

Grójec, 12.07.2024 r.

Zaproszenie do złożenia oferty

w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania ofertowego na:

Usługę cateringową wraz z dostawą dla Publicznego Przedszkola nr 1 w Grójcu,
oddział przy ul. Worowskiej 1

1. Nazwa i adres Zamawiającego:

Publiczne Przedszkole nr 1

ul. Laskowa 6

05-600 Grójec

Tel. 607 517 556

Mail: przedszkolenr1@grojecmiasto.pl

2. Opis przedmiotu zamówienia:

przygotowanie i dostawa trzech posiłków dziennie dla Publicznego Przedszkola nr 1 w Grójcu

Kod CPV: 55520000-1 usługi dostarczania posiłków

Kod CPC: 55321000-6 usługi przygotowywania posiłków

1. Informacje ogólne

- a) Zamówienie obejmuje dostawę trzech posiłków dziennie: śniadania, obiadu, podwieczorku, dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat uczęszczających do Publicznego Przedszkola nr 1 w Grójcu średnio 100 dzieci, przy czym liczba dzieci w okresie realizacji zamówienia może ulec zmianie. Zamawiający informuje, że wskazana poniżej ilość posiłków ma charakter szacunkowy, a rzeczywista ilość dziennych posiłków może ulec zmianie i wynikać będzie z bieżących potrzeb zamawiającego i obecności dzieci w przedszkolu. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności z tytułu zmniejszenia ilości posiłków, które są uzależnione od obecności dzieci w danym dniu w przedszkolu. Zamówienie obejmuje przygotowanie posiłków, w tym ciepłych posiłków i dostarczenie do placówki: dwa razy dziennie w godzinach 7.00 – 7.30 śniadanie, 10.30 – 11.00 obiad oraz podwieczorek dla dzieci przedszkolnych, wydawane pięć razy w tygodniu od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem przerw w dni wolne oraz przerwy wakacyjnej w miesiącu lipcu i sierpniu). W okresie

od 02.09.2024-31.12.2024 razem przez 83 dni, czyli dla 100 dzieci przypada 8300 sztuk śniadań, dla 100 dzieci przypada 8300 sztuk obiadów dwudaniowych, dla 100 dzieci przypada 8300 sztuk podwieczorków oraz zabieranie naczyń brudnych po wydaniu posiłków.

- b) Do wyceny całości zamówienia w okresie jego realizacji należy przyjąć orientacyjną ilość posiłków dla 100 dzieci- 8300 sztuk śniadań, dla 100 dzieci- 8300 sztuk obiadów dwudaniowych, dla 100 dzieci- 8300 sztuk podwieczorków, obliczone dane opierają się na planowanej liczbie dzieci przedszkolnych w Publicznym Przedszkolu nr 1, oddział przy ul. Worowskiej 1.
- c) Cenę oferty oraz cenę jednostkową za ww posiłki należy podawać w złotych polskich zgodnie z polskim systemem płatniczym po zaokrągleniu do pełnych groszy (dwa miejsca po przecinku) przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 gr.

- 2. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem 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) oraz tabelami kalorycznymi dostosowanymi do wieku dzieci.

Zobowiązuje się wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności.

Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z otrzymaną informacją od Zamawiającego.

- 3. Wymagania przedmiotowe w stosunku do posiłków:

- a) posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Nie dopuszcza się mięsa i przetworów z puszek konserwowych.
- b) Przy sporządzaniu posiłków muszą być przestrzegane i stosowane wymagania zdrowotne żywności oraz wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny, zgodnie z ustawą z dnia 25 maja 2023r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023, poz. 1448) 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, ze szczególnym uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

1. wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń)
 2. personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie)
 3. cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzeganie zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawanie posiłków, składowanie i magazynowanie produktów, przewozu posiłków)
 4. w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych, zapewniając różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne, estetycznie przygotowane i podane).
- c) Posiłki powinny być sporządzone i wydane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego
- d) posiłki powinny być przygotowane z uwzględnieniem norm żywieniowych o wysokiej wartości odżywczej przy zachowaniu wartości odżywczej odpowiedniej do wieku, urozmaicone oraz w ciąg jednej dekady nie powinny się powtarzać
- e) posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku przedszkolnym na podstawie jadłospisu przygotowanego przez Wykonawcę, a zawierające diety dla dzieci w zależności od indywidualnych potrzeb zgodnie z otrzymaną informacją od Zamawiającego
- f) posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz spełniać wymogi zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat.
- g) posiłki powinny być przewożone w termosach gastronomicznych, zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się przewożenie w innych pojemnikach i/lub naczyniach gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, za zgodą pisemną (zgodnie z oryginałem dokumentów)
- h) posiłki powinny być przewożone samochodem dostawczym dopuszczonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną do przewozu posiłków.
4. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych i dostarczony Zamawiającemu do zatwierdzenia z dwudniowym wyprzedzeniem. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.

