

Szkoła Podstawowa w Białolece
Białoleka 20, 67 – 221 Białoleka
tel. 76 8317 169

Białoleka, dnia 10.08.2023 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. Zamawiający

Gmina Pęcław
Pęcław 28, 67 – 221 Białoleka
NIP 693 19 42 641

reprezentowana przez;

Szkołę Podstawową w Białolece
Białoleka 20, 67 – 221 Białoleka
tel./ fax. 76 8317 169
e-mail: sekretariat.sp@peclaw.eu

2. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu dla uczniów i przedszkolaków Szkoły Podstawowej w Białolece gmina Pęcław jednodaniowych posiłków z napojem (w formie drugiego dania) i dwudaniowych posiłków z napojem (w formie zupy i drugiego dania) w roku szkolnym 2023/2024.

3. Termin realizacji zamówienia

Rok szkolny 2023/2024 od dnia 05.09.2023 r. do końca zajęć dydaktycznych, w dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych od zajęć lekcyjnych oraz dni zajęć opiekuńczych.

4. Kryterium wyboru oferty

Najniższa cena brutto za posiłek dwudaniowy.

1. Cena oferty powinna być podana w PLN cyfrowo i słownie. Cenę należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
2. Cena powinna być z wyszczególnieniem ceny za zupę oraz ceny za drugie danie z uwagi na fakt, że część dzieci będzie korzystało z posiłku jednodaniowego, a część z posiłku dwudaniowego.

5. Inne istotne warunki zamówienia

1. Żywnienie dzieci przedszkolnych i uczniów szkoły podstawowej odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 05 września 2023 r. do 14 czerwca 2024 r. z wyłączeniem dni wolnych od pracy (ustawowo) lub dni dodatkowo wolnych od zajęć szkolnych.
2. Szacunkowa liczba dzieci przedszkolnych i uczniów szkoły podstawowej objętych dożywianiem to ok. 40 dziennie. Zamawiający zastrzega, iż podana liczba dzieci w

okresie obowiązywania umowy ma charakter orientacyjny, tzn. wskazany celem porównania ofert i jednocześnie nie stanowi dla Zamawiającego zobowiązania do zakupu posiłków dla podanej liczby dzieci.

3. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie liczby posiłków.
4. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność co najmniej 950 kcal i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
5. Ustala się następującą gramaturę posiłków: - zupa – 400 g + bułka lub 2 kromki chleba, - danie mięsne (np. sztuka mięsa, udko z kurczaka, stek z piersi kurczaka, kotlet schabowy), - ryba min. 100 g, - ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, makaron, kopytka – 150 g, - surówka lub jarzyny gotowane – 100 g, - danie jarskie: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi racuchy – min 400 g.
6. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości z uwzględnieniem ich sezonowości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
7. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz obowiązujące normy żywienia.
8. Wyklucza się posiłki typu fastfood, przygotowywane z proszku oraz sporządzane na bazie suszu lub półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.).
9. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę.
10. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy dzieci), Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków – suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.
11. Posiłki oferent będzie dowoził własnym transportem, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (min. 65°C) oraz jakości przewożonych potraw.
12. O czystość termosów zadba Wykonawca.
13. Przedstawianie miesięcznych jadłospisów do ostatniego dnia miesiąca poprzedzającego wydawanie posiłków wraz z podaniem wartości kalorycznej i odżywczej posiłków, zgodnej z normami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
14. Posiłki winny być urozmaicone, odpowiadające normom zbiorowego żywienia oraz normom żywienia dzieci i młodzieży pod względem ilości i jakości oraz wartości odżywczych.
15. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki z produktów oraz w warunkach sanitarnych, czyniących zadość wszystkim obowiązującym przepisom w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia.
16. Wykonawca każdorazowo zobowiązany będzie zapewnić dowóz przedmiotu zamówienia zgodnie z normami HACCP.
17. Realizując umowę, Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki, zachowując wymogi sanitarno–epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawnych.
18. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące szkolenie BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia lub orzeczenia lekarskie do celów sanitarno–epidemiologicznych.
19. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci i młodzieży przed Powiatowym

Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci i młodzieży.

20. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez 72 godziny z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.
21. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania badań sprawdzających kaloryczność zamawianego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, Zamawiający kosztami badania obciąża Wykonawcę.
22. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt do pomieszczeń wskazanych przez dyrektora Szkoły Podstawowej w Białoleścu.
23. Godziny dostarczania posiłków: w godzinach umówionych z dyrektorem Szkoły Podstawowej w Białoleścu.
24. Odległość siedziby Wykonawcy, w której przygotowywane będą posiłki, nie może być większa niż 20 km od miejsca dostawy – Szkoła Podstawowa w Białoleścu, gmina Pęczaw.
25. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłków, temperaturę w chwili dowozu oraz jego walory smakowe i estetyczne.
26. Osoba upoważniona przez Zamawiającego będzie mogła sprawdzać zgodność dostarczanych posiłków z zatwierdzonym przez Zamawiającego jadłospisem.
27. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku ich złej jakości, tj. niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru), niedogotowanych lub zanieczyszczonych. Zwrot posiłków będzie następował na podstawie protokołu reklamacji/zwrotu posiłków. W miejsce zwróconych posiłków. Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć posiłki pełnowartościowe.

6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów

1. Wykonawca złoży ofertę cenową w formie pisemnej na formularzu stanowiącym **Załącznik nr 1** do niniejszego zapytania ofertowego, **zawierającą cenę brutto za 1 posiłek wraz z dostawą z wyodrębnieniem ceny kosztów samego posiłku i kosztów pośrednich, tj. przygotowania, pakowania i dostawy.**
2. Poświadczoną za zgodność z oryginałem decyzję właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na przewóz posiłków specjalistycznym środkiem transportu.
3. Poświadczoną za zgodność z oryginałem opinię właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotyczącą spełniania warunków do przygotowywania posiłków.
4. Poświadczoną za zgodność z oryginałem opłaconą polisę, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.
5. Podpisaną klauzulę informacyjną – Załącznik nr 2.

