Rychliki, dnia 10 września 2024 roku

**I. Zamawiający:**

Gmina Rychliki

Rychliki 86, 14-411 Rychliki

NIP 578-311-36-15

odbiorca - reprezentowana przez Dyrektora Szkoły

- Pana Jacka Tuńskiego

Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka w Rychlikach z oddziałami przedszkolnymi

Rychliki 34,

14-411 Rychliki

NIP 578-29-82-912

REGON 0000786880

*e-mail:* [*spkorczak@op.pl*](mailto:spkorczak@op.pl)

*tel. 55/ 230-76-78*

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**
2. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania, dostarczenia oraz wydawania posiłków dla dzieci z oddziału przedszkolnego w roku szkolnym 2024/2025.

*Zgodnie z Zarządzeniem Nr 12/2024 z dnia 30 sierpnia 2024 r.* *w sprawie zasad naliczania, pobierania i rozliczania opłat za świadczenie usług dożywiania i opieki nad dziećmi przedszkolnymi w czasie dodatkowym, przy udzieleniu zamówień publicznych, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130 000,00 zł (netto.)*

* 1. Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka w Rychlikach z oddziałami.

1. Przez posiłek Zamawiający rozumie jednodaniowy obiad w postaci:

* ***2 dni w tygodniu ( poniedziałek, środa)***

- zupa z wkładką mięsną (podana z chlebem, makaronem, ryżem lub ziemniakami)

* ***3 dni ( wtorek, czwartek, piątek)***

- tzw. drugie danie o gramaturze nie mniejszej niż 450g:

* sztuka mięsa / drób / ryby / kotlet mielony / pulpet / klops – 100 gram,
* ziemianki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron, inne) – 200 gram,
* surówka/warzywa gotowane – 150 gram,
* raz w tygodniu może być podane danie garmażeryjne np. pierogi, naleśniki placki, krokiety, racuchy itp. – 400gram,
* do każdego drugiego dania powinien być wydawany kompot – 200 ml.

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia.

1. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków, które będą spełniać następujące warunki jakościowe:

* posiłki powinny być przygotowywane ze świeżych, pełnowartościowych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwionych lub sztucznie aromatyzowanych,
* w posiłkach powinny przeważać składniki gotowane, pieczone lub duszone,
* do przygotowywania posiłków powinny być stosowane tłuszcze roślinne, z ograniczonym stosowaniem tłuszczy zwierzęcych,
* stosowane powinny być duże ilości świeżych warzyw, - ważna jest estetyka potraw i posiłków,
* posiłki muszą odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448), oraz rozporządzeniem 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. poz. 1154).

1. Posiłki będą dostarczane i wydawane przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku wyłącznie w dni w których odbywa się nauka w szkole, w pomieszczeniach do tego wyznaczonych przez Dyrektora placówki. Godzina wydawania posiłków w szkole jest ustalana przez Wykonawcę indywidualnie z Dyrekcją szkoły.
2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca winien zapewnić - na każdym jej etapie (tj. przygotowanie, dostarczenie, wydawanie) odpowiednia obsługę, zatrudniając personel posiadający stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie.
3. Przybliżona ilość: ok. 14 uczniów x 174 dni przewidywanej nauki w szkole 2 436 posiłków. Ilość dni nauki w szkole uzależniona jest od sytuacji epidemicznej w kraju, może ulec zmniejszeniu.
4. Zamawiający zastrzega, że podana liczba osób korzystających z posiłków jest ilością szacowaną i może ulec zmianie w trakcie obowiązywania umowy, w zależności od ilości uczniów uprawnionych do otrzymania posiłków z możliwością zmniejszenia lub zwiększenia tej ilości o 20%. Liczba dzieci może być weryfikowana z 1 dniowym wyprzedzeniem. Zmiana ilości posiłków jest możliwa po uzgodnieniu i zatwierdzeniu tej zmiany przez Zamawiającego. Ewentualne zmiany ilości zamawianych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godz. 1500 dnia poprzedzającego wydanie posiłków.
5. Wykonawca zobowiązany jest do podania ceny jednostkowej brutto posiłku zawierającej wyliczenie wartości jaką w kwocie posiłku stanowi tzw. „wsad do kotła”.
6. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na swój koszt.
7. W przypadku nieobecności ucznia w szkole posiłek może odebrać, rodzic, opiekun, rodzeństwo na podstawie wydanej przez Zamawiającego decyzji.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowane i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz przechowywać próby posiłków do badań Sanepidu.
9. Zgodnie z wytycznymi Ministerstwa Edukacji Narodowej, Ministerstwa Zdrowia i Głównego Inspektoratu Sanitarnego dla publicznych i niepublicznych szkół i placówek od 1 września 2020r. od dostawców cateringu wymaga się pojemników i sztućców jednorazowych.

