

Mława, 17.06.2024

**Zaproszenie do składania ofert
w postępowaniu o wartości nieprzekraczającej równowartości 130 000,00 zł netto
na dostawę/usługę/roboty-budowlane**

**Świadczenie usługi żywienia dzieci z oddziału przedszkolnego i dzieci szkolnych
w Szkole Podstawowej Nr 3 im. dra J. Ostaszewskiego w Mławie**

(rodzaj zamówienia: dostawa/usługa/robota budowlana)

1. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zapytania ofertowego jest świadczenie usługi żywienia w zakresie przygotowania i wydawania posiłków w okresie od 1 września 2024r do 31 sierpnia 2025r dla dzieci kl. „0” (6 lat) oraz dzieci w wieku szkolnym (7-15 lat) uczęszczających do Szkoły Podstawowej Nr 3 im. dra J. Ostaszewskiego w Mławie.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. obiady powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 6-15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.
2. Wykonawca przy przygotowywaniu 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 2022 r. poz. 2132 ze zm.)
3. Szacunkowy zakres przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy dziennie wyniesie:
 - a) dla kl. „0” – około 25 posiłków (śniadania, obiady, podwieczorki);
 - b) dla szkoły podstawowej: około 40 porcji zupy;
 - c) W ciągu umowy ilość posiłków (śniadań, obiadów, podwieczorków) dla kl. „0” około 5 000, dla szkoły zup około 8 000.

Obliczone dane opierają się na frekwencji dzieci z kl. „0” oraz na liczbie dzieci dotychczas korzystających uczniów z żywienia w szkole. Dokładne liczby posiłków będą ustalone na bieżąco z Dyrektorem Szkoły Podstawowej Nr 3 lub z osobą przez niego upoważnioną, z uwzględnieniem kalendarza roku szkolnego.

4. Wydawanie posiłków będzie odbywało się w stołówce szkolnej.
5. Zamawiający zastrzega, iż liczba uczniów korzystających z posiłków w trakcie obowiązywania umowy może ulegać zmianom.
6. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę z wyprzedzeniem na okres jednego tygodnia i dostarczany najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis. W jadłospisie wykazana będzie gramatura posiłków oraz występujące alergeny. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
7. Wykonawca będzie wywieszał jadłospis w miejscu ogólnodostępnym, wskazanym przez Zamawiającego.

8. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 roku, poz. 1154), a jadłospis musi obejmować:
- 1) dla kl. „0”:
obiady: zupa: sporządzona z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.) - dania mięsne: tygodniowo nie więcej niż dwie potrawy smażone (na oleju roślinnym, rafinowanym) np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz, ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp., surówka, kompot lub sok;
napoje: napoje przygotowane na miejscu mogą być słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
 - 2) w Szkole Podstawowej:
gorący posiłek: zupa sporządzona z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
9. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości – ograniczona ilość produktów przetworzonych - zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki. Muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka oraz Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci przedszkolnych w wieku 6 lat i dzieci szkolnych od 7 do 15 lat.
10. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług żywienia takie, jak:
- a) porcjowanie i wydawanie posiłków i umieszczenie ich na stolikach;
 - b) nalewanie zupy do waz i umieszczenie ich na stolikach;
 - c) nalewanie i podawanie zupy na stoliki dla dzieci przedszkolnych oraz uczniów klas I-III;
 - d) rozkładanie i zbieranie talerzy i sztućców;
 - e) codzienne sprzątanie stołówki po posiłkach.
11. Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do:
- a) utrzymania czystości i porządku na terenie stołówki i pomieszczeń kuchennych zgodnie z wymogami odpowiednich służb sanitarnych;
 - b) mycia i wyparzania naczyń oraz sprzątania pomieszczeń bloku żywieniowego;
 - c) ponoszenia kosztów środków czyszczących i higienicznych używanych do sprzątania pomieszczeń bloku żywieniowego,
12. Wykonawca zobowiązany jest ponadto do:
- a) posiadania pełnych uprawnień niezbędnych do świadczenia usługi wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego,
 - b) terminowego wykonywania przedmiotu zamówienia,
 - c) przygotowywania i wydawania posiłków zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 - d) przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami Systemu Bezpieczeństwa Żywności HACCP, o którym mowa w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) oraz w rozporządzeniu (WE) 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004r. ze zm.)
 - e) każdorazowego odbioru we własnym zakresie i na własny koszt resztek po spożytych posiłkach,
 - f) zapewnienia posiłków o nie gorszej jakości, na swój koszt, z innych źródeł, w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających Wykonawcy samodzielne przygotowanie posiłków,
 - g) w razie konieczności, do uwzględniania diet eliminacyjnych w przygotowywanych posiłkach, np. diety bezglutenowej, ze skazą białkową lub z alergią pokarmową.
 - h) użyczane maszyny, urządzenia i sprzęt użytkować będzie z należytą starannością,
 - i) przeprowadzać w czasie trwania użyczenia na własny koszt bieżącą konserwację pomieszczeń, urządzeń i sprzętu,
 - j) regularnie dokonywać opłat za zużyte media (woda, gaz, energia elektryczna) na podstawie wystawionych przez SP Nr 3 w Mławie rachunków,
 - k) przestrzegać przepisów prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, zasad zbiorowego żywienia oraz ochrony mienia.

13. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci albo uczniów Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków, zgodnie z rzeczywistą potrzebą, z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy:
 - a) w odniesieniu do posiłków dla dzieci kl. „0”:
 - obiady będą zamawiane w danym dniu do godz. 8.00
 - b) w odniesieniu do gorącego posiłku dla dzieci szkolnych – zupa w danym dniu do godz. 8.00.
14. W celu realizacji zamówienia, Zamawiający ma możliwość użyczenia Wykonawcy niezbędnego pomieszczenia o powierzchni 157 m² z wyposażeniem. Wykonawca dopuszcza wizję lokalną pomieszczenia po uprzednim umówieniu. Wykonawca ponosić będzie miesięcznie:
 - a) opłaty za zużyte media(woda , energia elektryczna) wg. podliczników, za centralne ogrzewanie w okresie grzewczym – ryczałt w kwocie 100,00 zł. brutto.
 - b) podatek od nieruchomości – zgodnie z obowiązującą Uchwałą Rady Miasta Mława. Do wyżej wymienionych opłat Zamawiający doliczy podatek VAT w obowiązującej stawce.
15. Za wykonaną usługę Zamawiający będzie opłacał fakturę w terminie 14 dni od daty wpływu prawidłowo wystawionej i dostarczonej faktury do siedziby Zamawiającego.
16. W czasie trwania niniejszej umowy Zamawiający nie przewiduje zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
17. **O zapytanie ofertowe mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące:**
 1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania – Wykonawca posiada decyzję Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
 2. zdolności technicznej lub zawodowej - Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat od dnia, w którym upływa termin składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie), wykonał należycie co najmniej 2 usługi odpowiadające rodzajem usłudze stanowiącej przedmiot zapytania ofertowego oraz załączyć dowody, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

2. Sposób przygotowania oferty oraz miejsce i termin składania ofert:

- 1) Ofertę należy sporządzić na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 4 do Zapytania ofertowego.
- 2) Oferta musi być podpisana przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze.
- 3) Termin związania z ofertą – 30 dni od daty składania ofert.
- 4) Proponowaną wartość przedmiotu zamówienia należy przedstawić na Formularzu ofertowym załączonym do niniejszego zaproszenia jako łączną wartość brutto, w PLN.
- 5) Podając ceny należy uwzględnić wszystkie elementy związane z prawidłową i terminową realizacją przedmiotu zamówienia, takie jak: podatki, ewentualne rabaty i upusty itp.
Cena posiłku powinna być podana z podziałem na: koszt przygotowania posiłku – 30% ceny posiłku, koszt zakupu produktów do przygotowania posiłków (tzw. Wsad do kotła) – 70% ceny posiłku.
- 6) Ofertę należy złożyć w terminie do dnia 01.07.2024r. do godz.10.00 w siedzibie zamawiającego: **Szkoła Podstawowa Nr 3 im. dra J. Ostaszewskiego w Mławie, ul. H. Pogorzelskiego 4, 06-500 Mława**
- 7) Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy,
- 8) Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
- 9) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców złożenia w określonym terminie wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. W razie braku złożenia wyjaśnień w określonym terminie oferta zostanie odrzucona.
- 10) Złożone oferty można zmieniać i aktualizować przed upływem terminu składania ofert zgodnie z opisem przygotowania oferty.

