



ZAPYTANIE OFERTOWE

w zakresie
przygotowywania śniadań i obiadów dwudaniowych z napojem
dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 13
z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego al. Niepodległości 32
w Poznaniu

1. Nazwa oraz adres pytającego:

Szkoła Podstawowa nr 13 z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego w Poznaniu
al. Niepodległości 32, 61-714 Poznań

kontakt@sportowa13.pl

tel. 61 852 60 01

2. Opis zapytania

1) Określenie zapytania ofertowego:

Przygotowywanie śniadań i obiadów dwudaniowych z napojem dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 13 z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego w Poznaniu

Ilość uczniów uczęszczających do szkoły – 530 dzieci.

Ilość uczniów w klasach sportowych – 250 dzieci

Orientacyjna ilość wydawanych posiłków – 150 dziennie

- 2) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki według obowiązujących norm żywieniowych. Posiłki muszą spełniać wymagania Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2017.149 j.t.) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. 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 spełniających wymogi żywienia zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego: jadłospis dla 4 diet (w tym bezmleczna, wegetariańska, bezglutenowa) jadłospis ma być przygotowany na okres 20 dni żywieniowych.
- 4) Jadłospis musi spełniać następujące warunki jakościowe :
 - dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne, półmięsne oraz jarskie, powinien uwzględniać sezonowość posiłków
 - jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może się powtarzać w tym samym tygodniu
 - w tygodniu powinien być przygotowywany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym
- 5) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe :
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, z gwarancją świeżości, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych, bez ulepszaczy smaków, wyklucza się gotowe dania w torebkach i produkty typu instant, mięso nie może być MMO .
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone

- do przygotowywania potraw zalecane jest stosowanie tłuszczów spożywczych – olej, masło, do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli
- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

- 6) Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 1 miesiąca i dostarczany do Dyrektora placówki najpóźniej na 3 dni przed jego realizacją. Na jadłospisie winna widnieć gramatura posiłków oraz alergeny.
- 7) Koszt całodniowego żywienia dziecka uczęszczającego do szkoły może zostać zmieniony w czasie trwania zawartej umowy po stosownym uzasadnieniu (powinien być porównywalny ze stawkami wyznaczonymi przez MOPR).
- 8) Wykonawca może dokonać sprzedaży posiłków innym osobom nie objętym zapytaniem wg ceny wynikającej z własnej kalkulacji.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i przechowywania próbek żywnościowych do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi zasadami.
- 10) Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno – epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno – sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
- 11) Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zapytania w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o tej samej jakości na swój koszt z innych bezpiecznych źródeł.
- 12) Wykonawca jest zobowiązany do dostosowania się godzinami wydawania posiłków do wymogów Dyrektora placówki zgodnie z harmonogramem zajęć szkolnych.
- 13) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania zapisów ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi.
- 14) Do każdego posiłku Wykonawca przygotowuje produkty, półprodukty i napoje, wg ustalonych jadłospisów.
- 15) Posiłki będą przygotowywane i gotowane w kuchni szkolnej. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia kuchni w sposób umożliwiający realizację przedmiotu zamówienia.
- 16) Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość podawanych posiłków, ich temperaturę w chwili podania oraz ich walory smakowe i estetyczne.
Zamawiający informuje wykonawcę o tym, że żywione będą dzieci z różnorodnymi alergiami pokarmowymi (na podstawie zaświadczeń lekarskich). Wykonawca powinien (po zgłoszeniu rodziców i uzgodnieniu z nimi) zapewnić odpowiednie produkty zastępcze dla tych dzieci (np. mleko krowie zastąpić mlekiem sojowym).

