

**ZAPYTANIE OFERTOWE  
Z DNIA 04.01.2023 r.**

Szkoła Podstawowa w Żmudzi w oparciu o art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r., poz. 1710 z późn. zm) oraz § 4 Procedury udzielenia zamówienia publicznego poniżej kwoty 130 000,00 złotych w Szkole Podstawowej Żmudzi stanowiącej załącznik do Zarządzenia Dyrektora Szkoły Podstawowej w Żmudzi nr 16/2020 z dnia 31.12.2020 r. w sprawie określenia procedur udzielania zamówień publicznych o wartości szacunkowej nieprzekraczającej równowartości kwoty 130 000,00 złotych zaprasza do złożenia oferty na świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu wraz z napojem i deserem, przygotowanego na bazie własnych produktów z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego (pomieszczeń kuchennych, sprzętu i urządzeń kuchennych) z dostawą na miejsce zamówienia (w pojemnikach gastronomicznych GN ze stali nierdzewnej i pojemnikach termoizolacyjnych GN spełniających wymogi HACCP) w roku 2023 do Szkoły Podstawowej w Żmudzi.

**I. ZAMAWIAJĄCY**

Szkoła Podstawowa w Żmudzi, ul. Kasztanowa 7, 22-114 Żmudź, tel. 82 5680178 e-mail: [szkola@sp-zmudz.pl](mailto:szkola@sp-zmudz.pl)

**II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

- 1. Przedmiotem zamówienia jest: świadczenie usługi cateringowej w roku 2023 w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu wraz z napojem i deserem** przygotowanego na bazie własnych produktów z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego (pomieszczeń kuchennych, sprzętu i urządzeń kuchennych) z dostawą na miejsce zamówienia (w pojemnikach gastronomicznych GN ze stali nierdzewnej i pojemnikach termoizolacyjnych GN spełniających wymogi HACCP) **tj. do Szkoły Podstawowej w Żmudzi.**
2. Posiłki powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 3-15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.
3. 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 (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132).*



4. Posiłki powinny spełniać następujące warunki ilościowe:
  - a) drugie danie zwierające: ziemniaki lub ryż lub makaron lub kaszę itp. – min. 200 g, mięso lub rybę – min. 100 g po obróbce, surówkę lub gotowane jarzyny – min. 100 g, opcjonalnie naleśniki, placki lub pierogi itp. – od 250 g. do 300g,
  - b) napój (kompot, sok owocowy) – min. 250 ml,
  - c) deser: owoc (owoce sezonowe: jabłko, gruszka, pomarańcza, nektarynka, kiwi, banan, brzoskwinia,) jogurt, serek, okazjonalnie pieczywo cukiernicze lub czekolada.
5. Posiłki powinny być dostarczane w następującym schemacie:
  - a) poniedziałek: drugie danie i napój
  - b) wtorek: drugie danie, napój i deser
  - c) środa: drugie danie i napój
  - d) czwartek: drugie danie, napój i deser
  - e) piątek: drugie danie i napój
6. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - a) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dniowym,
  - b) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina, danie rybne) z wyłączeniem mięsa mieszanego,
  - c) posiłki typu naleśniki, placki lub pierogi itp. nie mogą być dostarczane częściej niż 2 razy w tygodniu,
  - d) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych,
  - e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
  - f) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów spożywczych - oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane, zaś do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion, roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli (obniżona zawartość sodu),
  - g) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
7. Średnia liczba uczniów systematycznie korzystających z obiadów na podstawie danych z lat ubiegłych – 30 uczniów.
8. Ilość posiłków Zamawiający poda Wykonawcy najpóźniej do godziny 15:00 dnia poprzedzającego dostarczenie posiłków. Zamawiający może dokonać zamówienia telefonicznie lub mailowo.
9. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji uczniów i przedszkolaków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków w danym miesiącu i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka.
10. Nie przewiduje się możliwości zakupu posiłków jednorazowo zamówionych i opłaconych przez rodziców uczniów, nauczycieli i pracowników szkoły.



