



Miasto i Gmina Osieck
ul. Rynek 1, 08-445 Osieck
powiat: otwocki, woj. mazowieckie
tel. (25) 685-70-26, fax. (25) 685-70-90
e-mail: ugosieck@gminaosieck.pl

ZP. 271.4.2024

ZAPYTANIE OFERTOWE

dla którego nie stosuje się procedur zawartych w ustawie Prawo zamówień publicznych
na
„Usługę cateringu dla dzieci - uczniów Szkoły Podstawowej im. Powstańców Styczniowych
w Osiecku ”.

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Szkoła Podstawowa im. Powstańców Styczniowych w Osiecku,
Ul. Warszawska 61,
08-445 Osieck

Postępowanie prowadzi:
Miasto i Gmina Osieck
ul. Rynek 1
08-445 Osieck
tel.25 685 70 26, 25 685 70 96
NIP: 826-11-70-716
REGON: 711582285

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CPV: 55 52 0000 -1 usługi dostarczania posiłków

CPV: 55 32 1000 – 6 usługa przygotowywania posiłków

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa posiłków do **Szkoła Podstawowa im. Powstańców Styczniowych w Osiecku**
2. Zamawiający, przewiduje udzielić zamówienia **na przygotowywanie i dostarczanie posiłku:**

Obiad

- zupa: gramatura nie mniej niż 380 ml,

- drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram: 150g ziemniaków, ryżu, kaszy, lub makaronu + 130g mięsa lub ryby + 120g surówki lub jarzyn gotowanych. Drugie dania typu łazanki, pierogi, gołąbki w ilości 280g + 80 gram surówki.

- do popicia: kompot 200 ml lub woda butelkowana 200 ml w msc. kwiecień, maj, czerwiec lub inne napoje ustalane na bieżąco w menu.

Obiad ma być posiłkiem mięsnym/rybnym z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami.

Codziennie musi wystąpić surówka lub warzywa gotowane, co najmniej 3 razy w tygodniu danie mięsne lub rybne. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Posiłek mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem i krostki – nie częściej niż dwa razy w tygodniu.

Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 660 kcal.

3. Opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie jednego posiłku dziennie tj. obiadu dla grupy około 151 dzieci w okresie od 06.05.2024r. do 20.06.2024r.
- 2) Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach: obiad - godz. 11:30.
- 3) Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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).
- 4) Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej oraz w ciągu jednej dekady nie powinny się powtarzać.
- 5) Bezwzględnie należy przestrzegać norm składników pokarmowych oraz produktów spożywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania obiadów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP a także aktualne książeczki zdrowia.
- 7) Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw (jadłospis obejmuje dania obiadowe z różnego rodzaju mięsa, półmięsne oraz jarskie) jak również uwzględnia urozmaicenie posiłków.
- 8) Wykonawca zapewnia opracowywanie jadłospisów.
- 9) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
- 10) Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.
- 11) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
- 12) Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym, zawartość warzyw minimum 40% objętości zupy.
- 13) Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.
- 14) Wyklucza się przygotowanie posiłków dzień wcześniej.
- 15) Ważna jest estetyka potraw i posiłków.
- 16) Na jadłospisie powinna widnieć gramatura i kaloryczność posiłków.
- 17) Jadłospis powinien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia.
- 18) Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnego miesiąca, zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
- 19) Części zamówienia nie mogą być powierzone podwykonawcom.
- 20) Zamawiający wymaga, aby wykonawca samodzielnie przygotowywał posiłki.

- 21) Posiłki wykonawca będzie dostarczał własnym transportem, na własny koszt - pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
- 22) Minimalna temperatura dostarczonej zupy powinna wynosić 60°C, drugiego dania 75°C, herbaty/ kawy/kakao 70°, natomiast maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15 °C
- 23) Mycie i wyparzenie naczyń do przewozu odbywać się będzie na koszt i przez wykonawcę poza siedzibą zamawiającego.
- 24) Do zadań Wykonawcy należeć będzie również dostarczenie jednorazowych sztućców.
- 25) Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbierane będą w następnym dniu dostawy posiłków.
- 26) Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację odpadów związanych z usługą żywienia.
- 27) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia.
- 28) W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie - po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
- 29) obiady będą dostarczane na podstawie zapotrzebowania składanego telefonicznie do godziny 9:30 w dniu bieżącym.

