

Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Przyjaźni
ogłasza rozpoczęcie postępowania o udzielenie zamówienia na
przygotowywanie i dowożenie posiłków dla dzieci
ze Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Przyjaźni
w I semestrze roku szkolnego 2023/2024 roku

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego jest prowadzone na podstawie Regulaminu udzielania zamówień publicznych, których wartość jest mniejsza niż 130.000 złotych netto (Zarządzenie Dyrektora Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Przyjaźni Nr 11a/2021/2022 z dnia 07.12.2021r.)

ZAMÓWIENIE O WARTOŚCI PONIŻEJ RÓWNOWARTOŚCI KWOTY 130 000 zł NETTO

Zapytanie ofertowe nr 1

Opis przedmiotu zamówienia

Niniejsze zamówienie obejmuje świadczenie usługi przygotowania i dowożenia posiłków dla dzieci ze Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Przyjaźni w dni nauki szkolnej w roku szkolnym 2023/2024 w okresie od **05.09.2023 r. do 22.12.2023 r.** Usługa obejmuje przygotowanie i dostawę w dni nauki szkolnej gorących posiłków obiadowych jednodaniowych (drugie danie) wraz z napojem. Dla potrzeb niniejszego postępowania jako napój rozumie się następujące produkty: herbata, sok, kompot, woda.

Pod pojęciem posiłek jednodaniowy Zamawiający rozumie posiłek o wartości odżywczej i kalorycznej zgodnie z wymogami obowiązującymi w żywieniu młodzieży: min. 800 kcal (preferowany podział w celu zapewnienia zbilansowanej diety: białko 10-15%, tłuszcz poniżej 30%, węglowodany 50-65%). Zamawiający rozumie posiłek jednodaniowy składający się z dania obiadowego drugiego, surówki/sałatki/warzyw z wody itp. oraz „napoju”. W przypadku wydawania takich dań jak: risotta, potrawki, gulasze, sosy mięsno-jarzynowe, leczko, bigosy, dania z produktów strączkowych, makarony z mięsem i jarzynami itp., które zawierają już warzywa dodatkowej „surówki” nie wydaje się. Należy jednak w jadłospisie poza ziemniakami uwzględnić min. 150 g warzyw (lub/i owoców) na tzw. talerz — czyli ilości po obróbkach, która finalnie trafia na talerz. W przypadku potraw (szczególnie tych wydawanych na słodko — pierogi z serem lub owocami, naleśniki z twarogiem itp.), do których „nie pasuje surówka” zapewnić należy owoc (np. jabłko, banan) także w minimalnej ilości — 150g. Wykonawca w menu może zaproponować raz w tygodniu danie smażone i raz w tygodniu musi być danie rybne.

W planowaniu jadłospisu należy uwzględnić następujące gramatury dań gotowych do wydania :

1. sos do porcji obiadowych — **50-100g**
2. gulasz mięsny — **200-250g**
3. kasza, ryż, makaron, ziemniaki, puree do drugiego dania — **250-350g**
4. dania z warzyw (dodatki do drugich dań, tzw. „surówki”) — **150-250g**
5. kompot, herbata lub sok — **200-250 ml**
6. bigos, dania z produktów strączkowych — **350-450g**
7. gulasz mięsno-jarzynowy, potrawka z kurczaka, leczko — **250-350g**
8. makarony z mięsem i jarzynami, risotto — **350-450g**
9. pulpety, kotlety, zrazy, pieczenie itp. — min. 100g

Podczas tworzenia jadłospisów korzystać należy z Tabel **składu i wartości odżywczej żywności** Instytutu Żywności i Żywienia. Sporządzone menu powinno być dostosowane do zapotrzebowania dzieci i młodzieży oraz uwzględniać preferencje smakowe dzieci (nie wskazane jest przygotowanie posiłków typu żołądki, wątróbka, itp.) oraz spełniać wymogi obowiązujących przepisów prawa w tym zakresie w tym obowiązujące rozporządzenie Ministra Zdrowia 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* a w przypadku jego zmiany wykonawca dostosuje menu do nowo brzmiących przepisów.

Naliczając produkty (szczególnie warzywa, owoce, mięsa, ryby itp.) w jadłospisie uwzględnić należy ubytki wynikające z obróbki warzyw owoców, wynikające z procesu technologicznego.

