szkolno-Przedszkolny w Przybiernowie, ul. T. Kościuszki 16, zwany dalej jako „Administrator”;
- 2) Inspektorem Ochrony Danych (IOD) jest Pan Bartosz Kaniuk, tel. kont. 608442652;
- 3) dane osobowe są przetwarzane w celu realizacji umowy na podstawie Art. 6 ust. 1 lit. b RODO;
- 4) Dane osobowe mogą być przekazywane organom państwowym, organom ochrony prawnej (Policja, Prokuratura, Sąd) lub organom samorządu terytorialnego w związku z prowadzonym postępowaniem;
- 5) Pana/Pani dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie przez okres w zakresie niezbędnym do realizacji celów przetwarzania danych osobowych, wynikający z prawa wewnętrznego Administratora.
- 6) przysługuje Panu/Pani prawo dostępu do treści swoich danych osobowych oraz ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania lub prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania;
- 7) ma Pan/Pani prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (PUODO), ul. Stawki 2 00-193 Warszawa, tel. 22 531 03 00, fax. 22 531 03 01, e-mail: kancelaria@puodo.gov.pl;

- 8) podanie przez Pana/Panią danych osobowych jest fakultatywne (dobrowolnie), ale niezbędne w celu realizacji umowy. Odmowa udostępnienia danych przez Pana/Panią spowoduje konieczność rozwiązania niniejszej umowy o świadczenie usług pomiędzy Administratorem a Panem/Panią;
- 9) Pana/Pani dane osobowe nie będą podlegały zautomatyzowanym procesom podejmowania decyzji przez Administratora, w tym profilowaniu.