

Załącznik nr 1

do zapytania ofertowego z dnia 15.07.2024 r

Opis przedmiotu zamówienia:

„ Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczania gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu z napojem w roku szkolnym 2024/2025.

Nazwa szkoły: Szkoła Podstawowa im. Alfa Liczmańskiego nr 65 w Gdańsku

Adres: Śluzy 6 80-770 Gdańsk

Tel. kontaktowy: (58) 301 45 46 wew.21

E-mail: sekretariat@sp65.edu.gdansk.pl

Określenie przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu z napojem w roku szkolnym 2024/2025

1. obiady powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży szkolnej. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.
2. Wykonawca przy przygotowaniu posiłków zobowiązany jest przestrzegać wytycznych zawartych w ROZPORZĄDZENIU 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 2016 r. poz. 1154 ze zm.) oraz Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021).
3. Dostawa obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu o godz. 10.00 -10.30 z wyłączeniem dni ustawowo wolnych, świąt, ferii, wakacji oraz w razie potrzeby- po uzgodnieniu z Wykonawcą- innych dni. Uruchomienie dostawy posiłków nastąpi od 05.09.2024 r.
4. Przewidywana liczba uczniów korzystających z obiadów wynosi ok.160. Liczba ta jest informacyjna i może ulec zmianie.
5. Zamawiający zastrzega , iż liczba uczniów korzystających z posiłków w trakcie obowiązywania umowy może ulec zmianom.

Atmos

6. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termoizolacyjnych termoportach przeznaczonych do transportu żywności będących jego własnością, na które posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
7. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem dostosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
8. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
9. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki powinny spełniać wymogi PSSE, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
10. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę z wyprzedzeniem na okres jednego tygodnia i dostarczany najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym serwowane posiłki na adres mailowy szkoły : j.siadecka@sp65.edu.gdansk.pl. W jadłospisie wykazana będzie gramatura posiłków oraz występujące alergeny.
11. Wykonawca będzie wywieszał w miejscu ogólnodostępnym, wskazanym przez Zamawiającego tygodniowy jadłospis.
12. Posiłki powinny spełniać następujące warunki ilościowe:
gorące danie powinno zawierać:
 - ziemniaki, ryż, makaron, kaszę itp. - min200g,
 - mięso lub rybę - min 100g po obróbce, surówkę lub gotowane jarzyny - min 100g oraz opcjonalnie naleśniki, placki lub pierogi itp.- od 250g do 300g,
13. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dniowym,
 - w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym, a co najmniej 1 raz obiad z drugim daniem rybnym,
 - posiłki typu naleśniki, placki, pierogi itp. nie mogą być dostarczane częściej niż 2 razy w tygodniu,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych,
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów spożywczych - oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane zaś do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości świeżych warzyw i owoców, w tym także nasion, roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
 - temperatura dostarczanych posiłków: 65°C(+/-3°C).
14. Wykonawca oświadcza, że do wykonania posiłków będzie posługiwał się pracownikami posiadającymi pełne kwalifikacje, oraz aktualne badania sanitarno-epidemiczne.
15. W przypadku pojawienia diet , Wykonawca zobowiązany jest do jej uwzględnienia.



16. Wykonawca zapewni wyposażenie jadalni w talerze, sztućce, kubki jednorazowe.
17. Przechowywanie próbek żywnościowych i odbiór resztek obiadowych jest obowiązkiem Wykonawcy.
18. Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak, aby rodzic miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową, poniżej przedstawiono załącznik do powyższego Rozporządzenia.

14 ALERGENÓW – SUBSTANCJI I PRODUKTÓW POWODUJĄCYCH ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI.

(wymagających uwzględnienia w jadłospisie)

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica, kamut).
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie).
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacjowe, makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie).
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
12. Dwutlenek siarki.
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie).
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie).

INFORMACJE O OBECNOŚCI POSZCZEGÓLNYCH ALERGENÓW WYKONAWCA PODJE W CODZIENNYM JADŁOSPISIE (przy każdym daniu numer alergenu jaki zawiera to danie)

Obiady należy przygotowywać zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

Załącznik nr 3

do zapytania ofertowego z dnia 15.07.2024 r.

.....
(miejsowość, data)

Oświadczenie

Ja niżej podpisany/a

.....
Z siedzibą w

.....
Przyjmuję do realizacji warunki postawione przez zamawiającego w zapytaniu ofertowym z dnia.....