7. Sposób przygotowania oferty

Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną. W przypadku składania oferty w siedzibie zamawiającego lub pocztą na kopercie należy umieścić napis „**Zapytanie ofertowe na dożywianie dzieci w szkole**”.

Ofertę można złożyć osobiście u zamawiającego, tj. w Szkole Podstawowej w Białoleńcu- pokój nr 7, przesłać pocztą na adres Szkoła Podstawowa w Białoleńcu, Białoleńka 20, 67-221 Białoleńka lub pocztą elektroniczną na adres sekretariat@peclaw.eu

8. Miejsce i termin złożenia oferty

1) **Ofertę należy złożyć do dnia 25 sierpnia 2023 r. do godz. 10.00 .**

Oferty złożone po wskazanym terminie zostaną odrzucone z przyczyn formalnych. Złożenie oferty nie jest równoznaczne z realizacją zamówienia.

2) Zapytanie ofertowe zostanie ogłoszone w Biuletynie Informacji Publicznej Szkoły Podstawowej w Białoleńcu <https://spbialoleka.bipdlaszkol.pl/>

9. Inne istotne postanowienia

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od wyboru oferty bez szczegółowego uzasadnienia, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.
- 2) Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów postępowania.

10. Kontakt z osobą prowadzącą zamówienie w imieniu zamawiającego – Emilia Szymakowska tel. 76 8317 169.

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej w Białoleńcu

mgr Elżbieta Frankowska - Cyfra

Załączniki:

1. Formularz oferty – Załącznik nr 1
2. Klauzula informacyjna – Załącznik nr 2

.....
(nazwa i adres wykonawcy)

FORMULARZ OFERTY

ZAMAWIAJĄCY:

**Szkoła Podstawowa w Białoleńce
Białoleńka 20
67 – 221 Białoleńka**

Przedmiot zamówienia:

"Świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu dla uczniów i przedszkolaków Szkoły Podstawowej w Białoleńce gmina Pęcław jednodaniowych z napojem (w formie drugiego dania) i dwudaniowych obiadów z napojem (w formie zupy i drugiego dania) w roku szkolnym 2023/2024."

Niniejsza oferta zostaje złożona przez :

Nazwa Wykonawcy:

.....
.....

Adres Wykonawcy:

.....

NIP **REGON**

nr telefonu

nr faxu

adres e-mail

Oświadczam, że spełniam warunki do udziału w powyższym postępowaniu.

1. Posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej działalności.
2. Dysponujemy wiedzą i doświadczeniem w powyższym zakresie.
3. Dysponujemy odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania przedmiotu zamówienia.

..... dn.
(miejsowość i data)

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

OFERTA

Oferujemy wykonanie zamówienia: „Świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu dla uczniów i przedszkolaków Szkoły Podstawowej w Białoleścu, gmina Pęcław jednodaniowych posiłków z napojem (w formie drugiego dania) i dwudaniowych posiłków z napojem (w formie zupy i drugiego dania) w roku szkolnym 2023/2024.

1.

CENA BRUTTO zł./ za 1 posiłek dwudaniowy

słownie zł.

Podatek VAT%

Wyszczególnienie ceny:

1) zupa

cena brutto..... zł./ za 1 posiłek,

w tym:

tzw. wsad do kotła: zł./ za 1 posiłek,

koszty pośrednie..... zł./ za 1 posiłek,

2) drugie danie:

cena brutto..... zł./ za 1 posiłek,

w tym:

tzw. wsad do kotła: zł./ za 1 posiłek,

koszty pośrednie..... zł./ za 1 posiłek,

2. Oświadczam, że zapoznałem/łam się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.

..... dn.
(miejsowość i data)

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

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 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 (RODO), informujemy że:

- Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa w Białoleścu, 67-221 Białoleśka 20, tel. 76 8317169
- Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych: e-mail iodags@iodags.pl
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO w celu realizacji umowy.
- Odbiorcami danych osobowych będą podmioty uprawnione do uzyskania tych danych na podstawie przepisów obowiązującego prawa oraz upoważnione przez Administratora podmioty przetwarzające dane osobowe w imieniu Administratora.
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do wykonania i rozliczenia umowy oraz wygaśnięcia wzajemnych roszczeń wynikających z umowy.
- Na każdym etapie przetwarzania danych osobowych przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - 1) dostępu do swoich danych osobowych;
 - 2) żądania sprostowania danych, które są nieprawidłowe;
 - 3) żądania usunięcia danych, gdy:
 - a) dane nie są już niezbędne do celów, dla których zostały zebrane,
 - b) dane przetwarzane są niezgodnie z prawem.
 - 4) żądania ograniczenia przetwarzania, gdy:
 - a) osoby te kwestionują prawidłowość danych,
 - b) przetwarzanie jest niezgodne z prawem, a osoby te sprzeciwiają się usunięciu danych,
 - c) Administrator nie potrzebuje już danych osobowych do celów przetwarzania, ale są one potrzebne osobom, których dane dotyczą, do ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń.
 - 5) Wniesienia skargi do organu nadzorczego tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa,.
- Podanie przez Państwa danych osobowych jest dobrowolne i wynika z zawartej umowy, a konsekwencją odmowy ich podania może być częściowa lub całkowita niemożność wykonywania umowy.
- Pani/Pana dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą poddawane profilowaniu.

Zapoznałem/am się;

.....

Data i podpis