3. Ocena oferty

Jedynym kryterium wyboru jest cena
Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który spełni warunki udziału w postępowaniu i przedstawi najniższą cenę.

4. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi mailowo lub telefonicznie.

5. Dodatkowe informacje

Osoba do kontaktu:

Jarosław Jabłonowski – dyrektor, adres e-mail j.jablonowski@sp3.mlawa.pl tel. 23 654 49 10
Irena Piechowska – kierownik gospodarczy, adres e-mail i.piechowska@sp3.mlawa.pl
tel. 23 654 49 10

6. Informacje o formalnościach jakie powinny być dopełnione po wyborze Wykonawcy.

1. Termin realizacji zamówienia zostanie uzgodniony z Wykonawcą telefonicznie lub pocztą elektroniczną.
2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchylać się będzie od wykonania zamówienia Zamawiający może wybrać kolejnego Wykonawcę, którego oferta będzie korzystniejsza od pozostałych.

10. Klauzula informacyjna RODO

Oferent przyjmuje do wiadomości i zobowiązuje się do przekazania informacji zawartych w poniższym obowiązku informacyjnym osobom fizycznym oddelegowanym do bezpośrednich kontaktów i szczegółowych ustaleń związanych z ubieganiem się o zamówienie w niniejszym postępowaniu oraz zawarciem i realizacją niniejszej umowy.

1. Administratorem podanych danych osobowych jest Szkoła Podstawowa Nr 3 im. dra J. Ostaszewskiego w Mławie, adres siedziby: Mława, ul. H. Pogorzelskiego 4 tel.23 654 49 10, e-mail: sekrretariat@sp3mlawa.pl
2. Bezpośredni kontakt z Inspektorem Ochrony Danych możliwy jest pod nr tel.+48 784 335 380 p. Marcin Kurpiewski.
3. Państwa dane osobowe przekazane w związku ze złożeniem przez Państwa ofert, przetwarzane będą w celu:
 - a) wybrania oferenta, przygotowania do zawarcia umowy oraz jej realizacji (art. 6.1.b RODO);
 - b) realizacji umowy oraz dokonania ustaleń jej dotyczących (w zakresie danych kontaktowych osób wyznaczonych), co stanowi zadanie realizowane w interesie publicznym (6.1.e RODO);
 - c) w celu udokumentowania decyzji podejmowanych w zakresie wydatków publicznych, co stanowi zadanie realizowane w interesie publicznym (art. 6.1e RODO);
 - d) ewentualnego ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami z tytułu umowy, co stanowi zadanie realizowane w interesie publicznym (art. 6.1e RODO).
4. Dane będą przetwarzane przez 4 lata od zakończenia postępowania dotyczącego zamówienia lub do ustania ewentualnych roszczeń.
5. Dane mogą być ujawniane naszym podwykonawcom wyłącznie w zakresie świadczonych dla nas usług, w szczególności podmiotom wykonującym usługi hostingowe, serwisowe, doradcze, konsultacyjne, audytowe, pomoc prawną, serwis IT. Dane mogą być również ujawniane w trybie dostępu do informacji publicznej.
6. Przysługuje Państwu prawo do żądania od Administratora dostępu do danych osobowych dotyczących swojej osoby, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, a także prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego.
7. Podanie danych jest niezbędne do zawarcia umowy. Brak podania danych, może uniemożliwić wzięcie udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia oraz realizacji umowy.

DYREKTOR

mgr Jarosław Jabłonowski

(pieczętka i podpis osoby występującej
w tym postępowaniu w imieniu Zamawiającego)