Planując menu należy kierować się sezonowością warzyw i owoców oraz doбором, produktów po względem kolorystycznym, tak by unikać wydawania dań o podobnej kolorystyce (np. zraz wołowy + sos pomidorowy + buraczki). Menu powinno być urozmaicone. **Wydawanie danej potrawy nie może od bywać się częściej, niż co 21 dni.** Miejsce gdzie przygotowywane będą obiady, przyjmowanie produktów (surowców) do magazynu, obróbka wstępna, przygotowywanie, porcjowanie, obróbka termiczna, wszelkie procesy technologiczne oraz warunki techniczne i sanitarne pomieszczeń kuchni oraz magazynów muszą być zgodne z zasadami systemu HACCP (przede wszystkim wydanie posiłków w ciągu czterech godzin od finalnego przygotowania - dotyczy to szczególnie ryb). Temperatura II dania, w momencie wydawania posiłku dzieciom i młodzieży w stołówkach szkolnych powinna wynosić ok. 65°C.

Każda osoba wykonująca prace w procesie produkcji lub w obrocie żywnością, przy czynnościach wymagających bezpośredniego stykania się z żywnością, musi posiadać odpowiedni stan zdrowia potwierdzony orzeczeniem lekarskim wydanym na podstawie przepisów ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach.

Potrawy powinny być sporządzone przy zachowaniu zasady odpowiedniego doboru barw smaków, zapachów i konsystencji (nieprawidłowe jest podawanie w jednym posiłku dwóch potraw słodkich, kwaśnych lub ostrych lub o podobnej barwie itp.); uwzględniające sezonowość produktów (warzywa i owoce); uwzględniające pory roku, temperaturę otoczenia. Wykonawca przy przyrządzaniu posiłków winien stosować różną technikę sporządzania potraw, uwzględniając produkty z każdej grupy.

W menu (w cyklu dwutygodniowym) nie mogą się powtarzać potrawy, by jak najbardziej urozmaicać produktami z różnych grup w tym czasie oraz pod różnymi formami.

Przy ustalaniu MENU należy kierować się zasadami:

- sezonowością produktów dostępnych na rynku,
- uwzględnić, że wartość odżywcza potrawy będzie mniejsza od wartości odżywczej surowców użytych do jej przygotowania,
- urozmaicać dania i potrawy poprzez używanie produktów z różnych grup
- zadbać o optymalną wartość odżywczą i energetyczną dań,
- zestawiać potrawy w dania w taki sposób, by zarówno pod względem kolorystyki jak i walorów smakowych, pasowały do siebie,
- uwzględnić preferencje smakowe dzieci,
- stosować produkty o wysokiej wartości odżywczej, bogatych w witaminy i minerały, a tym samym,
- unikać tzw. pustych kalorii,
- nie powtarzać tych samych dań w dwutygodniowym menu i wymogami Zamawiającego.

Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Należy zminimalizować używania produktów zawierających glutaminian sodu oraz następujących produktów: konserw, parówek oraz wędlin z dodatkiem produktów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. W przypadku podawania dzieciom owoców muszą być w całości nie dopuszcza się dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci (np. pół jabłka, pół banana itp.).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowanych posiłków pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury oraz do sprawdzenia produktów z jakich zostały przygotowane pod względem ich pochodzenia, składu, terminu ważności.

Transport obiadów musi odbywać się w atestowanych termosach. Przygotowane posiłki zapakowane w termosach nie mogą być przechowywane dłużej niż godzinę (czas liczony od momentu zapakowania posiłków i zamknięcia termosu do momentu dostarczenia termosów do pałcówki).

Szacunkowa ilość posiłków w ciągu trwania umowy — ok. 3.120. Istnieje ryzyko zmniejszenia dziennych wielkości ilości dostaw posiłków być może, ze względu na stan epidemii w kraju i wprowadzanie przez rząd nauki zdalnej w szkołach. W takim przypadku lub gdy w danym dniu szkoła będzie miała dodatkowe dni wolne ustalone przez dyrekcję szkoły i nie będzie zajęć szkolnych Wykonawca w zamian może po uzgodnieniu z Zamawiającym zapewnić suchy prowiant dzień wcześniej lub następnego dnia o wartości nie mniejszej niż wartość posiłku obiadowego wskazana w ofercie.

