

SPG.26.3.2020

Zapytanie ofertowe

Na wykonanie zamówienie o wartości szacunkowej do 30 000 euro pn.:

Przygotowanie, dostarczenie i wydanie gorących posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Władysława Jasińskiego w Gawłuszowicach w roku 2021

Zgodnie z art.4 pkt.8 ustawy Prawo Zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019 poz.1843-tekst jednolity)

I. Zamawiający

Szkoła Podstawowa im. Władysława Jasińskiego w Gawłuszowicach

39-307 Gawłuszowice 5

Tel(17 774 4284), faks (17 774 4284)

adres strony internetowej: www.szkolagawluszowice.pl spgawluszowice.naszbp.pl

e-mail:zsggaw@op.pl; d.ziomek@gawluszowice.pl

Zaprasza do złożenia oferty cenowej na

Przygotowanie, dostarczenie i wydanie gorących posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Władysława Jasińskiego w Gawłuszowicach 2021 roku

II. Opis przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie i wydanie gorących posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Władysława Jasińskiego w Gawłuszowicach w okresie od 02.01.2021. do dnia 31.12.2021r.

Dla oddziału przedszkolnego:

- a) śniadania (przykładowo: zupa mleczna lub potrawy mleczne lub mleko –pochodne; kanapki lub jajecznicza ; do picia herbata lub napoje mleczne,
- b) obiadu jednodaniowego z kompotem składającego się 2 razy tygodniu z drugiego dania mięsnego (ziemniaki bądź zamienniki kasza, ryż, kopytka , makaron itp.+ mięso +surówka) i 2 razy w tygodniu zupy z wkładką mięsną dodatkiem pieczywa i kompotu oraz raz w tygodniu jednodaniowe dane bezmięsne typu naleśniki, pierogi lub ryba z dodatkami i kompot.
- c) podwieczorku(przykładowo kanapki lub ciasto własnego wyrobu; desery mleczne, owoce(w tym sezonowe) kisiel, budyń, galaretką , do picia herbata lub napój mleczny

Pozostali uczniowie Szkoły Podstawowej będą korzystać z obiadu jednodaniowego, który powinien spełniać wymagania określone w pkt 1b

2. Liczba dziennych posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Szacuje, iż dzienna średnia liczba posiłków będzie wynosić dla oddziału przedszkolnego(całodzienne wyżywienie) -22 dla szkoły śniadań- 2 obiadów - 48 Szacunkowa liczba dni dożywiania to 183. Szacunkowa liczba posiłków w okresie obowiązywania umowy wynosi dla szkoły podstawowej śniadań-2 050 obiadów 11 858 dla oddziału przedszkolnego 3 953.Planowane ilości posiłków mogą ulec zmianie zwiększeniu lub zmniejszeniu w przypadku zmiany ilości uczniów objętych dożywianiem. W przypadku zamawiania mniejszych ilości posiłków Wykonawca nie będzie miał z tego tytułu prawa do roszczeń.
3. Posiłki będą wydawane w godzinach:
 - Śniadania w godzinach od 8: 30 do 9:00
 - obiady w godzinach od 10: 25 do 12:15
 - Podwieczorek w godzinach 12: 00 do 12:15
4. Zamawiający zastrzega, że ilość uczniów korzystających posiłków może zmieniać się każdego dnia i zobowiązuje się informować telefonicznie Wykonawcę codziennie do godz.7: 45 o ilościach dostarczanych śniadań a do godz.9: 00 o obiadach w danym dniu do Szkoły.
5. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do siedziby Zamawiającego zgodnie z harmonogramem ustalonym z Dyrektorem Szkoły Podstawowej w Gawłuszowicach.
6. Zamawiający przewiduje możliwość przygotowania śniadania i podwieczorku dla oddziału przedszkolnego w siedzibie Zamawiającego.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przerw w przygotowaniu i dostarczaniu posiłków z uwagi na możliwość zawieszenia zajęć w szkole spowodowane COVID-19.
8. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby dostarczanych posiłków w zależności od faktycznego zgłoszonego zapotrzebowania
9. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci i nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
10. Rozliczenie za wykonanie usług będzie dokonywane przez strony miesięcznie –za miesiąc poprzedni na podstawie cen jednostkowych brutto oraz liczby dostarczanych

posiłków. Rozliczenia będą stanowiły podstawę wystawiania faktur. Faktura będzie płatna w terminie 14 dni od daty dostarczenia faktury.