11. Fakturę za okres rozliczeniowy należy składać do 5 dnia następnego miesiąca mailowo lub w siedzibie szkoły.
12. Płatność za okresy rozliczeniowe będzie następowała przelewem na wskazane w fakturze konto w terminie 21 dni od daty jej złożenia.
13. Cena jednostkowa posiłku powinna zawierać:
  - a) wsad do kotła,
  - b) koszt przygotowania i dostarczania.
14. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi PSSE, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
15. 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.
16. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę z wyprzedzeniem na okres jednego tygodnia i dostarczany Zamawiającemu najpóźniej w czwartek do godz. 12:00 w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis na adres mailowy szkoły. W jadłospisie wykazana będzie gramatura posiłków oraz występujące alergeny. Jadłospis będzie umieszczany na stronie internetowej szkoły oraz w miejscu ogólnodostępnym w szkole.
17. Dostawa posiłków odbywać się będzie 5 dni w tygodniu w godz. 10:30 – 11:30 z wyłączeniem dni ustawowo wolnych i świąt oraz ferii i wakacji oraz w razie potrzeby - po uzgodnieniu z Wykonawcą - innych dni. Uruchomienie dostawy posiłków nastąpi od 30 stycznia 2023 r.
18. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w pojemnikach gastronomicznych GN ze stali nierdzewnej i termoizolacyjnych termosach przeznaczonych do transportu żywności będących jego własnością, na które posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
19. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem dostosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
20. Do obowiązku Wykonawcy należeć będzie codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w następnym dniu dostawy posiłków. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
21. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
22. Przechowywanie próbek żywieniowych i odbiór resztek obiadowych jest obowiązkiem Wykonawcy.
23. Wydawanie posiłków pozostaje w gestii Zamawiającego.
24. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków korzystającym z usług cateringowych i zmywaniem naczyń.





25. Zamawiający ponosi koszty eksploatacji i utrzymania czystości pomieszczeń kuchni i jadalni szkolnej. Zamawiający zobowiązany jest do utrzymania w czystości pomieszczeń przeznaczonych do wydawania i spożywania posiłków – w trakcie wydawania jak i po wydaniu, własnym sprzętem i środkami do tego przeznaczonymi, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

### III. WARUNKI UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM

Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

1. Posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania tj. posiada aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu;
2. Posiada status spółdzielni socjalnej (klauzula społeczna);
3. Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym, ekonomicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
4. Rozliczy się z Zamawiającym na podstawie faktury VAT;
5. Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
6. Wykonał co najmniej 1 (jednej) usługi cateringowej w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie), polegających na codziennym (dni robocze) przygotowaniu i dostarczaniu posiłków, w tym dań ciepłych, których okres obowiązywania był nie krótszy niż 6 miesięcy i w ramach którego przygotował i dostarczył nie mniej niż 30 posiłków (dziennie).

### IV. DOKUMENTY WYMAGANE I OPIS PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Formularz ofertowy na załączonym druku (**załączniki nr 1**) do zapytania ofertowego wypełniony w języku polskim pismem czytelnym z ceną brutto podaną z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
2. Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli i organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie objętym ofertą.
3. Wykaz wykonywanych usług cateringowych (**załączniki nr 2**).
4. Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych (**załączniki nr 3**).
5. Informacja z KRS lub inny dokument potwierdzający posiadanie przez oferenta statusu spółdzielni socjalnej.

### V. KRYTERIUM WYBORU OFERTY:

1. Opis kryterium, którym Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tego kryterium i sposobu oceny ofert:

**cena oferty - 100%**

### VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Wykonawca może złożyć ofertę w następujący sposób:



- a) w zamkniętej kopercie na adres szkoły. Koperta powinna być opisana „**Oferta usługi cateringowej na rok 2023**”. Na kopercie należy podać nazwę i adres Wykonawcy oraz opatrzyć ją pieczęcią Wykonawcy,
2. Ofertę należy złożyć do dnia 12.01.2023 r. do godz. 12:00.
3. W przypadku wysłania oferty pocztą decyduje data wpływu do siedziby Zamawiającego.
4. Otwarcie ofert nastąpi w Szkole Podstawowej w Żmudzi w dniu 12.01.2023 r. o godz. 13:00.
5. Oferty niekompletne lub oferty, które wpłyną po wyżej określonym terminie nie będą rozpatrywane.