Wymaganie to dotyczy szkół, w których nie jest możliwe zapewnienie właściwych warunków mycia naczyń i sztućców, porcjowania/nakładania dostarczonych posiłków. Posiłki winny być serwowane w naczyniach jednorazowych ze sztućcami jednorazowymi lub w innych równoważnych naczyniach zgodnych z obowiązującymi normami, aprobatami polskimi, oraz UE. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia naczyń i sztućców lub innych równoważnych naczyń określonych powyżej na swój koszt. Odpady i naczynia zabiera wykonawca co należy uwzględnić w kosztach.

1. Posiłek Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt, w specjalistycznych, atestowanych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
2. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru odpadów żywieniowych (resztek pokonsumpcyjnych, naczyń jednorazowych) niezwłocznie po zakończeniu wydawania posiłków.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania co 10 dni jadłospisu z uwzględnieniem kaloryczności i gramatury dostarczanych posiłków, wywieszenia egzemplarza jadłospisu w widocznym miejscu w szkole i dostarczenia jednego egzemplarza do Szkoły Podstawowej im. Janusza Korczaka w Rychlikach z oddziałami przedszkolnymi.
4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i finansową wynikającą z realizacji dożywiania dzieci i młodzieży w sposób niezgodny z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi oraz przepisami prawa obowiązującymi w tym zakresie.
5. **Termin realizacja zamówienia:**

Planowany termin wykonania zamówienia to dni nauki i pobytu dzieci w szkole w roku szkolnym 2024/2025.

**IV. Termin oraz sposób złożenia oferty:**

1. Ofertę należy złożyć w terminie **do 13 września 2024 r. do godziny 10:00** w siedzibie odbiorcy: Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka w Rychlikach z oddziałami przedszkolnymi w kopercie oznaczonej dopiskiem

„DOŻYWIANIE UCZNIÓW *W SPRAWIE ZASAD NALICZANIA, POBIERANIA I ROZLICZANIA OPŁAT ZA ŚWIADCZENIE USŁUG DOŻYWIANIA I OPIEKI NAD DZIEĆMI PRZEDSZKOLNYMI W CZASIE DODATKOWYM*”.

Dopuszczalne jest złożenie w wyżej wymienionym terminie skanu oferty pocztą elektroniczną na adres e-mail: [spkorczak@op.pl](mailto:spkorczak@op.pl) .W takim przypadku w temacie wiadomości należy wpisać „DOŻYWIANIE UCZNIÓW *W SPRAWIE ZASAD NALICZANIA, POBIERANIA I ROZLICZANIA OPŁAT ZA ŚWIADCZENIE USŁUG DOŻYWIANIA I OPIEKI NAD DZIEĆMI PRZEDSZKOLNYMI W CZASIE DODATKOWYM*”.

* Wymaga się, by oferta była podpisana przez osobę lub osoby uprawnione do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy, a wszystkie strony oferty parafowane przez te osoby.
* Zaleca się aby:

1. oferta była trwale spięta (przy złożeniu oferty osobiście bądź pocztą tradycyjną),
2. strony oferty były ponumerowane.