Obiady dowożone będą gorące do godziny 11:15, nie wcześniej niż o godz. 10.45 w opakowaniach zbiorczych (termosach) spełniających wymagania sanitarno – higieniczne.

- 30) Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- 31) Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
- 32) W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
- 33) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia w trakcie trwania umowy. Rozliczenie finansowe Wykonawcy za usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
- 34) Cena jednostkowa posiłku winna zawierać koszt przygotowania i dostarczenia.
- 35) Trzykrotne zgłoszenie nieprawidłowości w żywieniu dzieci oraz warunkach dostawy upoważnia placówkę do rozwiązania umowy z winy Wykonawcy.

4. Termin wykonania zamówienia;
06 maja 2024 r. – 20 czerwca 2024 r.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM

Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

1. Dysponuje niezbędną wiedzą i doświadczeniem, do wykonania zamówienia.

Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał minimum 2 usługi w zakresie świadczenia usługi cateringu dla dzieci w wieku przedszkolnym, z podaniem ich wartości, daty i miejsca realizacji oraz potwierdzeniem należytego wykonania Zamówienia.

2. Posiada decyzję zatwierdzającą zakład do prowadzenia działalności oraz aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej - Zamawiający wymaga aby dokumenty potwierdzające powyższe były dołączone do oferty.
3. Wykona przedmiot zamówienia w terminie.
4. Rozliczy się z Zamawiającym na podstawie faktury VAT/ rachunku.
5. Przyjmie zlecenie przedmiotowego zadania w formie pisemnej umowy między Zamawiającym a Wykonawcą.

V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferent powinien stworzyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania (*załącznik nr 1*).

Oferta powinna:

- a. posiadać datę sporządzenia,
- b. zawierać adres oferenta, numer telefonu, numer NIP,
- c. być sporządzona w formie pisemnej w języku polskim,
- d. podpisana czytelnie przez Wykonawcę,

Do oferty obowiązkowo należy dołączyć Oświadczenie Wykonawcy (*załącznik nr 2*).

VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferta powinna być dostarczona osobiście lub przesłana za pośrednictwem: poczty, kuriera na adres: Urząd Miasta i Gminy w Osiecku ul. Rynek 1 , 08-445 Osieck , sekretariat - do dnia 27.03.2024r. do godz. 12.00 (decyduje data wpływu).

Na kopercie prosimy umieścić zapis:

Oferta na: Usługę cateringu dla dzieci - uczniów Szkoły Podstawowej im. Powstańców Styczniowych w Osiecku, ZP. 271.4.2024

Oferty złożone po terminie lub bez obowiązujących załączników lub podpisane przez osoby, które nie są do tego upoważnione nie będą rozpatrywane.

Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Niniejsze zapytanie zostało opublikowane na stronie internetowej www.osieck.pl, www.bip.osieck.pl

Wykonawca pokrywa wszystkie koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem oferty.

Dopuszcza się składanie ofert w formie elektronicznej za pośrednictwem poczty e-mail, na adres : zamowienipubliczne@gminaosieck.pl

Oferta składana w formie elektronicznej powinna być opatrzona podpisem elektronicznym. W tytule wiadomości e-mail prosimy dopisać: **Oferta na: Usługę**

catering dla dzieci - uczniów Szkoły Podstawowej im. Powstańców Styczniowych w Osiecku, ZP. 271.4.2024

VII. OCENA OFERTY

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:
Cena – 100%

VIII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów za pośrednictwem strony internetowej znajdującej się pod adresem www.osieck.pl, www.bip.osieck.pl

VIII. DODATKOWE INFORMACJE

Dodatkowych informacji udzielają pracownicy Urzędu Miasta i Gminy w Osiecku: Beata Trzaskowska pod numerem telefonu 25 685 70 26 wew. 18 oraz adresem e-mail: ugosieck@gminaosieck.pl ; zamowieniapubliczne@gminaosieck.pl

Uwaga:

Klauzula informacyjna dla klientów Urzędu Miasta i Gminy w Osiecku dotycząca ochrony danych osobowych.

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 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 danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:
 - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest MIASTO I GMINA OSIECK;
 - 2) administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail : inspektor@cbi24.pl
 - 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego.
 - 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy P.Z.P.
 - 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 P.Z.P. przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
 - 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy P.Z.P., związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
 - 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
 - 8) posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*);
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego*);
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
 - 9) nie przysługuje Pani/Panu:
 - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
 - 10) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.