## VII. SPOSÓB OBLICZANIA OFERTY

1. Cena oferty musi być podana w walucie PLN cyfrowo i słownie.
2. Należy podać cenę brutto za jeden obiad (w podziale na koszt wsadu i koszt przygotowania posiłku) zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
3. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.
4. Cena nie będzie mogła ulec zwiększeniu przez cały okres trwania umowy.
5. Wykonawca nie będzie mógł żądać dodatkowej zapłaty, jeżeli na etapie realizacji okaże się, że nie uwzględnił wszystkich elementów niezbędnych do kompleksowego wykonania przedmiotu niniejszego zamówienia.

## VIII. UWAGI KOŃCOWE

1. Oferent, którego oferta zostanie wybrana, zostanie poinformowany pisemnie.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do :
  - a) wyboru kolejnej oferty, jeżeli oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy o realizację przedmiotu niniejszego zapytania;
  - b) zmiany lub unieważnienia niniejszego zapytania ofertowego;
  - c) zmiany warunków lub terminów prowadzonego postępowania ofertowego;
  - d) unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty;
  - e) przeprowadzenia negocjacji z Wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę. Negocjacje nie mogą prowadzić do wzrostu zaoferowanej przez Wykonawcę ceny. W szczególności negocjacje zostaną przeprowadzone, gdy najkorzystniejsza oferta przewyższać będzie kwotę jaką Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
  - f) wezwania Wykonawcy do złożenia wyjaśnień i/lub uzupełnienia złożonej oferty.
3. Wybór najkorzystniejszej oferty jest ostateczny i nie podlega procedurze odwoławczej.
4. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

**DYREKTOR**  
Szkoły Podstawowej w Żmudzi  
mgr Halina Stęczuk

## KLAUZULA INFORMACYJNA

### dotycząca przetwarzania danych osobowych w ramach zamówienia publicznego

Zgodnie z art. 13 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) dalej: „RODO” informuję, iż:

1. Administratorem danych osobowych przetwarzanych w Szkole Podstawowej w Żmudzi jest Pani Halina Steczuk dyrektor szkoły. Adres kontaktowy: ul. Kasztanowa 7, 22-114 Żmudź
2. Kontakt z inspektorem ochrony danych możliwy jest pod nr tel.: 82 568 01 78 lub pod adresem e-mail: [iod@zmudz.gmina.pl](mailto:iod@zmudz.gmina.pl).
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w związku z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych w celu związanym z przeprowadzeniem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz zawarcia umowy na **Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu wraz z napojem i deserem w roku 2023 do Szkoły Podstawowej w Żmudzi.**
4. Pana dane osobowe przekazywane będą wyłącznie organom lub podmiotom uprawnionym do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa oraz podmiotom przetwarzającym dane w imieniu administratora danych, w związku z zawartą umową powierzenia przetwarzania danych.
5. Obowiązek podania danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych. Niepodanie danych uniemożliwi realizację celu określonego w pkt 3.
6. Posiada Pani/Pan prawo dostępu do treści swoich danych, prawo do ich sprostowania, ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO.
7. Przysługuje Pani/Panu prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych z siedzibą ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, gdy przetwarzanie danych osobowych dokonywane jest z naruszeniem przepisów o ochronie danych.
8. Nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
9. Dane osobowe przechowywane będą przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia. W przypadku, gdy czas trwania umowy przekracza 4 lata, przez cały czas trwania umowy.
10. Dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego/organizacji międzynarodowej, nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą podlegały profilowaniu.