III. Wymagania stawiane Wykonawcy

1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.(Dz.U. 2019.1252 z późn.zm.) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
2. Wykonawca będzie bezwzględnie przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia oraz Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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. 2016 poz.1154) .Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży
3. Jadłospis układany będzie przez wykonawcę na okres 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu 10 dni wystąpiła powtarzalność tego samego posiłku.
4. Wykonawca zapewni należyłą, jakość usługi, a w szczególności, że wszystkie dostarczane posiłki wykonane będą z produktów naturalnych, wysokiej, jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności. Wyklucza się sporządzania potraw z proszku (za wyjątkiem budyniu, kisielu i galaretki) z gotowych półproduktów lub mrozonek. Do przygotowania posiłku zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych) stosowanie dużej ilości warzyw i owoców. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie wymogami sanitarnymi i systemem HACCP.
5. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę własnym środkiem transportu, posiadającym wymagane zgody na transport żywności, gwarantującym odpowiednią temperaturę oraz jakość.
6. Dostarczone z zewnątrz posiłki należy przewozić w termosach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami tzn. minimalna temperatura zupy powinna wynosić 75°C drugiego dania 65°C, płynów 80°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych 15°C.Termosy będą myte i poddawane procesowi wyparzania i dezynfekcji w siedzibie Wykonawcy.

7. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu zespołu wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych na własny koszt.
8. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
9. Posiłki należy wydawać zastosowaniem naczyń i sztućców będących własnością Zamawiającego. Po spożyciu posiłków Wykonawca zobowiązany jest do umycia i wyparzenia naczyń i usunięcia z terenu szkoły odpadów żywnościowych. Wykonawca odpowiada za wyposażenie i sprzęt udostępniany przez Zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązany jest na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, codziennie pobierać i przechowywać próby kontrolne z każdej wydanej partii żywności, w ilościach określonych w/w rozporządzeniu.
11. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową, za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające zaniechań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
12. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej, jakości na swój koszt z innych źródeł.
13. Cena oferowana uwzględnia wszelkie koszty, w tym szczególności koszty wytworzenia, transportu, rozładunku, złożenia i wydania w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz odbiór odpadów konsumpcyjnych.
14. Wykonawca korzystający z pomieszczeń w Szkole Podstawowej w Gawłuszowicach zobowiązany jest do zapewnienia w nich odpowiedniego stanu technicznego i sanitarno-epidemiologicznego, wyposażenia oraz właściwych warunków bhp i p. poz. Stosownie do wymogów sanepidu, PIP i innych instytucji mających uprawnienia kontrolne, przyjmując na siebie wszelkie zobowiązania, a w szczególności przed rozpoczęciem działalności uzyskania pozytywnej decyzji zezwalającej na realizację przedmiotu zamówienia od właściwego inspektora sanitarnego.
15. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie :
 - dostarczenie posiłków własnym transportem, który spełniać musi wszystkie obowiązujące normy i przepisy,
 - wydanie posiłków,

- pobieranie i przechowywanie próbek kontrolnych z każdej wydanej partii żywności w ilościach określonych w rozporządzeniu,
- mycie i wyparzenie naczyń z użyciem własnych detergentów i przygotowanie resztek żywieniowych do odbioru,
- po wydaniu posiłków sprząkanie pomieszczenia kuchni z użyciem własnych detergentów i sprzętu.

IV. Termin realizacji zamówienia

Termin realizacji zamówienia: 1 stycznia 2021r do 31 grudnia 2021r. i od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od zajęć w szkole.

V. Kryteria sposobu dokonywania ofert

Cena jest jedynym kryterium oceny ofert. Zamawiający udzieli Zamówienia Wykonawcy, który zaoferuje najniższą cenę odpowiadającą wymogom określonym w niniejszym zapytaniu.

