

Zaproszenie do składania ofert

Zapraszamy Państwa firmę do udziału w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania ofertowego na świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci zupy, przygotowanego na bazie własnych produktów z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego (pomieszczeń kuchennych, sprzętu i urządzeń kuchennych) z dostawą na miejsce zamówienia (w pojemnikach gastronomicznych GN ze stali nierdzewnej i pojemnikach termoizolacyjnych GN spełniających wymogi HACCP).

I. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci zupy w roku szkolnym 2023/24.

CPV: 55321000-6, 55524000-9,

II. Główne warunki udziału w zapytaniu ofertowym

1. Obiady powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 3-15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.
2. Wykonawca przy przygotowywaniu posiłków zobowiązany jest przestrzegać wytycznych zawartych w *ROZPORZĄDZENIU 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 ze zm.) oraz Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.)*
3. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni.
4. Dostawa obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu w godz. 10.00 – 10.30 z wyłączeniem dni ustawowo wolnych i świąt oraz ferii i wakacji oraz w razie potrzeby - po uzgodnieniu z Wykonawcą - innych dni. Uruchomienie dostawy posiłków nastąpi od 01 października 2023 r.
5. Liczba uczniów w szkole w roku szkolnym 2023/2024 – 80. Przewidywana średnia liczba uczniów systematycznie korzystających z obiadów – 60% uczniów oraz ewentualnie obiady jednorazowo zamówione i opłacone przez rodziców uczniów, nauczycieli i pracowników szkoły.
6. Rozliczenie z tytułu opłat za posiłki Wykonawca rozlicza po zakończonym miesiącu dostawy posiłku.



7. Zamawiający zastrzega, iż liczba uczniów korzystających z posiłków w trakcie obowiązywania umowy może ulegać zmianom.
8. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termoizolacyjnych termosach przeznaczonych do transportu żywności będących jego własnością, na które posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
9. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem dostosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
10. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków
11. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi PSSE, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
12. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę z wyprzedzeniem na okres jednego tygodnia i dostarczany najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis na adres mailowy szkoły. W jadłospisie wykazana będzie gramatura posiłków oraz występujące alergeny. Jadłospis będzie umieszczany na stronie internetowej szkoły.
13. Wykonawca będzie wywieszał w miejscu ogólnodostępnym, wskazanym przez Zamawiającego tygodniowy jadłospis.
14. Posiłki powinny spełniać następujące warunki ilościowe:

1 danie: zupa na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym o poj. 400 ml.

15. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dniowym;
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych,
 - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów spożywczych - oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane zaś do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion, roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli (obniżona zawartość sodu)
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
16. Wykonawca oświadcza, że do wydawania posiłków będzie posługiwał się pracownikami posiadającymi pełne kwalifikacje.
17. Wykonawca zobowiązuje się zawrzeć umowę o odpowiedzialności cywilnej wobec osób korzystających z jadalni.
18. Szkoła zapewni wyposażenie jadalni w talerze, sztućce, kubki.
19. Przechowywanie próbek żywieniowych i odbiór resztek obiadowych jest obowiązkiem Wykonawcy.
20. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków korzystającym z usług cateringowych.



III. PRZYGOTOWANIE OFERTY

1. Wypełniony w języku polskim pismem czytelnym formularz ofertowy na załączonym druku – zał.1 do zapytania ofertowego, ceny podane do dwóch miejsc po przecinku.
2. Zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej.
3. Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli i organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie objętym ofertą .
4. Referencje potwierdzające wiedzę i doświadczenie.
5. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty przykładowy jadłospis dekadowy z gramaturą i alergenami.
6. Wykonawca powinien umieścić ofertę w zamkniętej kopercie. Koperta powinna być zaadresowana do Zamawiającego na adres:
Publiczna Szkoła Podstawowa im. Jarosława Dąbrowskiego w Krzętowie, ul. Stodolna 22 Krzętów, 97-525 Wielgomłyny
z opisem „**Dostarczenie posiłków do Szkoły**”.
Na kopercie należy podać nazwę i adres Wykonawcy oraz opatrzyć ją pieczęcią Wykonawcy.
7. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
8. Ofertę należy złożyć w sekretariacie Publicznej Szkoły Podstawowej w Krzętowie, ul. Stodolna 22 Krzętów, 97-525 Wielgomłyny **do dnia 07 września 2023r. do godziny 12.00.**
9. W przypadku wysłania oferty pocztą decyduje data wpływu do siedziby Zamawiającego.
10. Otwarcie ofert nastąpi w Publicznej Szkole Podstawowej w Krzętowie w dniu 07 września 2023 r. o godz. 13.00.
11. Oferty niekompletne lub oferty, które wpłyną po wyżej określonym terminie nie będą rozpatrywane.
12. Oferty złożone po terminie, będą niezwłocznie zwrócone Wykonawcy, bez ich otwierania.

Znak sprawy: PSPK.271.1.2023

IV. KONTAKT Z WYKONAWCĄ

Osobą odpowiedzialną za kontakt z wykonawcami jest:

Sekretarz szkoły Iwona Domin – tel. 44/787 19 04 w godzinach 08:00 – 15:00 od poniedziałku do piątku.

Oferent, którego oferta zostanie wybrana, zostanie poinformowany pisemnie.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy o realizację przedmiotu niniejszego zapytania.

Dyrektor Szkoły
mgr Joanna Mądrzak



V. KLAUZULA INFORMACYJNA

Obowiązek informacyjny stosowany w przypadku gdy podstawą prawną przetwarzania jest umowa

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 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) ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. informuję, iż:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Publiczna Szkoła Podstawowa w Krzętowie ul. Stodolna 22, 97-525 Wielgomłyny tel. 44/787-19-04; e-mail: pspkrzetow@op.pl
2. W sprawach z zakresu ochrony danych osobowych mogą Państwo kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych pod adresem e-mail: kontakt@iszd.pl
3. Dane osobowe będą przetwarzane w celu realizacji umowy cywilnoprawnej.
4. Dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji ww. celu z uwzględnieniem okresów przechowywania określonych w przepisach odrębnych, w tym przepisów archiwalnych.
5. Podstawą prawną przetwarzania danych jest art. 6 ust. 1 lit. b) ww. rozporządzenia.
6. Odbiorcami Pani/Pana danych będą podmioty, które na podstawie zawartych umów przetwarzają dane osobowe w imieniu Administratora.
7. Osoba, której dane dotyczą ma prawo do:
 - a. dostępu do treści swoich danych oraz możliwości ich poprawiania, sprostowania, ograniczenia przetwarzania oraz do przenoszenia swoich danych, a także - w przypadkach przewidzianych prawem - prawo do usunięcia danych i prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania Państwa danych.
 - b. wniesienia skargi do organu nadzorczego w przypadku gdy przetwarzanie danych odbywa się z naruszeniem przepisów powyższego rozporządzenia tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa

Podanie danych osobowych jest warunkiem zawarcia umowy cywilnoprawnej. Konsekwencją niepodania danych osobowych jest brak możliwości zawarcia umowy.

Ponadto informujemy, iż w związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych nie podlega Pan/Pani decyzjom, które się opierają wyłącznie na zautomatyzowanym przetwarzaniu, w tym profilowaniu, o czym stanowi art. 22 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych.

Załączniki

1. formularz oferty - wzór

podpis osoby odpowiedzialnej merytorycznie