

ZAPYTANIE OFERTOWE ZSPP.428.1.2022

dla którego nie stosuje się procedur zawartych w ustawie Prawo zamówień publicznych

- 1. Zamawiający:** Zespół Szkoła Podstawowa i Przedszkole im. Bolesława Chrobrego w Biskupicach.
- 2. Przedmiot zamówienia:** „Przygotowanie i dostarczenie dla uczniów szkoły i przedszkola gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z napojem dla 120 osób oraz śniadania i podwieczorku dla 25 dzieci przedszkolnych w Zespole Szkoła Podstawowa i Przedszkole w Biskupicach w roku szkolnym 2022/2023”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w trakcie trwania roku szkolnego.

- 3. Termin realizacji zamówienia:** rok szkolny 2022/2023:

- 02.09.2022r. - 22.06.2023r. dla uczniów szkoły od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć lekcyjnych,
- 01.09.2022r. - 30.06.2023r. dla dzieci przedszkolnych od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo wolnych od zajęć lekcyjnych.

- 4. Miejsce lub sposób uzyskania zapytania ofertowego:**

Zespół Szkoła Podstawowa i Przedszkole im. Bolesława Chrobrego w Biskupicach, ul. Szkolna 2, 62-007 Biskupice (sekretariat szkoły) . Osoba do kontaktu: Tadeusz Bochiński tel. 61 8152-111

- 5. Kryteria wyboru ofert:**

Ocena ofert będzie dokonana wg następujących zasad:

- 1) Cena brutto za całość usług objętych zamówieniem - 90%

Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w kryterium cena:

$C = C_n / C_b \times 90$, gdzie C - Kryterium ceny

C_n - najniższa oferowana cena brutto spośród ważnych ofert

C_b - cena brutto oferty badanej

- 2) Urozmaicenie i atrakcyjność jadłospisu dwudekadowego (20 dni) - 10%

Ocena będzie dokonana przez członków komisji przetargowej w oparciu o analizę załączonego do oferty przykładowego jadłospisu dwudekadowego. Każdy z członków komisji może przyznać maksymalnie 10 punktów.

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która łącznie za dwa kryteria, otrzyma najwyższą ilość punktów w skali 100 punktowej.

6. Warunki niezbędne do spełnienia przez Wykonawcę:

Zamówienie może zostać udzielone Wykonawcy, który:

- posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, czyli posiada aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu;
- posiada wiedzę i doświadczenie w żywieniu dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym oraz sytuację ekonomiczną i finansową gwarantującą wykonanie zamówienia;
- dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym, w tym minimum jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- świadczenia usług cateringowych, przestrzegając przepisy ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020r. poz. 2021 z późn.zm.) oraz 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r., poz. 1154)
- świadczenia usług zgodnie z normami HACCP , zaleceniami SANEPID-u i zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży

7. Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:

Śniadanie dla dzieci przedszkolnych może składać się z następujących produktów: mleko lub produkt fermentowany mleczny z dodatkiem płatków owsianych, kukurydzianych, ryżowych, musli lub kaszki manny, kanapki z pieczywa pszennego/razowego/orkiszowego/żytniego/mieszanego z dodatkiem wędliny/sera żółtego/ sera białego/ jajka gotowanego/ ryby/ dżemu/ miodu/ warzyw, parówki, naleśniki. Do tego napoje, np. herbata ziołowa/ owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa.

Podwieczorek może składać się ze świeżego owocu (najlepiej sezonowego), jogurtu naturalnego (min.150g), koktajlu owocowo-mlecznego, kisielu, galaretki, budyniu, drożdżówki, kanapki lub ciasta własnego wyrobu z herbatą, wodą mineralną, kompotem lub napojem mlecznym.

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
- drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal
- napój (np. kompot, sok owocowy, woda): gramatura nie mniej niż 200 ml.

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie powinien powtarzać się w ciągu 10 dni;
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym (o gramaturze min 90 gram, w tym przynajmniej 2 razy sztuka mięsa w całości) oraz z surówką, sałatką lub innymi dodatkami.
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

- temperatura dostarczanych potraw: zupa-temperatura 75°C (+/- 3°C), II danie-temp. 65°C (+/- 3°C)

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i ilościowym, a także pod kątem temperatury dostarczanych potraw.

Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 21 dni i dostarczany Zamawiającemu wraz z wykazem alergenów w przygotowanych posiłkach. Zamawiający zastrzega sobie także możliwość zamówienia w zależności od potrzeb kilku obiadów dietetycznych np. wegetariańskich, bezglutenowych czy bezmlecznych.

8. Warunki dotyczące transportu posiłków:

Wykonawca musi zapewnić dostawę posiłków własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw.

Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania.

9. Sposób oceny ofert:

Wybór najkorzystniejszej oferty na usługi nastąpi w oparciu o kryteria podane w punkcie 5, przy jednoczesnym spełnieniu wymogów zawartych w punkcie 6.

10. Warunki płatności

Płatność na podstawie faktury (rachunku), co miesiąc, po wykonaniu przedmiotu zamówienia. Warunki płatności – 14 dni od dnia prawidłowo wystawionej i dostarczonej faktury (rachunku).

11. Sposób przygotowania oferty:

Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim, na załączonym formularzu „OFERTA” – załącznik nr 1, podając cenę brutto za:

- jedno śniadanie
 - jeden podwieczorek
 - jeden zestaw obiadowy z podziałem na: danie pierwsze i danie drugie + napój
- oraz skalkulować koszty obiadu dwudaniowego dla całej grupy.

Do oferty należy dołączyć:

- podpisany wzór umowy – załącznik nr 2,
- podpisane oświadczenie – załącznik nr 3,
- przykładowy jadłospis dwudekadowy (20 dni).

12. Miejsce i termin składania ofert:

Pisemne oferty na formularzu stanowiącym załącznik numer 1 „Oferta” należy złożyć w zamkniętej kopercie, w sekretariacie Zamawiającego lub przesłać pocztą na adres:

Zespół Szkoła Podstawowa i Przedszkole im. Bolesława Chrobrego w Biskupicach,
ul. Szkolna 2, 62-007 Biskupice

z dopiskiem „Przygotowanie i dostarczenie dla uczniów szkoły i przedszkola gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z napojem dla 120 osób oraz śniadania i podwieczorku dla 25 dzieci przedszkolnych w Zespole Szkoła Podstawowa i Przedszkole w Biskupicach w roku szkolnym 2022/2023”.

do dnia 21.06.2022r. do godz. 11.00.



W przypadku przesyłki pocztą liczy się data dostarczenia przesyłki do Zamawiającego.

Oferty, które wpłyną po terminie nie będą rozpatrywane.

13. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **21.06.2022r. o godzinie 11:10** w siedzibie Zamawiającego.

14. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania rozeznania cenowego bez podania przyczyny.

16. Klauzula informacyjna:

Zgodnie z 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 (4.5.2016 L 119/38 Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej PL)

informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zespół Szkoła Podstawowa i Przedszkole im. Bolesława Chrobrego w Biskupicach, ul. Szkolnej 2, 62-007 Biskupice zwany Szkołą.
Tel: 61 8152-111 mail: sp.biskupice@wp.pl.
2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych pod adresem email: anna.ignasiak@o2.pl
3. Dane osobowe Pani/Pana będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b ogólnego rozporządzenia o ochronie danych j/w oraz Kodeksu Pracy – Ustawa z dnia 26 czerwca 1974 r. (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 1320 z późn.zm.) w celu realizacji przedmiotu zamówienia: „Przygotowanie i dostarczenie dla uczniów szkoły i przedszkola gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z napojem dla 120 osób oraz śniadania i podwieczorku dla 25 dzieci przedszkolnych w Zespole Szkoła Podstawowa i Przedszkole w Biskupicach w roku szkolnym 2022/2023”.
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą wyłącznie podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres trwania umowy oraz do zakończenia przedawnienia roszczeń z tytułu należytego wykonania umowy.
6. Posiada Pani/Pan prawo do: żądania od administratora dostępu do danych osobowych, prawo do ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania.
7. Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych.
8. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże odmowa podania danych może skutkować odmową zawarcia umowy.
9. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO

.....

mgr Tadeusz Bochński
Podpis Dyrektora

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 - „Oferta”.
2. Załącznik nr 2 - „Wzór umowy”.
3. Załącznik nr 3 - „Oświadczenie”.
4. Dwudekadowy jadłospis.