Dzienny jadłospis obejmuje:

- a) Śniadanie: zupa mleczna lub produkt fermentowany mleczny z dodatkiem płatków owsianych, kukurydzianych, ryżowych, manny, kanapki z pieczywa pełnoziarnistego i mieszanego (dodatki: wędlina, ser żółty, ser biały, dżem, miód, jajko, pasty, świeże warzywa, kiszonki), herbata, kawa mleczna, kakao.
- b) obiad: zupa, drugie danie i surówka, kompot, sok owocowy 100% lub herbatka owocowo/ziołowa. Drugie dania powinny uwzględniać udział węglowodanów (ziemniaki, kasze, ryże, makarony), białka (ryba, mięso drobiowe, chuda wołowina), witamin i składników mineralnych w postaci surówek ze świeżych lub ugotowanych warzyw. Z dań mącznych zaleca się m.in. pierogi, kluski śląskie, kopytka, naleśniki, placuszki, racuchy.
- c) Podwieczorek: kanapka z pieczywa pełnoziarnistego i mieszanego (dodatki: wędlina, ser żółty, ser biały, dżem, miód, jajko, pasty, świeże warzywa, kiszonki), świeże owoce, koktajle owocowo-mleczne, kisiele i galaretki, budynie z dodatkiem świeżych owoców, soki owocowe, owocowo-warzywne lub świeże (jednodniowe).

5. W ramach wykonywanej usługi Wykonawca zobowiązany jest zapewnić naczynia do wydawania posiłków: naczynia wielorazowe, które wykonawca zabiera i myje oraz wyparza we własnych pomieszczeniach.

- a) Wykonawca zobowiązany jest do posiadania pojemników na czyste i zużyte naczynia wielokrotnego użycia.
- b) Do obowiązku Wykonawcy należeć będzie codzienny odbiór pojemników z brudnymi naczyniami i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości w dniu bieżącym. Pojemniki z naczyniami zabierane będą: naczynia po śniadaniu przy przywiezieniu obiadu, naczynia po obiedzie i podwieczorku w następnym dniu dostawy posiłków. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

6. Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków i wszystkie związane z tym szczegóły, należy uzgodnić bezpośrednio z dyrektorem przedszkola.

7. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż. i higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania oraz działania własne jak również

ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami higieniczno-sanitarnymi i porządkowymi.

8. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków, jest zobowiązany zapewnić posiłki o tej samej jakości na swój koszt innych źródeł.

3. Termin wykonania zamówienia

Realizacja zadania- od 02 września 2024r. do 31.12.2024r.

Szacowana ilość dni - 83 dni

4. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie kierował się przy wyborze oferty:

- 1) Zamawiający będzie oceniał tylko oferty niepodlegające odrzuceniu.
- 2) Oferta wraz z załącznikami winna być napisana w języku polskim, trwałą i czytelną techniką, wypełniona i parafowana w całości oraz podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy
- 3) Ceną ofertową brutto będzie cena przedmiotu zamówienia opisanego w zapytaniu zawierającą podatek VAT.
- 4) Cena ofertowa zawiera wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia.
- 5) Oferowana cena brutto jest ostateczną do zapłaty, jaką Zamawiający zapłaci za wykonanie zamówienia.
- 6) Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu poniesionych przez wykonawcę.
- 7) Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się kryterium - najniższej ceny.
- 8) Okres związania ofertą wynosi 30 dni od daty złożenia oferty.

5. Wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami:

Do porozumiewania się z Wykonawcą w sprawach związanych z niniejszym postępowaniem upoważniony jest: Elżbieta Jakubiec – Dyrektor, tel. 48 664 23 32 / 607 517 556

6. Informacje o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu

Wraz z ofertą Wykonawca przekaże Zamawiającemu:

- a) Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu wypełnionego wg. wzoru stanowiącego (Załącznik nr 3)
- b) Oferta Wykonawcy (Załącznik nr 1)
- c) Formularz wyceny przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 2)

Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia muszą:

- a) posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa,
- b) dołączyć aktualne zaświadczenie z ZUS oraz US o niezaleganiu z podatkami,
- c) dołączyć aktualne zaświadczenie o niekaralności,
- d) posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie do realizacji zamówienia,
- e) dysponować potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- f) dysponować samochodami dopuszczonymi do przewożenia żywności przez Sanepid do realizacji usługi,
- g) być w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,

Na potwierdzenie spełnienia powyższych warunków Wykonawcy składający ofertę obowiązani są złożyć oświadczenie dołączone do zapytania ofertowego oraz kserokopię zaświadczeń.

