

## **Zapytanie ofertowe**

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)

---

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

### **II. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. 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.

2. Przez posiłek Zamawiający rozumie jednodaniowy obiad w postaci:

- **2 dni w tygodniu (poniedziałek, środa)**
  - zupa z wstkładką 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 garmazeryjne np. pierogi, naleśniki placki, kroiety, racuchy itp. – 400gram,
    - do każdego drugiego dania powinien być wydawany kompot – 200 ml.

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

3. 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 tłuszczu 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).

4. 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.
5. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca winien zapewnić - na każdym jej etapie (tj. przygotowanie, dostarczenie, wydawanie) odpowiednią obsługę, zatrudniając personel posiadający stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie.
6. 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.
7. 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. 15<sup>00</sup> dnia poprzedzającego wydanie posiłków.
8. Wykonawca zobowiązany jest do podania ceny jednostkowej brutto posiłku zawierającej wyliczenie wartości jaką w kwocie posiłku stanowi tzw. „wsad do kotła”.
7. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na swój koszt.
8. W przypadku nieobecności ucznia w szkole posiłek może odebrać, rodzic, opiekun, rodzeństwo na podstawie wydanej przez Zamawiającego decyzji.
9. 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.
10. 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.

11. Posiłek Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt, w specjalistycznych, atestowanych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
12. 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.
13. 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.
14. 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.

### **III. 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 paraflowane przez te osoby.
- Zaleca się aby:
  - a) oferta była trwale spięta (przy złożeniu oferty osobiście bądź pocztą tradycyjną),
  - b) 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.

2. Osoba do kontaktu:

*Pan Jacek Tuński*

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do swobodnego wyboru oferty oraz od odstąpienia wyboru oferty, bez podania przyczyny i ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych.
4. Informację o wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający zamieści na stronie BIP, na której opublikowano Zapytanie Ofertowe.
5. Zamawiający poinformuje wybranego Wykonawcę, którego ofertę uznano za najkorzystniejszą o miejscu i terminie podpisania umowy.

6. 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.

#### **V. 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%**
2. 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.
3. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki zostanie dopuszczona do oceny.
4. 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*).
5. 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.
6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych na realizację zamówienia.
7. 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 uprawnienia 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 winien 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;

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

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”.

3. prowadzonym w trybie zapytania ofertowego;

4. 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”;

5. 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;

6. 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;

7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

8. 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;

9. 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.