.....
(podpis składającego oświadczenie)

Oświadczam ponadto, że:

- posiadam stosowne uprawnienia do wykonania zamówienia;
- posiadam wiedzę i doświadczenie oraz sytuację ekonomiczną i finansową gwarantującą wykonanie zamówienia;
- dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym, w tym minimum jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności;
- dysponuję osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

.....
(podpis składającego oświadczenie)



OFERTA

Odpowiadając na zapytanie ofertowe z dnia..... dotyczące realizacji zadania:

„ Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczania gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu z napojem w roku szkolnym 2024/2025”.

składam ofertę następującej treści:

1. Opis oferty:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2. Wartość wykonania zamówienia:

Oferuję wykonanie zamówienia za cenę jednostkową:

dzienna stawka żywienia dla jednego dziecka szkolnego

brutto zł

słownie złotych groszy

skład stawki brutto:

wsad do kotła - zł + przygotowanie posiłku zł

Oferuję wykonanie zamówienia(wartość ogółem za sztuk obiadów) za cenę:

brutto zł

słownie złotych groszy

.....
(miejsowość, data)

.....
(podpis i pieczęć osoby upoważnionej)

Gdańsk, dnia 15.07.2024 r.

Zapytanie ofertowe

Dotyczy: postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego na realizację zadania:

„ Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczania gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu wraz z napojem w roku szkolnym 2024/2025 ”.

1. Dane zamawiającego:

- 1) Nazwa szkoły: Szkoła Podstawowa nr 65 im. Alfa Liczmańskiego w Gdańsku
- 2) Adres: Śluza 6 Gdańsk 80-770
- 3) Telefon kontaktowy: (58) 301 45 46
- 4) E-mail: sekretariat@sp65.edu.gdansk.pl

2. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczania gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu do Szkoły Podstawowej nr 65 im. Alfa Liczmańskiego w Gdańsku w roku szkolnym 2024/2025.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi ZAŁĄCZNIK NR 1.

3. Termin realizacji:

Termin wykonania zamówienia: rok szkolny od 2024/2025, od 05.09.2024 r. do 19.12.2024, w dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych oraz dni wolnych od zajęć lekcyjnych a także dodatkowych dni wolnych od zajęć dydaktyczno – wychowawczych (27.09.2024)

4. Warunki niezbędne do spełnienia przez wykonawcę:

Zamówienie może zostać udzielone wykonawcy, który:

- 1) Posiada stosowne uprawnienia do wykonania zamówienia.
- 2) Posiada wiedzę i doświadczenie oraz sytuację ekonomiczną i finansową gwarantującą wykonanie zamówienia.
- 3) Dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym, w tym minimum jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności.
- 4) Dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia posiadającymi wszelkie wymagania przepisami prawa, upoważnienia, pozwolenia i kwalifikacje.

5. Dokumenty wymagane i opis przygotowania oferty:

- 1) Wypełniony w języku polskim pismem czytelnym formularz ofertowy, ceny podane do dwóch miejsc po przecinku - ZAŁĄCZNIK NR 2.
- 2) Podpisane oświadczenie – ZAŁĄCZNIK NR 3.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty przykładowy urozmaicony, niepowtarzalny jadłospis 10 dniowy z gramaturą i alergenami.

- 4) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
6. Miejsce, termin i sposób złożenia oferty:
Oferty należy składać do dnia 17.07.2024 r. do godziny 12.00 na adres mailowy: sekretariat@sp65.edu.gdansk.pl
z dopiskiem „Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu wraz z napojem w roku szkolnym 2024/2025” .
Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
7. O wyborze oferty będzie decydowała cena:(najniższa)
8. Pozostałe informacje:
- 1) Wykonawca zostanie poinformowany o dokonanych wyborze drogą elektroniczną lub telefoniczną.
 - 2) Zamawiający zawiera umowę na podstawie własnego wzoru.
 - 3) Zastrzega się, że niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do udzielenia zamówienia.
 - 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewybrania żadnej z ofert.
 - 5) Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy o realizację przedmiotu niniejszego zapytania.
 - 6) W ramach postępowania wyklucza się możliwość zamówienia podmiotom powiązanych osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.
 - 7) W przypadku braku złożenia co najmniej dwóch ofert zgodnych z zapytaniem ofertowym, postępowanie zostanie unieważnione.

Osoba do kontaktu:

-Jolanta Siadecka starszy intendent szkoły.

tel.(58)301 45 46 wew.27

adres mailowy:j.siadecka@sp65.edu.gdansk.pl

Dyrektor Szkoły Podstawowej Nr 65
im. Alfa Liczmańskiego w Gdańsku


mgr Anna Marchlewska

.....

