



Publiczna Szkoła Podstawowa  
im. Józefa Ponikiewskiego  
w Nowym Belęcinie  
Nowy Belęcin 30 64-120 Krzemieniewo  
tel. 655366161 e-mail: spbel\_dyr@wp.pl

Nowy Belęcin, dnia 10 lipca 2024 r.

Znak sprawy: 230-3/24

## ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego o wartości nieprzekraczającej równowartości 130.000 tys. zł, zwracam się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej wykonania zamówienia obejmującego

1. „Świadczenie usług cateringowych (przygotowanie gotowych posiłków) – **obiad jednodaniowy** dla maksymalnie 100 dzieci w wieku od 3 do 12 lat uczęszczających do przedszkola i szkoły podstawowej w miejscowości Nowy Belęcin 30 64-120 Krzemieniewo

w okresie od 02.09.2024 r. do 31.12.2024 r.

### I. ZAMAWIAJĄCY:

**Publiczna Szkoła Podstawowa im. Józefa Ponikiewskiego w Nowym Belęcinie  
Nowy Belęcin 30 64-120 Krzemieniewo**

### II. Tryb udzielania zamówienia:

Postępowanie prowadzone w trybie zapytania ofertowego (cenowego), ma na celu wyłonienie najkorzystniejszej oferty na świadczenie usług cateringowych (Przygotowanie gotowych posiłków) dla maksymalnie 100 dzieci uczęszczających do przedszkola i szkoły podstawowej.

Do postępowania nie stosuje się przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych

### III. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych (przygotowanie gotowych posiłków) - **obiad jednodaniowy** dla maksymalnie 100 dzieci w wieku od 3 do 12 lat uczęszczających do przedszkola i szkoły podstawowej w miejscowości Nowy Belęcin 30 64-120 Krzemieniewo:

1) Zakres zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych – przygotowanie i dostarczenie we własnym zakresie posiłków oraz ich rozładunek w Publicznej Szkole Podstawowej im. Józefa Ponikiewskiego w Nowym Belęcinie, Nowy Belęcin 30 64-120 Krzemieniewo

2) Usługa będzie dotyczyć maksymalnie 100 dzieci w wieku od 3 do 12 lat uczęszczających do przedszkola i szkoły podstawowej w miejscowości Nowy Belęcin 30 64-120 Krzemieniewo

3) Określona w zapytaniu ilość posiłków (dzienna maksymalnie 100) może ulec zmniejszeniu, w zależności od frekwencji dzieci i nie może wówczas stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.

4) Planowane wielkości dziennych dostaw mają charakter szacunkowy, a rozliczenia dotyczyć będą faktycznie dostarczonych ilości posiłków.

5) Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez dyrektora szkoły. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do wspólnie ustalonej godziny w oparciu o uzyskane informacje. Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

6) Dostawa posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od pracy i nauki.

7) Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę transportem własnym, w specjalistycznych pojemnikach gwarantujących właściwą ochronę i temperaturę oraz jakości przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Dostarczanie posiłków będzie realizowane na koszt Wykonawcy.

8) Godziny dostarczania posiłków: według ustaleń z Zamawiającym.

9) Wykonawca zobowiązuje się do układania jadłospisu na okres 5 dni, który zostanie zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka. Jadłospis z opisem poszczególnych składników, uwzględniający alergie dziecięce zgłoszone przez rodziców (potwierdzone przez lekarza) będzie dostarczany do Zamawiającego do 3 dni przed okresem jego obowiązywania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.

10) Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Posiłki będą przygotowywane przez Wykonawcę zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. z 2019r. poz. 1252 ze zm.) łącznie z normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP.

11) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

12) Posiłki powinny być przygotowywane z zachowaniem diet pokarmowych ogólnej, bezmlecznej i bezglutenowej, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).

13) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

– jadłospis powinien być urozmaicony, a dania obiadowe nie mogą się powtarzać w tym

samym tygodniu,

- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z daniem mięsnym, 1 raz obiad z daniem rybnym,
- posiłki typu naleśniki, placki, pierogi itp. nie mogą być dostarczane częściej niż 2 razy w tygodniu,
- zupa nie może być dostarczana częściej niż 1 raz w tygodniu,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez użycia substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, typu Vegeta/maggi.
- z jadłospisu należy wykluczyć: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, zupę grzybową, zupę pieczarkową. Należy wykluczyć posiłki na bazie fast food. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, mięsa odkostnionego mechanicznie.
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- posiłki powinny być o gramaturze odpowiedniej dla określonej grupy wiekowej.

14) Do obowiązków Zamawiającego realizowanych przez personel własny należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom, mycie naczyń (talerze, sztućce, kubki - będące własnością placówki), sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania.

15) Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.

16) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

17) Wykonawca jest zobowiązany do odebrania odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości oraz mycie termosów. Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia.

18) Pojemniki są odbierane, a ich mycie i dezynfekcja odbywa się w zakładzie macierzystym.

19) W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

#### **IV. Termin realizacji zamówienia**

Przewidywalny okres dostarczania posiłków: od 02.09.2024 do 31.12.2024

#### **V. Ofertę może złożyć Wykonawca, który:**

- 1) Dysponuje niezbędną wiedzą i doświadczeniem oraz dysponuje potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
- 2) Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, weryfikacja odbędzie się na podstawie oświadczenia zawartego w Formularzu ofertowym załączonym do niniejszego zapytania (załącznik nr 1).

- 3) Wykona przedmiot zamówienia w terminie.
- 4) Rozliczy się z Zamawiającym na podstawie faktury VAT/ rachunku.
- 5) Przyjmie zlecenie przedmiotowego zadania w formie pisemnej umowy między Zamawiającym a Wykonawcą.