* Wymaga się, aby wszelkie poprawki były dokonane w sposób czytelny i dodatkowo opatrzone datą dokonania poprawki oraz parafą osoby podpisującej ofertę.
* Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
* Wymaga się, by oferta była przygotowana w formie zapewniającej pełną czytelność jej treści.
* Ofertę należy sporządzić w języku polskim.

1. Osoba do kontaktu:

*Pan Jacek Tuński*

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do swobodnego wyboru oferty oraz od odstąpienia wyboru oferty, bez podania przyczyny i ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych.
2. Informację o wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający zamieści na stronie BIP, na której opublikowano Zapytanie Ofertowe.
3. Zamawiający poinformuje wybranego Wykonawcę, którego ofertę uznano za najkorzystniejszą o miejscu i terminie podpisania umowy.
4. Wykonawca przed zawarciem umowy na wezwanie Zamawiającego poda wszelkie informacje niezbędne do wypełnienia treści umowy, oraz dostarczy oryginał oferty w przypadku złożenia jej drogą elektroniczną.
5. **Termin związania ofertą:**

* do 30 dni od upływu terminu składania ofert.

**VI. Kryteria oceny oferty:**

1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez Zamawiającego według kryteriów:

* **Cena – 100%**

1. Na załączonym formularzu cenowo - ofertowym należy przedstawić cenę netto i brutto za jeden kompletny posiłek. Cena musi być podana w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cena powinna zawierać wszelkie koszty związane z wykonaniem zamówienia.
2. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki zostanie dopuszczona do oceny.
3. Z Wykonawcą, który przedstawi najkorzystniejszą ofertę zostanie podpisana umowa. O wynikach postępowania Wykonawcy, którzy złożyli oferty zostaną poinformowani drogą elektroniczną *(numer tel. fax i adres e-mail należy podać w Formularzu ofertowym sporządzonym na wzorze zawartym w załączniku nr 1).*
4. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie Zamawiający wezwie oferentów do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane wcześniej.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych na realizację zamówienia.
6. Zamawiający dopuszcza negocjacje ofert w celu doprecyzowania jej szczegółów, warunków realizacji, w tym ustalenia ostatecznej ceny usługi, w szczególności, gdy cena oferty najkorzystniejszej przekroczy kwotę, jaką Zamawiający może przeznaczyć na realizację zamówienia.

**VII. Wymagania stawiane Wykonawcy**

Wykonawca winien posiadać uprawienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, oraz znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia.

Do oferty Wykonawca winien dołączyć wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed dniem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem wartości przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, wykonane co najmniej 2 usługi cateringowe dla co najmniej 50 osób, polegające na przygotowaniu i dostawie wyżywienia, poświadczone dokumentami, że usługi zostały wykonane należycie *- załącznik Nr 3.*

Wymagane dokumenty Wykonawca wanien złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność przez Wykonawcę.

**VIII. Klauzula dotycząca RODO.**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z

04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gmina Rychliki z siedzibą w Rychliki 86, 14-411 Rychliki, w imieniu której działa

Dyrektor Szkoły Podstawowej w Rychlikach;

1. Inspektorem ochrony danych osobowych w Urzędzie Gminy i Szkoły Podstawowej w Rychlikach jest Pan Mateusz Zajączkowski,

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego „DOŻYWIANIE UCZNIÓW *W SPRAWIE ZASAD NALICZANIA, POBIERANIA I ROZLICZANIA OPŁAT ZA ŚWIADCZENIE USŁUG DOŻYWIANIA I OPIEKI NAD DZIEĆMI PRZEDSZKOLNYMI W CZASIE DODATKOWYM*”.

1. prowadzonym w trybie zapytania ofertowego;
2. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. –Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1605, 1720), dalej „ustawa Pzp”;
3. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
4. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
5. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
6. Posiada Pani/Pan:

−na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących; −na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;

−na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO; −prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

1. 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.

Złączniki:

1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy.
2. Załącznik nr 2 – Projekt umowy.
3. Załącznik nr 3 – Wykaz wykonanych usług.