Sposób przygotowania oferty. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Oferta musi obejmować całość zamówienia. Ofertę należy sporządzić trwałą techniką (np. nieścieralnym tuszem, atramentem, na komputerze) w formie pisemnej w języku polskim, czytelnie, bez skreśleń i poprawek, umieścić w kopercie (opakowaniu) w sposób uniemożliwiający przypadkowe jej otwarcie i opisaną w następujący sposób:

nazwa i adres zamawiającego, nazwa i adres wykonawcy, z adnotacją:

„ ZAPYTANIE OFERTOWE NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH”

7. Miejsce i termin złożenia ofert:

- a) Ofertę stanowiącą odpowiedź na zapytanie należy składać do dnia 19.08.2024r do godziny 15.00 w siedzibie Zamawiającego: Publiczne Przedszkole nr 1 w Grójcu, 05-600 Grójec, ul. Laskowa 6

Otwarcie kopert nastąpi dnia 20.08.2024r. o godzinie 10.00 w gabinecie dyrektora.

UWAGA: Oferty złożone po wyznaczonym terminie nie będą rozpatrywane

8. Uwagi końcowe

Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia, bądź unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny w przypadku zaistnienia okoliczności nieznanych Zamawiającemu.

O wyniku postępowania o zamówienie zostaną powiadomieni Wykonawcy poprzez zamieszczenie stosownej informacji na stronie internetowej Publicznego Przedszkola nr 1 w Grójcu, w tym samym miejscu co publikacja niniejszego zapytania ofertowego.

Dyrektor
Elżbieta Jakubiec

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 1 w Grójcu


mgr Elżbieta Jakubiec

KLAUZULA INFORMACYJNA Zamówienie publiczne

1) Administratorem Danych Osobowych (ADO) jest **Zamawiający**, kontakt do inspektora ochrony danych e-mail: przedszkolenr1@grojecmiasto.pl

2) Cel przetwarzania danych: Udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z przepisami prawa.

3) Podanie danych osobowych przez Wykonawcę jest obowiązkiem ustawowym w zakresie danych określonych w przepisach prawa zamówień publicznych oraz warunkiem zawarcia umowy dla zamówień poniżej 30 tys. Euro. Podanie danych pracowników wykonawcy jest dobrowolne, ale znacząco wpłynie na sposób realizacji umowy.

4) Informacje o odbiorcach danych: Urząd Skarbowy, Urząd Zamówień Publicznych, Osoby odwiedzające BIP oraz platformę zakupową w zakresie udostępnianej informacji publicznej, a także podmioty realizujące zadania w imieniu Administratora tj. dostawcy systemów IT (księgowych, platformy zakupowej) oraz wsparcie informatyczne i prawne.

5) Okres przechowywania danych: dane wykonawcy przez okres 5 pełnych lat podatkowych od dnia zakończenia realizacji umowy oraz 4 lata dla pozostałych uczestników postępowania

6) Uprawnienia:

a) prawo żądania od administratora danych dostępu do danych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania tych danych, a także prawo do przeniesienia danych; żądanie w tej sprawie można przesłać na adres kontaktowy administratora danych, podany powyżej;

b) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

1) Podstawa prawna przetwarzania danych: Ustawa Prawo Zamówień Publicznych, Ustawa o rachunkowości, Ustawa o finansach publicznych i Kodeks Cywilny w zw. z art. 6 ust. 1 lit. c RODO oraz zawarcie i rozliczenie umowy w związku z art. 6 ust. 1 lit. b, a także obrona przed roszczeniami i sprawna komunikacja z Wykonawcą co jest prawnym interesem administratora art. 6 ust. 1 lit. f RODO

2) Inne informacje: podane dane nie będą podstawą do zautomatyzowanego podejmowania decyzji; nie będą też profilowane. Źródłem pozyskania danych pracowników wykonawcy jest wykonawca.

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

.....
Data i podpis osoby reprezentującej Wykonawcę