

Zamawiający:
Zespół Placówek Oświatowych
ul. Bialska 25

Leśna Podlaska, dnia 25.07.2018 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

dot. przygotowania i dostawy trzech gotowych posiłków dziennie dla Oddziału
Przedszkolnego w Ossówce.

projekt „Leśne skrzaty” o nr RPLU.12.01.00-06-0021/17 realizowany w ramach Regionalnego programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Oś Priorytetowa 12 Edukacja, kwalifikacje i kompetencje

Zespół Placówek Oświatowych zaprasza do składu ofert.

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

Zamówienie o wartości netto poniżej 30 000 e w niniejszym nie stosuje się przepisów art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień publicznych (Dz.U. z 2017 r. poz. 1579 ze zm.))

II. ZLECENIODAWCA

Zespół Placówek Oświatowych
ul. Bialska 25
21-542 Leśna Podlaska
NIP 5372270000

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi przygotowania i dostawy trzech gotowych posiłków dziennie: śniadanie, obiad, podwieczorek (zestaw) dla dzieci przedszkolnych w wieku 3 – 4 lat.

Przygotowane posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodziennej racji pokarmowej, kolejne 25% będzie pochodzić z kolacji:

- a) śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodziennej,
- b) obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodziennej,
- c) podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodziennej,
- d) zalecana ilość kalorii w wyżywieniu całodziennym ok.1700,
- e) zalecana ilość kalorii w wyżywieniu przedszkolnym ok. 1275.

Zobowiązuje się wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz przygotowania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, przy równoczesnym zapewnieniu urozmaicenia posiłków w związku z sezonowością i świętami.

Wykonawca jest zobowiązany do:

- a) dostarczenia posiłków we wszystkie dni pracy przedszkola 2 razy dziennie zgodnie z poniższymi zasadami : śniadanie - godz. 8.30, obiad i podwieczorek - godz. 12.00,

pod adres : Oddział Przedszkolny w Ossówce 12a, 21-542 Leśna Podlaska

b) ilość posiłków będzie uzależniona od frekwencji dzieci - zapotrzebowanie na dany dzień składane będzie przez upoważnionego przedstawiciela zamawiającego do godz. 7.30, z możliwością korekty obiadów i podwieczorków do godz. 9.00,

c) posiłki należy dostarczyć własnym transportem w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Dla dań gorących w momencie przekazywania posiłków dzieciom na talerze, temperatura powinna wynosić co najmniej 63°C,

d) pojemniki, termosy muszą być zamykane szczelnie, tak aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie ulegały rozlaniu,

e) po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków wykonawca odbierze brudne naczynia, talerze, sztućce i inne naczynia służące do dostarczenia i przechowywania żywności z przedszkola oraz zapewni we własnym zakresie ich mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP. Wykonawca zobowiązany jest do wywożenia i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych związanych z usługą żywienia niezależnie od ich ilości, najpóźniej w następnym dniu dostawy śniadania i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach.

f) jadłospis powinien być układany przez wykonawcę na okres 10 dni przez dietetyka pozostającego w dyspozycji Wykonawcy i zatwierdzany przez zamawiającego na 5 dni przed pierwszym dniem ich obowiązywania,

g) posiłki muszą być wykonywane z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie można używać produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.), masło musi być świeże - nie można używać produktów masłopodobnych,

h) wędliny muszą być wysokiej jakości, nie mogą zawierać dodatków skrobi, soi, mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie),

i) wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia podania - pobór i ich przechowywanie zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r., Nr 80, poz.545),

j) zamawiający zastrzega prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez wykonawcę,

k) za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary, odpowiada wykonawca,

l) wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również z przepisami prawa w zakresie higieny żywienia i norm HACCP oraz muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej,

ł) w przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę wykonawca powinien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy tzw. suchy prowiant, o planowanej

wycieczce zamawiający poinformuje wykonawcę telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze zm) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z 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 sanitarnohigienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków; oraz 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)

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia: **03.09.2018 r. – 31.08.2019 r.**

V. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Warunek zostanie spełniony poprzez złożenie :

- a) aktualne zaświadczenia/decyzje wydane przez właściwe organy, potwierdzające że właściwe środki transportu odpowiadają wymaganiom sanitarnym, określonym w ustawie z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity z 2017 r. poz. 149 z późn.zm.)
- b) decyzji właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącej możliwości produkcji lub obrotu danym towarem spożywczym będącym przedmiotem zamówienia,
- c) przykładowego jadłospisu dekadowego.

VI. KRYTERIA OCENY OFERTY I OPISU SPOSOBU PRYZNAWANIA PUNKTACJI

Kryterium oceny oferty jest cena. Oferta powinna określić cenę brutto. Cena nie może ulec zmianie przez okres ważności oferty (związania ofertą).

Cenę wyliczymy na podstawie wzoru:

$$\frac{\text{najniższa cena ofertowa spośród ofert nieodrzuconych}}{\text{cena oferty badanej}} = \text{ilość punktów}$$

VII. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy złożyć do: 01.08.2018 r. do godz. 10:00

Oferty można składać w następujący sposób:

1. dostarczyć osobiście do Zespołu Placówek Oświatowych, ul. Bialska 25, 21-542 Leśna Podlaska, pokój nr 103
2. przesłać pocztą na adres: ZPO Leśna Podlaska., ul. Bialska 25, 21-542 Leśna Podlaska

VIII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie wszystkie podmioty, które dostarczyły oferty w ustalonym terminie.

Jeżeli firma, której oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert. Wybór najkorzystniejszej oferty nie zobowiązuje Zamawiającego do zawarcia umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia procedury zapytania ofertowego bez podania przyczyny.

IX. OSOBY DO KONTAKTU

Agnieszka Pykacz – ZPO Leśna Podlaska

X. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

Zgodnie z 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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str.1), dalej RODO Zamawiający informuje, że:

1. Jest administratorem danych osobowych Wykonawcy oraz osób, których dane Wykonawca przekazał w niniejszym postępowaniu.
2. dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą na podstawie art.6 ust.1 lit c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego – zapytanie ofertowe.
3. odbiorcami danych osobowych Wykonawcy będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art.96 ust 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r – Prawo zamówień publicznych (Dz.U z 2017r poz 1579 i 2018) dalej „ustawa Pzp”
4. dane osobowe Wykonawcy 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.
5. obowiązek podania przez Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio go 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.
6. w odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO
7. Wykonawca posiada:
 - a. na podstawie art.16 RODO prawo dostępu do danych osobowych dotyczących Wykonawcy

- b. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych, o ile ich zmiana nie skutkuje zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie narusza integralności protokołu oraz jego załączników.
 - c. 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**
 - d. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Wykonawca uzna, że przetwarzanie jego danych osobowych dotyczących narusza przepisy RODO
8. Wykonawcy nie przysługuje:
- 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 których mowa w art. 20 RODO , na podstawie art. 21 RODO prawo do sprzeciwu, wobec przetwarzania danych.

Zatwierdzam:

Dyrektor ZPO Jadwiga Zabłocka – Juszczyk