VI. Sposób przygotowania oferty

1. Ofertę należy sporządzić na załączonym druku Oferta (załącznik nr 1)
2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem
3. Oferta winna być podpisana przez osobę uprawnioną
4. Wszystkie miejsca, w których wykonawca naniósł zmiany powinny być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
5. Dokumenty powinny być potwierdzone za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do występowania w imieniu wykonawcy.
6. Ofertę należy umieścić w zamkniętej na trwale kopercie opatrzonej napisem Zapytanie ofertowe na przygotowanie, dostarczenie i wydanie gorących posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej w Gawłuszowicach w roku 2021 oraz danymi adresowymi Wykonawcy.

VII. Wymagane dokumenty

1. Formularz ofertowy –według załącznika nr 1 do zapytania ofertowego
2. Oświadczenie oferenta –załącznik nr 2 do zapytania ofertowego
3. Zezwolenie sanepidu na prowadzenie usługi cateringowej (kopia decyzji z numerem zezwolenia poświadczona przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy).

VIII. Miejsce i termin składania ofert

Oferty należy złożyć w terminie do dnia 10.12.2020r. do godziny 10.00. Ofertę można złożyć osobiście u Zamawiającego w Szkole Podstawowej im. Władysława Jasińskiego w Gawłuszowicach 39-307 Gawłuszowice 5- sekretariat lub pocztą. Oferty złożone po terminie nie będą brane pod uwagę przy wyborze Wykonawcy. O wynikach postępowania oferenci zostaną poinformowani drogą pocztową lub elektroniczną.

IX .Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania przez zamawiających w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.

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 Szkoła Podstawowa im. Władysława Jasińskiego w Gawłuszowicach z siedzibą Gawłuszowice 5,39-307 Gawłuszowice
Inspektorem ochrony danych osobowych w Szkole Podstawowej w Gawłuszowicach jest pan Daniel Lampart kontakt mailowy: iod@gawluszowice.pl
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Przygotowaniu, dostarczenie i wydanie gorących posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Władysława Jasińskiego w Gawłuszowicach**
3. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity : Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), dalej „ustawa Pzp”;
4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres trwania umowy oraz do zakończenia przedawnienia z roszczeń z tytułu należytego wykonania umowy.
5. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest warunkiem zawarcia umowy. Niepodanie danych osobowych skutkować będzie brakiem możliwości oceny oferty i zawarcia umowy.
6. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO
7. 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 (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmiana postanowień umowy niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników)
 - 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 ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania , w celu zapewnienia korzystania za środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej , lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego)
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
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**

.....
(pieczęć Wykonawcy)

OFERTA

Pełna dokładna nazwa składającego ofertę

.....

Siedziba.....

Adres do korespondencji.....

NIP.....

REGON.....

Tel/Fax.....

e-mail.....

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe na „Przygotowanie, dostarczenie i wydanie gorących posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Władysława Jasińskiego w Gawłuszowicach 2021 roku” oferujemy wykonanie zamówienia w cenie:

Cena 1 śniadania nettozł.)

podatek VAT.....zł.)

Cena brutto.....

Słownie

Cena 1 obiadu nettozł.)

podatek VAT.....zł.)

cena brutto.....

słownie.....

Cena całoniedzielnego wyżywienia netto.....zł.)

podatek VAT.....zł.)

cena brutto.....

słownie.....

Cena oferty= cena 1 obiadu brutto+ cena 1 śniadania brutto + cena całodniowego wyżywienia brutto

.....

Słownie

W terminie –od dnia podpisania umowy jednak nie wcześniej niż od 02.01.2021 do 31.12.2021r.

Akceptujemy warunki płatności określone w SIWZ

1. Oświadczam, że zapoznałem się treścią zapytania ofertowego otrzymaną od Zamawiającego i nie wnoszę do niej żadnych zastrzeżeń;
2. Oświadczam, że uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania i złożenia niniejszej oferty;
3. W razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do realizacji zamówienia na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym w miejscu i w terminie określonym przez Zamawiającego.

Data.....

.....

Podpis i pieczęć osoby uprawnionej

.....
(pieczęć Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE

Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzone w trybie zapytania ofertowego na wykonanie zadania:

Przygotowanie, dostarczenie i wydanie świeżych gorących dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Władysława Jasińskiego w Gawłuszowicach

Oświadczam, że:

- 1) Posiadam(y) uprawnienia niezbędne do wykonania w/w zamówienia,
- 2) Posiadam(y) niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- 3) Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,

.....dnia

.....
(Podpis i pieczęć osoby uprawnionej)