#### **VI. Kryteria oceny ofert**

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

- 1) Cena obejmująca dzienne wyżywienie: obiad jednodaniowy - przy założeniu, iż termin płatności wynosi 14 dni od daty dostarczenia faktury.
- 2) co najmniej roczne doświadczenie w usługach cateringowych – na podstawie referencji

#### **VII. Opis sposobu przygotowania oferty**

1. Wykonawca powinien stworzyć ofertę na formularzu ofertowym załączonym do niniejszego zapytania (załącznik nr 1).
2. Pełnomocnictwo do podpisania oferty w przypadku składania oferty przez pełnomocnika
3. Oferta powinna:
  - 1) posiadać datę sporządzenia,
  - 2) zawierać adres oferenta, numer telefonu, numer NIP,
  - 3) być sporządzona w formie pisemnej w języku polskim pod rygorem nieważności,
  - 4) być podpisana czytelnie własnoręcznie przez Wykonawcę zgodnie z zasadami reprezentacji.
  - 5) dołączyć należy referencje

#### **VIII. Miejsce oraz termin składania oferty**

- 1) Wymagane dokumenty należy składać osobiście lub przesłać listem poleconym na adres Publiczna Szkoła Podstawowa im. Józefa Ponikiewskiego w Nowym Belęcinie Nowy Belęcin 30 64-120 Krzemieniewo w terminie **do 25 lipca 2024 r. do godz. 10:00**. Decyduje data i godzina faktycznego otrzymania oferty przez Zamawiającego.
- 2) Dokumenty powinny być umieszczone w zamkniętej kopercie z podanym adresem zwrotnym oraz dopiskiem „Oferta na catering do „Publiczna Szkoła Podstawowa im. Józefa Ponikiewskiego w Nowym Belęcinie” .
- 3) Oferty złożone po tym terminie zostaną niezwłocznie zwrócone bez otwierania.
- 4) Wykonawca, którego oferta zostałaby wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.

**Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, przede wszystkim gdy jest ona korzystna dla Zamawiającego i nie była możliwa do przewidzenia na etapie podpisywania umowy**

#### **IX. Dodatkowe informacje**

1. Niniejsze postępowanie nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do zawarcia umowy z podmiotem uczestniczącym w niniejszym postępowaniu. Postępowanie może zostać zakończone bez wyboru konkretnego podmiotu, na każdym etapie postępowania – bez uzasadnienia. Oferty, w tym załączone dokumenty, nie będą zwracane oferentom.
2. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
3. Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert częściowych oraz ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie wymaga od Wykonawców wniesienia wadium.

5. Zamawiający nie przewiduje uzupełnienia i wyjaśniania treści dokumentów składanych przez Wykonawców.

6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy w przedmiocie realizacji przedmiotu niniejszego zamówienia.

7. Zamawiający zastrzega sobie, że jeżeli cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, jaką Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia to ma on prawo odstąpić od zawarcia umowy.

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyn.

Dopuszczalne będą także zmiany spowodowane następującymi okolicznościami:

- 1) Zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy,
- 2) Rozbieżności lub niejasności w umowie, których nie można usunąć w inny sposób, a zmiana będzie umożliwiać usunięcie rozbieżności i doprecyzowanie Umowy w celu jednoznacznej interpretacji jej postanowień przez Strony,
- 3) Czynniki zewnętrzne np. siła wyższa, nieprzewidziane warunki pogodowe oraz inne okoliczności zewnętrzne mogące mieć wpływ na realizację postanowień umowy,
- 4) Obiektywne przyczyny niezależne od Zamawiającego lub Wykonawcy,
- 5) Zmiana umowy spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający, działając z należytą starannością nie mógł przewidzieć a wartość zmiany nie przekracza 50% wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie,
- 6) Zaistnienie okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, w szczególności spowodowanych sytuacją finansową, zdolnościami płatniczymi lub warunkami organizacyjnymi.

## **SPOSÓB PUBLIKACJI ZAPYTANIA OFERTOWEGO**

Informacja o postępowaniu została opublikowana na stronie internetowej Zamawiającego [www.spnowybelecin.edu.pl](http://www.spnowybelecin.edu.pl), wysłana do potencjalnych Wykonawców oraz wywieszona na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego.

## **OSOBY WYZNACZONE DO KONTAKTU Z WYKONAWCAMI**

W przypadku niejasności w treści zapytania ofertowego wyjaśnień udziela:

- Pani Iwona Jędrówiak nr tel. 655366161, lub pod adresem e-mail: [spbel\\_sekr@wp.pl](mailto:spbel_sekr@wp.pl)

## **ZAŁĄCZNIKI DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO:**

1. Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy

## Klauzula informacyjna z art. 13 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:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Publicznej Szkoły Podstawowej im. Józefa Ponikiewskiego w Nowym Belęcinie e-mail: [spbel\\_dyr@wp.pl](mailto:spbel_dyr@wp.pl)
- inspektorem ochrony danych osobowych jest: Katarzyna Jakubowska-Rozwałka

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na: **Świadczenia usług cateringowych (przygotowanie gotowych posiłków) dla maksymalnie 100 dzieci uczęszczających do Publicznej Szkoły Podstawowej w Nowym Belęcinie** prowadzonym w trybie zapytania ofertowego;

- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania na podstawie obowiązujących przepisów, odnoszących się do jednostek samorządu terytorialnego i Umów związanych z projektem,
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie finansów publicznych ;a także stosownie do wymogów wynikających z realizacji projektu
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 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;
- 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.