

ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), Szkoła Podstawowa w Białoleźce zaprasza do złozenia oferty cenowej na dostawę/usługę cateringową polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu dla uczniów Szkoły Podstawowej w Białoleźce gmina Pęcław jednodaniowych gorących posiłków w formie naprzemiennej; zupa dwa razy w tygodniu plus bułka lub 2 kromki chleba – poniedzialek, środa, drugie danie z surówką dwa razy w tygodniu – wtorek i czwartek, danie jarskie – w piątek.

1. Zamawiający

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

reprezentowana przez;

Szkołę Podstawową w Białoleźce
Białoleźka 20, 67 – 221 Białoleźka
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 Szkoły Podstawowej w Białoleźce gmina Pęcław, jednodaniowych, gorących posiłków w formie naprzemiennej; zupa dwa razy w tygodniu plus bułka lub 2 kromki chleba – poniedzialek, środa, drugie danie z surówką dwa razy w tygodniu – wtorek i czwartek, danie jarskie – w piątek.

3. Termin realizacji zamówienia

Od 19.09.2022 r. do 16.06.2023 r. z wyłączeniem dni wolnych od pracy (ustawowo) lub dni dodatkowo wolnych od zajęć szkolnych.

4. Kryterium wyboru oferty

Najniższa cena brutto za jeden posiłek.

1. Cena oferty powinna być podana w PLN cyfrowo i słownie. Cenę należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
2. Wykonawca może podać tylko jedną cenę.

5. Inne istotne warunki zamówienia

1. Żywnienie dzieci i młodzieży odbywać się będzie od poniedzialku do piątku w dni nauki

szkolnej w okresie od 01 września 2022 r. do 16 czerwca 2023 r. z wyłączeniem dni wolnych od pracy (ustawowo) lub dni dodatkowo wolnych od zajęć szkolnych.

2. Szacunkowa liczba dzieci i młodzieży objętych dożywianiem to **około 20 uczniów (w pierwszym miesiącu dożywiania) i ok. 45 uczniów w kolejnych miesiącach (liczba ta w trakcie może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu o 20 %)**.
3. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków.
4. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność co najmniej 900 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 obciąży 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, **zawierająca cenę brutto i netto za 1 posiłek wraz z dostawą z wdrożeniem 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 Białolece- pokój nr 7, przesłać pocztą na adres Szkoła Podstawowa w Białolece, Białoleka 20, 67-221 Białoleka lub pocztą elektroniczną na adres sekretariat@peclaw.eu

8. Miejsce i termin złożenia oferty

1) Ofertę należy złożyć do dnia 14 września 2022 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 Białolece <https://spbialoleka.bipdlaszkol.pl/>

9. Inne istotne postanowienia

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

10. Kontakt z osobą prowadzącą zamówienie w imieniu zamawiającego - Izabela Dominiak
tel. 76 8317 169.

Dyrektor
Szkoły Podstawowej w Białolece

/-/ 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 Białoleńcu
Białoleńca 20
67 – 221 Białoleńca**

Przedmiot zamówienia:

"Świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu dla uczniów Szkoły Podstawowej w Białoleńcu w okresie od 19 września 2022 r. do 16 czerwca 2023 r. jednodaniowych, gorących posiłków w formie naprzemiennej; zupa dwa razy w tygodniu plus bułka lub 2 kromki chleba – poniedziałek, środa, drugie danie z surówką dwa razy w tygodniu – wtorek i czwartek, danie jarskie – w piątek.

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.
(miejscowość i data)

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

OFERTA

Oferujemy wykonanie zamówienia: **"Świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu dla uczniów Szkoły Podstawowej w Białolece w okresie od 19 września 2022 r. do 16 czerwca 2023 r. jednodaniowych, gorących posiłków w formie naprzemiennej; zupa dwa razy w tygodniu plus bułka lub 2 kromki chleba – poniedziałek, środa, drugie danie z surówką dwa razy w tygodniu – wtorek i czwartek, danie jarskie – w piątek."**

1.

CENA BRUTTO zł./ za 1 posiłek

słownie zł.

Podatek VAT%

CENA NETTO zł./ za 1 posiłek

słownie zł.

CENA BRUTTO zł./ kosztów pośrednich za 1 posiłek

słownie zł.

Podatek VAT%

CENA NETTO zł./ kosztów pośrednich za 1 posiłek

słownie zł.

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

..... dn.
(miejscowość i data)

.....
(pieczęć i podpis wykonawcy 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