Godzina wydawania posiłków dla placówki będzie ustalona indywidualnie z dyrektorem szkoły i będzie w przedziale czasowym 11.00-14.00, czyli nie wcześniej niż 11.00 i nie później niż 14.00.

Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia urządzeń, sprzętu itp. podtrzymujących temperaturę posiłków np. podgrzewacze. O konieczności dostarczenia takiego urządzenia dyrektor szkoły powiadomi Wykonawcę z wyprzedzeniem co najmniej jednego dnia. Zużyte naczynia jednorazowe, odpadki, resztki wykonawca zabiera z terenu szkoły i utylizuje we własnym zakresie i na własny koszt niezwłocznie po wydaniu posiłków.

Wykonawca zapewnia jednorazowe naczynia i sztućce w ilości odpowiadającej ilości wydawanych posiłków. Ponadto jest zobowiązany po spożyciu przez dzieci posiłków do uprzątnięcia pomieszczenia (usunięcie brudnych naczyń i sztućców i wywiezienie ich, umycie stołów i krzeseł oraz podłogi) bezpośrednio po wykonaniu danej usługi. Wydawanie posiłków nastąpi w szkolnych punktach żywieniowych, wskazanych przez dyrektora danej szkoły. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie jakościowym. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2020 poz. 2021 z późn.zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w rozporządzeniu WE nr 852/2004 w sprawie higieny środka spożywczego z dnia 29.04.2004 roku w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 983/2009 w sprawie udzielania i odmowy udzieleniaezwoleń na oświadczenia zdrowotne dotyczące żywności i odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz do rozwoju i zdrowia dzieci.

Ilość dostarczanych posiłków do poszczególnych szkół może ulec zmianie stosownie do zaistniałych okoliczności (w zależności od liczby dzieci objętych tą formą pomocy na podstawie decyzji administracyjnych). Zamawiający płaci za rzeczywiście wydane posiłki.

Rozliczenie za dostarczone posiłki będzie odbywać się na podstawie wystawionej na koniec miesiąca faktury wraz z załączonym wykazem dzieci. Należność za wystawioną fakturę będzie płatna w terminie 14 dni od dnia otrzymania faktury. Zamawiający będzie rozliczał się za ilość rzeczywiście przygotowanych i dostarczonych posiłków w danym miesiącu według cen jednostkowych określonych w formularzu ofertowym.

W momencie wydawania posiłków posiłek musi być świeży, estetycznie podany, gorący o odpowiedniej konsystencji.

Zamawiający zastrzega sobie prawo okresowych niezapowiedzianych kontroli dotyczących jakości posiłków (estetyka, temperatura, walory smakowe), sposobu organizacji procesu wydawania posiłków. W imieniu Zamawiającego kontroli dokona powołany zespół.

Zamawiający dopuszcza jednorazowe zmiany w menu w sytuacjach związanych z tradycją, wyznaniem np. tłusty czwartek, Popielec, śledzik itp. Zamawiający zastrzega sobie możliwość publikacji menu wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana poprzez publikowanie na stronie internetowej szkoły.

Wykonawca przygotowuje posiłki w dniu ich wydania. Wykonawca winien tak zorganizować proces przygotowania posiłków aby posiłki były świeżo przygotowane, nieodgrzewane itp. Nie wskazane jest przygotowanie posiłków kilka godzin wcześniej a następnie ich długotrwałe podgrzewanie lub odgrzewanie (podawanie ponownej obróbce) i zapakowanie do termosów. Proces przygotowania posiłków powinien być sprawny, przeprowadzony w taki sposób aby zapewnić jak najmniejszą stratę wartości odżywczych, witamin, minerałów, zmianę konsystencji, wyglądu itp. Zamawiającemu zależy na jak najkrótszym okresie przetrzymywania gotowych posiłków w termosach lub innych urządzeniach zapewniających utrzymanie wysokiej temperatury posiłku.

Przedmiot zamówienia musi być realizowany wyłącznie w oparciu i z zastosowaniem obowiązujących wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministerstwa Zdrowia, Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego, odpowiednio dla konkretnych obszarów.

Realizator będzie zobowiązany podczas realizacji zadania do zapewnienia dostępności architektonicznej lub informacyjno-komunikacyjnej osobom ze szczególnymi potrzebami na poziomie minimalnych wymagań, określonych w art. 6-7 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2020 r. poz. 1062 z póź. zm.).

1. Zamawiający

Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Przyjaźni,

strona internetowa: www.sp-przyjazn.pl, e-mail: sekretariat@sp-przyjazn.pl / tel. 58 681 80 21

2. Termin realizacji zamówienia

od 05 września 2023 r. do 22 grudnia 2023 r.

3. Sposób przygotowania oferty

Ofertę należy umieścić w zabezpieczonej kopercie i opisać nazwą i adresem wykonawcy oraz nazwą i adresem zamawiającego, a także napisem „Przygotowywanie i dowożenie posiłków dla dzieci ze Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Przyjaźni w roku szkolnym 2023/2024 roku”.

Oferta będzie również ważna jeżeli zostanie przesłana na adres e-mail: sekretariat@sp-przyjazn.pl

Do oferty należy załączyć:

- kopię decyzji (dokumentu) właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu gastronomicznego, w którym są przygotowywane posiłki;
- kopię decyzji (dokumentu) właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu środka transportu do przewozu żywności;
- zaproponowane menu na 21 dni.

W ofercie należy podać wartość zamówienia netto i brutto wyrażoną liczbowo i słownie na załączonym formularzu ofertowym.

4. Miejsce i termin składania ofert

Oferty należy składać w siedzibie Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Przyjaźni, ul. Szkolna 2, 83-331 Przyjaźń, sekretariat, do dnia 16.08.2023 r. do godz. 10:00.

5. Kryteria oceny ofert

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium: CENA — 100 %

6. Ogłoszenie wyników postępowania

Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Przyjaźni, ul. Szkolna 2, 83-331 Przyjaźń, dnia 16.08.2023 r. o godz. 11:00.

Dodatkowe warunki

Wykonawca, wyłoniony w wyniku przeprowadzonego postępowania najpóźniej 7 dni od podpisania umowy dostarcza Zamawiającemu: DOWÓD UBEPIECZENIA od odpowiedzialności cywilnej z tyt. prowadzonej działalności i posiadanego mienia z rozszerzeniem o:

- OC za produkt (żywność) — z uwzględnieniem szkód wyrządzonych w związku z prowadzeniem stołówek (zbiorowe żywność) w tym szkody polegające na zarażeniu salmonellą, czerwinką lub inną chorobą przenoszoną drogą pokarmową,
- szkody wyrządzone przez podwykonawców, o ile Wykonawca będzie z nich korzystał na sumę gwarancyjną nie niższą niż **200.000,00** zł. Wykonawca jest zobowiązany do posiadania ważnej polisy przez cały okres trwania umowy.

7. Osoba upoważniona do kontaktu: Magda Zawistowska, tel. 501 579 762.

8. Informacje o przetwarzaniu danych osobowych (RODO)

9. Klauzula informacyjna RODO

- Zamawiający oświadcza, że jest administratorem danych osobowych Wykonawcy.
- Dane kontaktowe inspektora ochrony danych: e-mail: iodo@sp-przyjazn.pl
- Dane osobowe Wykonawcy przetwarzane są w celu i w zakresie realizacji niniejszej umowy.
- Podstawą przetwarzania danych osobowych jest podpisanie niniejszej umowy.
- Odbiorcami danych osobowych lub o kategoriach odbiorców, jeżeli istnieją są: ZUS, US.
- Dane osobowe będą przechowywane przez 10 lat od zakończenia roku, w którym umowa zostanie zakończona.
- Wykonawca ma prawo do dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, ograniczenia przetwarzania, wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych z siedzibą w Warszawie, przy ul. Stawki 2, listownie: ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa lub przez elektroniczną skrzynkę podawczą dostępną na stronie: <https://www.uodo.gov.pl/pl/p/kontakt>.
- Podanie danych osobowych przez Wykonawcę jest warunkiem zawarcia umowy.

DYREKTOR SZKOŁY


mgr Magda Zawistowska

Przyjaźń, dnia 02.08.2023 r.