- 17) Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminu wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron. Cena posiłku uwzględnia gotowanie posiłków, obsługę przy wydawaniu posiłków, sprzątanie oraz koszty dowozu produktów. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej / gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci w wieku szkolnym.
- 18) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania do zatwierdzenia przez Dyrektora Szkoły regulaminu wydawania posiłków i systemów płatności. Wykonawca zapewniać będzie możliwość korzystania z aplikacji w celu zamawiania i odwoływania posiłków przez rodziców.
- 19) Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć kuchnię w sprzęt i urządzenia niezbędne do prawidłowej realizacji usługi w tym w zastawy (talerze, miski) porcelanowe, sztucze, widelce, łyżeczki, kubki, szklanki. Tylko w wyjątkowych sytuacjach - dopuszczalne jest realizacji usługi za pomocą naczyń jednorazowych oraz plastikowych naczyń, sztućców, kubków.
- 20) W przypadku organizowania przez placówkę oświatową innych form zajęć dla dzieci w okresach wolnych od nauki szkolnej Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi cateringowe wynikające z niniejszej umowy na warunkach w niej określonych.
- 21) Posiłki będą przygotowywane przez osobę (kucharza) mającą co najmniej 5 letnie doświadczenie w gotowaniu dla dzieci szkolnych i przedszkolnych.
- 22) Układ graficzny przygotowania jadłospisu podczas realizacji zamówienia dla dzieci w przedszkolu i szkole:

Lp.	Dzień tygodnia	Śniadanie	Obiad
		(nazwa potrawy, gramatura, kaloryczność, nazwa składników, alergeny)	(nazwa potrawy, gramatura, kaloryczność, nazwa składników, alergeny)
1.	Poniedziałek		
2.	Wtorek		
3.	Środa		
4.	Czwartek		
5.	Piątek		

- 23) Zamawiający wymaga, aby była dostępna dieta wegetariańska, bezmleczna i bezglutenowa w tej samej cenie jak dieta podstawowa.
- 24) Zamawiający wymaga aby rodzice dzieci korzystających z oferty mogli dokonywać wyboru abonamentu wg następującego wzorca:
- zupa
 - drugie danie i napój
 - zestaw: zupa, drugie danie i napój.
- 25) Możliwość wprowadzenia zniżek w przypadku zamawiania miesięcznego abonamentu.

- 26) Wykonawca zobowiązany jest do przejęcia wszelkich czynności związanych z obsługą płatności, zamawiania i odmawiania posiłków, w ramach oferowanej ceny, wraz z opisem proponowanego systemu rozliczania (aplikacja).
- 27) Wykonawca musi na czas realizacji przedmiotu zamówienia posiadać dostęp do strony internetowej, na której udostępni aplikację umożliwiającą rodzicom uczniów szkoły dokonywać opłat za posiłki abonamentowe.

Brak w/w funkcjonalności spowoduje odrzucenie oferty.

3. Dzierżawa pomieszczeń i wyposażenia kuchni szkolnej:

- 1) Przedmiotem dzierżawy są pomieszczenia kuchenne i pomieszczeniami magazynowymi o powierzchni łącznej 121 m² wraz z wyposażeniem.
- 2) Stołówka będzie udostępniana na czas wydawania posiłków i nie stanowi przedmiotu najmu.
- 3) Najemca zobowiązany będzie do:
 - pokrywania kosztów najmu, z wliczonymi kosztami wody i energii cieplnej
 - pokrywania kosztów zużycia energii elektrycznej wg wskazań zamontowanego podlicznika
 - pokrywania kosztów zużycia gazu wg wskazań licznika
 - wywozu odpadów kuchennych i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych – we własnym zakresie
 - przeprowadzenia na własny koszt konserwacji, remontów bieżących i kapitalnych, przeglądów wydzierżawionych urządzeń z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń.
- 4) Doposażenia na własny koszt wynajętego pomieszczenia w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej.
- 5) Wydierżawiający dopuszcza możliwość korzystania z infrastruktury w celu przygotowywania posiłków w formie cateringu jeżeli jednocześnie nie zakłóci to przygotowania i wydawania posiłków w placówce Wynajmującego.
- 6) Wydierżawiający nie zezwala na korzystanie ze stołówki szkolnej w celu organizacji imprez i serwowania posiłków osobom spoza szkoły.
- 7) Najemca zobowiązany jest do utrzymania w czystości pomieszczeń przeznaczonych do wydawania posiłków – w trakcie jak i po wydaniu, własnym sprzętem i środkami do tego przeznaczonymi, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 8) Najemca zobowiązany jest do zapewnienia nadzoru w czasie wydawania i spożywania posiłków oraz personelu do wydawania posiłków spełniających wymagania stawiane przy prowadzeniu zbiorowego żywienia. Wydierżawiający zobowiązany jest do zatrudnienia osób niezbędnych do wykonania niniejszej usługi (posługujących się komunikatywnie językiem polskim).

