

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1/2023

„Świadczenie usługi cateringowej: obiad (zupa, drugie dania) dla uczniów Szkoły Podstawowej w Jeżowie Sudeckim, 58-521 Jeżów Sudecki ul. Kręta 27 a”

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 ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Jeżowie Sudeckim.
2. Inspektorem ochrony danych osobowych w Gminie Jeżów Sudecki jest Pan Adam Szumowski, Tel. 601 554 412.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie zapytania ofertowego o cenę.
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, 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 Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp.
7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
8. Posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO ***;
 - 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:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- 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.

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

** Wyjaśnienie: 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.

*** Wyjaśnienie: 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.

2. Tryb udzielenia:

zapytanie ofertowe

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

Przedmiot szacunku obejmuje świadczenie usługi cateringowej: obiad (zupa, drugie danie) dla uczniów szkoły podstawowej w Jeżowie Sudeckim. Zamówienie obejmuje przygotowanie ciepłych posiłków, dostarczanie do placówki do godziny 12:00, 5 x w tygodniu od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem przerw w dni wolne oraz przerwy wakacyjnej 2024 r.) w okresie od 04.09.2023 – 21.06.2024 r. dla 40 uczniów.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Zamówienie będzie realizowane w dni robocze, w terminie od 04.09.2023 do 21.06.2024 r.
2. Szczegółowy harmonogram dostarczania cateringu – ustalony po podpisaniu umowy.
3. Szczegółowe menu będzie uzgadniane z Wykonawcą po podpisaniu umowy.
4. Zamawiający przewiduje, że cateringiem objętych zostanie 40 uczniów. W przypadku zwiększenia lub zmniejszenia ilości uczniów, Wykonawca drogą mailową zostanie o tym fakcie poinformowany, w celu aktualizacji porcji posiłków.
5. Zaproponowana cena obowiązywać będzie w całym okresie trwania umowy.
6. Do wyceny całości zamówienia w okresie jego realizacji należy przyjąć orientacyjną ilość posiłków dla 40 osób.
7. 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 szkole. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności z tytułu zmniejszenia ilości posiłków, które są uzależnione od obecności dzieci w danym dniu w szkole.

8. O zmianach ilości zamawianych na dany dzień posiłków Operator będzie informował Wykonawcę telefonicznie lub pocztą elektroniczną (wg. wyboru Zamawiającego) najpóźniej z jednodniowym wyprzedzeniem, do godziny 15:00. Przedmiot zamówienia będzie zrealizowany w Szkole Podstawowej w Jeżowie Sudeckim. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na własny koszt i ryzyko przedmiot zamówienia do szkoły.

8. Zakres świadczonych usług obejmuje:

8.1. Przygotowanie obiadu na gorąco, w ramach, którego Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia dla każdego ucznia zgodnie z normami:

a) 1 zupy;

b) dania głównego;

c) sałatki;

d) ciepłego dodatku do dań na gorąco (np. ziemniaki opiekane, makaron, ryż). Wielkości posiłku zgodnie z normami.

Resztki posiłku należy zabrać po konsumpcji lub w miarę możliwości w czasie jej trwania.

Obiady będą dostarczane w termosach cateringowych lub specjalnych pojemnikach izolacyjnych, pozwalających na utrzymywanie obiadów we właściwej temperaturze przez cały czas ich serwowania. Wyporcjowane obiady zamknięte będą w jednorazowe pojemniki zamykane hermetycznie.

9. Każde z dań obiadowych zostanie opisane listą składników użytych do przygotowania, w szczególności potencjalnych alergenów.

10. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia przedmiotu zamówienia do szkoły w Jeżowie Sudeckim w godzinach ustalonych z Operatorem i zapewnienia obsługi technicznej po zakończeniu posiłku.

11. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania.

12. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.

13. W uzasadnionych przypadkach, na prośbę Zamawiającego, Wykonawca uwzględni w menu specjalne dania dla osób wymagających określonej diety ze względów zdrowotnych.

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.

3.1. Wymagania przedmiotowe w stosunku do posiłków:

- muszą być ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Nie dopuszcza się mięsa i przetworów z puszek konserwowych.

- przy sporządzaniu posiłków muszą być przestrzegane i stosowane wymagania zdrowotne żywności oraz wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) 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 (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania 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 i estetycznie przygotowane i podane).

- posiłki powinny być sporządzane i wydawane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego;

- posiłki powinny być przygotowane z uwzględnieniem norm żywieniowych o wysokiej wartości odżywczej, przy zachowaniu wartości odżywczej około 1000 kcal, urozmaicone oraz w ciągu jednej dekady nie powinny się powtarzać,

- posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym na podstawie jadłospisu przygotowanego przez technologa żywienia lub dietetyka zawierający diety dla dzieci w zależności od indywidualnych potrzeb zgodnie z otrzymaną informacją od zamawiającego,

- 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).

- posiłki powinny być przewożone samochodem dostawczym dopuszczonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną do przewozu posiłków.

3.2. Zamawiający wymaga żeby jadłospisy były sporządzane przez uprawnionego dietetyka (osoba posiadająca kwalifikacje dietetyka) w cyklu tygodniowym na adres mailowy: dyrektor@szkola.jezowsudecki.pl

3.2.1. Dzienny jadłospis obejmuje:

a) obiad: zupa, drugie danie i surówka. 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.

3.2.2. Zamawiający wymaga powtarzalności jadłospisów z częstotliwością co dwa

tygodnie z zachowaniem sezonowości.

3.2.3. Wykonawca udostępni Zamawiającemu kontakt do dietetyka, z którym współpracuje przy realizacji przedmiotu zamówienia.

a) wykonawca zobowiązany jest do odbierania resztek po posiłkach w tym samym dniu, najpóźniej do godziny 16.00.

3.3. Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków i wszystkie związane z tym szczegóły, należy uzgodnić bezpośrednio z dyrektorem Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Jeżowie Sudeckim.

3.4. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Operatora 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 za działania własne oraz 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.

3.5. Składając ofertę Oferent zobowiązuje się do:

- świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem: świeżych produktów żywnościowych,
- przyrządzania posiłków obiadowych w dniu świadczenia usług cateringowych, przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych,
- uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego w sytuacji udziału zgłoszenia przez Operatora obecności osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie minimum 7 dni przed planowanym terminem dostawy,
- estetycznego podawania posiłków,
- dostarczania posiłków do szkoły w Jeżowie Sudeckim,
- zabezpieczenia próbek posiłków na potrzeby Sanepidu.


DYREKTOR
ZESPOŁU SZKOLNO-PRZEDSZKOLNEGO
mgr Jacek Tyc