(pieczęć i podpis dyrektora szkoły)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA
na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach
w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie
bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. 2022 poz. 835)

Ja niżej podpisany/My niżej podpisani

.....

będąc upoważnionym/i/ do reprezentowania Wykonawcy:

.....

oświadczam co następuje:

- nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa (Dz.U. 2022 poz. 835)
- podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa (Dz.U. 2022 poz. 835)

.....
miejsowość, data

.....
Podpis i pieczęć osoby uprawnionej do występowania w imieniu Wykonawcy



KLAUZULA INFORMACYJNA DOTYCZĄCA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH DOTYCZĄCA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA PONIŻEJ KWOTY 130 TYS. ZŁ (NETTO)

W związku z realizacją wymogów art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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 „RODO”), informujemy o zasadach przetwarzania Pani/Pana danych osobowych oraz przysługujących Pani/Panu prawach z tym związanych:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zamawiający tj. **Szkoła Podstawowa nr 65 im. Alfa Liczmańskiego w Gdańsku, ul. Śluza 6, 80-770 Gdańsk.**
2. Przedstawicielem Administratora jest Dyrektor Szkoły, p. Anna Marchlewska, kontakt: a.marchlewska@sp65.edu.gdansk.pl
3. Kontakt do Inspektora Ochrony Danych: iod@rodo-edu.pl
4. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w związku z zapytaniem ofertowym w postępowaniu o zamówienie, którego wartość nie przekracza 130 tys. zł na podstawie:
 - a) art. 6 ust. 1 lit. c) RODO oraz przepisów *Ustawy z dnia 27 sierpnia 2009r. o finansach publicznych (t.j. Dz. U. 2023, poz. 1270)*.
 - b) na etapie zawierania umowy zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. b) RODO w celu zawarcia i prawidłowego wykonania umowy;
 - c) art. 6 ust. 1 lit. a) RODO , tj. wyrażonej przez Panią/Pana zgody na przetwarzanie danych osobowych, wykraczających poza niezbędne np. dodatkowe dane kontaktowe. Zgodę można wycofać w dowolnym momencie bez wpływu na przetwarzanie, które miało miejsce przed jej wycofaniem.
5. W związku z przetwarzaniem danych w celach, o których mowa w klauzuli informacyjnej, odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być podmioty uprawnione na podstawie przepisów prawa lub umowy powierzenia przetwarzania danych.
6. Odbiorcami danych osobowych będą mogły być również osoby lub podmioty którym dokumentacja postępowania zostanie udostępniona w oparciu o *art. 3 Ustawy z dnia 6 września 2001r. o dostępie do informacji publicznej (t.j. Dz. U. 2022, poz. 902)*.
7. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez czas wymagany przepisami prawa, tj. przez czas realizacji postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego wartość nie przekracza 130 tys. zł a następnie będą przechowywane zgodnie z Jednolitym Rzeczowym Wykazem Akt obowiązującym u Zamawiającego.
8. Niezależnie od postanowień klauzuli informacyjnej, w przypadku zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, dane osobowe będą przetwarzane do upływu okresu przedawnienia roszczeń wynikających z zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, którego wartość nie przekracza 130 tys. zł netto.
9. Pani/Pana dane osobowe nie będą podlegały zautomatyzowanym procesom podejmowania decyzji, w tym profilowaniu.
10. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego ani do organizacji międzynarodowych.
11. Podanie danych jest obowiązkowe i jest wymogiem ustawowym. W przypadku niepodania danych nie będzie możliwy udział w postępowaniu o zamówienie, którego wartość nie przekracza 130 tys. zł netto.
12. Posiada Pani/Pan prawo żądania dostępu do swoich danych osobowych, a także ich sprostowania (poprawienia). Przysługuje Pani/Panu także prawo do żądania usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, a także sprzeciwu na przetwarzanie, przy czym przysługuje ono jedynie w sytuacji, jeżeli dalsze przetwarzanie nie jest niezbędne do wywiązania się przez Administratora z obowiązku prawnego i nie występują inne nadrzędne prawne podstawy przetwarzania.
13. W niektórych sytuacjach, możemy pozyskiwać dane z innych źródeł, niż bezpośrednio od Pani/Pana. W przypadku pozyskiwania danych osobowych w inny sposób niż od osób, których dane dotyczą, źródłem danych będą rejestry publiczne, m.in. CEIDG, KRS.
14. Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego właściwego w sprawach ochrony danych osobowych tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.