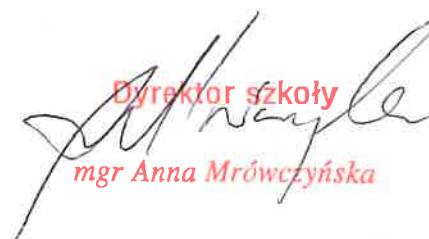
- 9) Najemca odpowiada za wszelkie uchybienia świadczonej usługi ujawnione w trakcie dokonywania kontroli
- 10) Minimalna wysokość miesięcznego czynszu dzierżawy lokalu wynosi **3 000 PLN+ podatek VAT 23%**.
- 11) Termin wykonania zamówienia:
Przedmiot zamówienia realizowany będzie w okresie od **dnia 01.09.2024 r. do dnia 31.08.2025 r.**

4. Wykaz dokumentów składających się na ofertę:

- 1) Formularz ofertowy
- 2) Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne Zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej
- 3) Oświadczenie, że oferent spełnia warunki dotyczące:
 - posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
 - posiadania wiedzy i doświadczenia,
 - dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- 4) Wykaz doświadczenia zawodowego w zakresie żywienia zbiorowego,
- 5) Dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług:
 - a) W okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, wykonał w ciągu 1 roku co najmniej 4 usługi, z których każda trwała nieprzerwanie przez okres co najmniej 10 miesięcy, o wartości każdej z usług, równej co najmniej 50 000,00 PLN, w tym 3 usługi, które polegały na przygotowaniu posiłków dla dzieci w wieku szkolnym (w wieku od 7 do 16 lat),
 - b) W przypadku usług nadal wykonywanych pod uwagę brana będzie tylko wartość i okres wykonanej usługi do dnia składania ofert.
 - c) Dysponuje kucharzami, posiadającą co najmniej 5 letnie doświadczenie w zakresie przygotowania posiłków dla dzieci w wieku szkolnym (w wieku od 6 do 16 lat)
 - d) dysponuje m.in. 1 osobą posiadającą wykształcenie w kierunku dietetycznym.
- 6) Przykładowy jadłospis (w każdej z wymienionych wersji dietetycznych) wykonany według wytycznych w niniejszym ogłoszeniu.

5. Postanowienia końcowe

- 1) Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty.
- 2) Termin składania ofert: do dnia 14 sierpnia 2024r. do godz. 12.00
- 3) Miejsce składania ofert (tylko w wersji papierowej):
 - sekretariat –
 - Szkoła Podstawowa nr 13 z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego w Poznaniu
 - al. Niepodległości 32, 61-714 Poznań
- 4) Zamawiający w ciągu 7 dni zobowiązuje się do poinformowania wszystkich zainteresowanych o wyborze oferty.


Dyrektor szkoły
mgr Anna Mrówczyńska

Szkoła Podstawowa Nr 13
z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego
al. Cytadelowców Poznańskich
61-714 Poznań, al. Niepodległości 32
tel. 61 852 60 01

FORMULARZ OFERTOWY

Przygotowywanie śniadań i obiadów dwudaniowych z napojem dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 13 z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego w Poznaniu

Do

**Szkoła Podstawowa nr 13 z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego
61-714 Poznań, Al. Niepodległości 32**

A. Dane Wykonawcy	
Nazwa albo imię i nazwisko	
Siedziba albo miejsce zamieszkania i adres	
NIP, REGON, KRS	
e-mail:	
Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy	
Osoba do kontaktu ze strony Wykonawcy w trakcie realizacji zamówienia (imię i nazwisko, e-mail, telefon)	
B. Oferowane ceny:	
Dzienna cena obiadu dla ucznia (proszę o podanie cen w zależności od wariantu)	
Wysokość oferowanego czynszu najmu za 1 miesiąc - w PLN netto	
C. Oświadczenie w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO	
Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO ¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*	

¹⁾ rozporządzenie 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).

* W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawcy nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

D. Oświadczenie dotyczące podanych informacji

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji

pieczęć Wykonawcy

data, imię i nazwisko oraz podpis
uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy