

**ZAPYTANIE OFERTOWE NA PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZENIE
POSIŁKÓW (USŁUGA CATERINGOWA) DLA DZIECI UCZĘSZCZAJĄCYCH DO
PUNKTU PRZEDSZKOLNEGO W STARYM FOLWARKU I SZKOŁY
PODSTAWOWEJ IM. MARII KONOPNICKIEJ W STARYM FOLWARKU**

I. ZAMAWIAJĄCY:

Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Starym Folwarku
Miejscowość: Stary Folwark 49
Kod pocztowy: 16-402 Suwałki
telefon: 087 563 77 61
email: szkola@staryfolwark.edu.pl

II. INFORMACJE OGÓLNE:

Do niniejszego postępowania nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2021 roku Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. 2021 poz. 1129 z późn. zm.) gdyż wartość zamówienia nie jest równa i nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130 000 zł netto

III. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Termin rozpoczęcia wykonywania zamówienia: 01.09.2022 r. w dniach nauki przedszkolnej oraz szkolnej tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem świąt i dni wolnych od zajęć dydaktycznych oraz przerw w pracy.

Termin zakończenia wykonywania zamówienia: 30.12.2022 r. z zastrzeżeniem, że może zakończyć się przed 30.12.2022 r. w przypadku wyczerpania maksymalnej kwoty wynagrodzenia określonej w umowie lub osiągnięcia kwoty zbliżającej się do kwoty 130 000 zł netto.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest Przygotowanie i dostarczenie posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Punktu Przedszkolnego w Starym Folwarku (zwanego dalej PP) i Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Starym Folwarku, (zwaną dalej SP) w 2022 roku, w dniach w których pracuje PP i SP”.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje:
 - 1) „Przygotowanie i dostarczenie posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do PP w 2022 roku, w dniach w których pracuje PP.”
 - 2) „Przygotowanie i dostarczenie posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do SP w 2022 roku, w dniach w których pracuje SP.”
3. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie z produktów własnych, dostawę własnym transportem i wydanie osobom upoważnionym przez Zamawiającego w PP i SP posiłków zgodnie z Zaleceniami i Normami Żywienia Instytutu Żywności i Żywienia.
4. W niniejszym zamówieniu przez posiłek należy rozumieć posiłek gorący (w przypadku obiadów) o jakości i wartości odżywczej i kalorycznej zgodnej z wymogami obowiązującymi w żywieniu dzieci i młodzieży.
5. Wymagania dotyczące posiłków:

5.1. Warunki realizacji przedmiotu zamówienia dla przygotowania posiłków dla PP:

5.1.1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem i na własny koszt.

5.1.2. Posiłki dostarczane będą w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada

odpowiednie atesty i certyfikaty.

- 5.1.3. Transport posiłków odbywać się będzie samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
- 5.1.4. Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w PP. O liczbie posiłków Zamawiający będzie informował w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 9.00. W związku z powyższym liczba posiłków może różnić się między sobą.
- 5.1.5. Posiłki dostarczane będą w dniach funkcjonowania PP, tj. w dniach roboczych, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych i przerw w pracy PP.
- 5.1.6. Posiłki dostarczane będą do PP w następujących godzinach: 10.30.00-10.45 – dostawa obiadu z podwieczorkiem. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.
- 5.1.7. Dzienny jadłospis obejmuje:
 - 1) Obiad (kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko powinna wynosić ok 500 kcal):
zupa (pojemność 300ml) oraz
drugie danie (w tym: produkt węglowodanowy (200g): ziemniaki, kasza, ryż, makaron bądź np. kluski śląskie, kopytka, pierogi, naleśniki; produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego - gotowy 80g (mięso np.: sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi kurczaka, bitki wołowe, gulasz, kotlety mielone, bądź ryba – gotowy 80 g.); surówka, jarzyny gotowane, lub owoc 100 g. (asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny), kompot lub sok z produktów świeżych i pełnowartościowych (200 ml).
 - 2) Podwieczorek (trzy produkty): (kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko powinna wynosić ok 300 kcal): świeży owoc, ciasto własnego wyrobu, budyń, galaretka, kisiel, jogurt tylko naturalny, serek homogenizowany, owoce suszone, orzechy (bez dodatku soli i cukru). Woda mineralna, herbaty owocowe, owocowo – ziołowe, sok naturalny, kakao, kawa inka, napój mleczny.
 - 3) Ponadto Wykonawca jest zobowiązany:
- do zapewnienia dzieciom napojów (typu: woda mineralna, herbaty, herbaty owocowe, owocowo
- ziołowe, sok naturalny, kakao, kawa inka, napój mleczny (z wykluczeniem napojów wysokosłodzonych, granulowanych i instant) na cały dzień pobytu dziecka w przedszkolu w ilości zapewniającej ich spożycie zarówno w trakcie posiłków jak i między posiłkami;
 - 4) Trzy razy w tygodniu ma być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie bezmięsne (zawierające produkt białkowy, np.: ryba, jaja kurze, ser).
 - 5) Wykonawca zobowiązuje się do niestosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach. Niedopuszczalne jest stosowanie w procesie przyrządzania posiłków następujących produktów:
 - a) konserw,
 - b) przypraw typu Vegeta,
 - c) kostek rosołowych,
 - d) tłuszczów utwardzonych tj. margaryn,
 - e) produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
 - f) produktów z zawartością syropu glukozowo – fruktozowego,
 - g) produktów masłopodobnych i seropodobnych,

- h) herbat granulowanych,
 - i) napojów instant (np. puchatek),
 - j) napojów w proszku lub na bazie suszu,
 - k) pieczywo tostowe,
 - l) ciasta paczkowane z długim terminem ważności,
 - m) mięso odkostnione mechanicznie (MMO),
 - n) wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej (z jadłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek),
 - o) posiłki sporządzane na bazie półproduktów,
 - p) posiłki na bazie Fast Food,
 - q) mrożonych potraw ,
 - r) artykuły zawierające, środki spulchniające,
 - s) wędliny o zawartości mięsa poniżej 80%,
- 5.1.8. Użyte do przygotowywania posiłków mięso musi być bez ustrzyku, chleb na zakwasie naturalnym, jogurty tylko naturalne. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).
- 5.1.9. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego jadłospisu dla dzieci bez alergii pokarmowej, jak również dla dzieci z różnymi alergiami. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy muszą być urozmaicone i różnorodne. W jadłospisie musi być umieszczony dokładny skład użytych produktów oraz lista alergenów zawartych w danym posiłku. Jadłospisy muszą być dostarczone Zamawiającemu na 5 dni przed rozpoczęciem kolejnego okresu żywieniowego. Jadłospis może zostać dostarczony w formie skanu za pośrednictwem poczty elektronicznej.
- 5.1.10. Zamawiający ma prawo dokonywania wiążących zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę na co Wykonawca wyraża zgodę.
- 5.1.11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP oraz zgodnie z 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. z 2016 r., poz. 1154).
- 5.1.12. Wykonawca przy realizacji zamówienia musi uwzględnić również listę produktów używanych w żywieniu zbiorowym w PP (**załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego**).
- 5.1.13. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
- 5.1.14. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów dla dzieci w wieku 2,5-6 lat.
- 5.1.15. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 poz. 2021 z późn. zm.) i zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).
- 5.1.16. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
- 5.1.17. 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.
- 5.1.18. Porcjowanie, przygotowanie posiłków mlecznych oraz wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie Zamawiającego.
 - 5.1.19. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 699 z późn. zm.). Wybrany wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu w tym zużyte naczynia i sztućce jednorazowe.
 - 5.1.20. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
 - 5.1.21. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. Wykonawca powinien posiadać porozumienie z firmą gastronomiczną na użyczenia kuchni produkcyjnej na wypadek ww. awarii.
 - 5.1.22. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
 - 5.1.23. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT/ rachunków z terminem płatności 14 dni. Faktura VAT/ rachunek jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby posiłków przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu.
 - 5.1.24. Zamawiający wymaga, aby jadłospisy przedstawione przez Wykonawcę były zaakceptowane przez dietetyka na koszt Wykonawcy.
 - 5.1.25. UWAGA: Gramatura produktów podana jest po przygotowaniu !!!
 - 5.1.26. W okresie od 1 września 2022r. do 30 grudnia 2022r. (ok 83 dni) planowana liczba dzieci uczęszczających do PP objętych dożywianiem wynosi 25 osób (zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości posiłków w zależności od potrzeb). Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według ceny jednostkowej za jeden posiłek podanej w Formularzu ofertowym. W przypadku zlecenia zmniejszonego zakresu niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.
 - 5.1.27. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania zamówienia.
 - 5.1.28. Posiłki należy dostarczyć w ramach kosztów własnych, a także zapewnić na własny koszt naczynia i sztućce jednorazowego użytku.
 - 5.1.29. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby i rodzajów posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb.
 - 5.1.30. Zamawiający zastrzega u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez dzieci nie objętych dożywianiem w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie.
 - 5.1.31. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do jakości, dyrektor szkoły może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki.
 - 5.1.32. W przypadku zmiany obowiązujących w dniu ogłoszenia zapytania ofertowego przepisów prawnych dotyczących dożywiania dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych Wykonawca ma obowiązek uwzględnić obowiązujące przepisy

prawne w trakcie realizacji zadania co nie będzie miało żadnego wpływu na jego wynagrodzenie.

5.2. Warunki realizacji zamówienia dla SP:

- 5.2.1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem i na własny koszt.
- 5.2.2. Posiłki dostarczane będą w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
- 5.2.3. Transport posiłków odbywać się będzie samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
- 5.2.4. Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w SP. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie obiadów jednodaniowych w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 9.00.
- 5.2.5. Posiłki dostarczane będą w dniach funkcjonowania SP, tj. w dniach roboczych, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych i dni wolnych od zajęć dydaktycznych.
- 5.2.6. Posiłki dostarczane będą do SP w następujących godzinach:
10.30 - 10.45 – dostawa obiadu.
- 5.2.7. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.
- 5.2.8. Dzienny jadłospis obejmuje:
Posiłek musi składać się z:
 - 1) zupa (pojemność 300ml)
 - 2) drugiego dania w tym:
 - a) ziemniaki (kasza, ryż, lub makaron) 250g,
 - b) danie mięsne lub ryba (gotowe) 90 g, danie mięsne z kością np. kurczak (gotowe) 135 g, gulasz z sosem 135 g, danie mięsne w jednym kawałku z sosem w tym porcja mięsna bez sosu 90 g,
 - c) surówka lub jarzyny gotowane – 150 g (asortyment podawanych warzyw powinien być różnorodny)
 - d) raz w tygodniu posiłek z rybą lub pierogi czy naleśniki bądź kluski śląskie – 300 g,
 - e) kompotu – 200 ml z produktów świeżych i wartościowych,
 - f) 1 owocu (zgodnie z sezonem).
- 5.2.9. Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach. **Niedopuszczalne jest** stosowanie w procesie przyrządzania posiłków następujących produktów:
 - a) konserw,
 - b) przypraw typu Vegeta,
 - c) kostek rosołowych,
 - d) tłuszczów utwardzonych tj. margaryn,
 - e) produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
 - f) produktów z zawartością syropu glukozowo – fruktozowego,
 - g) produktów masłopodobnych i seropodobnych,
 - h) herbat granulowanych,
 - i) napojów instant (np. puchatek),
 - j) napojów w proszku lub na bazie suszu,
 - k) pieczywo tostowe,
 - l) ciasta paczkowane z długim terminem ważności,

- m) mięso odkostnione mechanicznie (MMO),
 - n) wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej (z jadłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek),
 - o) posiłki sporządzane na bazie półproduktów,
 - p) posiłki na bazie Fast Food,
 - q) mrożonych potraw ,
 - r) artykuły zawierające, środki spulchniające,
 - s) wędliny o zawartości mięsa poniżej 80%,
- 5.2.10. Użyte do przygotowywania posiłków mięso musi być bez ustrzyku, chleb na zakwasie naturalnym, jogurty tylko naturalne. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).
- 5.2.11. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego jadłospisu dla dzieci bez alergii pokarmowej, jak również dla dzieci z różnymi alergiami. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy muszą być urozmaicone i różnorodne. W jadłospisie musi być umieszczony dokładny skład użytych produktów oraz lista alergenów zawartych w danym posiłku. Jadłospisy muszą być dostarczone Zamawiającemu na 5 dni przed rozpoczęciem kolejnego okresu żywieniowego. Jadłospis może zostać dostarczony w formie skanu za pośrednictwem poczty elektronicznej.
- 5.2.12. Zamawiający ma prawo dokonywania wiążących zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę na co Wykonawca wyraża zgodę.
- 5.2.13. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP oraz zgodnie z 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. z 2016 r., poz. 1154).
- 5.2.14. Wykonawca przy realizacji zamówienia musi uwzględnić również listę produktów używanych w żywieniu zbiorowym w SP (**załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego**).
- 5.2.15. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
- 5.2.16. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać norm produktów dla dzieci w wieku od 7 do 15 lat.
- 5.2.17. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 z późn. zm.) i zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).
- 5.2.18. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
- 5.2.19. 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.
- 5.2.20. Porcjowanie, przygotowanie posiłków mlecznych oraz wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie Zamawiającego.

- 5.2.21. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 699 z późn. zm.).
- 5.2.22. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
- 5.2.23. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. Wykonawca powinien posiadać porozumienie z firmą gastronomiczną na użyczenia kuchni produkcyjnej na wypadek ww. awarii.
- 5.2.24. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Posiłki należy dostarczyć w ramach kosztów własnych, a także zapewnić na własny koszt naczynia i sztućce jednorazowego użytku.
- 5.2.25. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT/ rachunków z terminem płatności 14 dni. Faktura VAT/ rachunek jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby posiłków przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu.
- 5.2.26. Zamawiający wymaga, aby jadłospisy przedstawione przez Wykonawcę były zaakceptowane przez dietetyka na koszt Wykonawcy.
- 5.2.27. UWAGA: Gramatura produktów podana jest po przygotowaniu !!!
- 5.2.28. W okresie od 1 września 2022r. do 30 grudnia 2022r. (ok 83 dni) planowana liczba dzieci uczęszczających do SP objętych dożywianiem wynosi ok. 20 osób (zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości posiłków w zależności od potrzeb). Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według ceny jednostkowej za jeden posiłek podanej w Formularzu ofertowym. W przypadku zlecenia zmniejszonego zakresu niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.
- 5.2.29. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według ceny jednostkowej za jeden posiłek podanej w Formularzu oferty.
- 5.2.30. W przypadku zlecenia zmniejszonego zakresu niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.
- 5.2.31. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania zamówienia.
- 5.2.32. Posiłki należy dostarczyć w ramach kosztów własnych, a także zapewnić na własny koszt naczynia i sztućce jednorazowego użytku.
- 5.2.33. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby i rodzajów posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb.
- 5.2.34. Zamawiający zastrzega u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów nie objętych dożywianiem w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie.
- 5.2.35. Wybrany wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu w tym zużyte naczynia i sztućce jednorazowe.
- 5.2.36. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do jakości, dyrektor szkoły może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki.
- 5.2.37. W przypadku zmiany obowiązujących w dniu ogłoszenia zapytania ofertowego

przepisów prawnych dotyczących dożywiania dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych Wykonawca ma obowiązek uwzględnić obowiązujące przepisy prawne w trakcie realizacji zadania co nie będzie miało żadnego wpływu na jego wynagrodzenie.

6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Złożenie oferty częściowej powoduje jej odrzucenie.

V. KRYTERIA WYBORU OFERTY:

Cena – 100 %

Ofertą najkorzystniejszą będzie oferta z najniższą łączną ryczałtową ceną ofertową (brutto) za wykonanie całości zamówienia spełniającą wymagania Zamawiającego.

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Każdy Wykonawca może złożyć w prowadzonym postępowaniu tylko jedną ofertę.
2. Oferta musi być napisana w języku polskim, w formie pisemnej z zachowaniem czytelnej formy.
3. Oferta powinna być sporządzona zgodnie z przedstawionym przez Zamawiającego wzorem formularza ofertowego stanowiącego **załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego**. Treść oferty musi być zgodna z treścią zapytania ofertowego.
4. Oferta oraz załączniki muszą być podpisane przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.
5. Cena ofertowa przedstawiona przez Wykonawcę musi obejmować wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.
6. Termin związania z ofertą: 30 dni.

VII. FORMA, MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT:

1. Ofertę należy złożyć osobiście lub listownie w zamkniętej kopercie opisanej: **„Oferta na przygotowanie i dostarczenie posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci do Punktu Przedszkolnego w Starym Folwarku i Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Starym Folwarku**
2. Miejsce złożenia ofert: Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Starym Folwarku, adres: Stary Folwark 49, sekretariat.
3. Termin złożenia ofert upływa dnia 08 sierpnia 2022 r. godz15:00 w każdym wypadku decyduje data wpływu oferty do Zamawiającego. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
4. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest: Elżbieta Poulakowska, tel. 087 5637761, e - mail: szkola@staryfolwark.edu.pl

VIII. INFORMACJA 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 „RODO”), informujemy o zasadach przetwarzania Pani/Pana danych osobowych oraz o przysługujących Pani/Panu prawach z tym związanych.

1. Administratorem danych osobowych jest:

Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Starym Folwarku reprezentowany przez dyrektora Bożenę Omiljanowicz, Stary Folwark 49, 16-402 Suwałki
Tel 087 563 77 61, e-mail: szkola@staryfolwark.edu.pl

2. Dane kontaktowe do Inspektora Ochrony Danych Osobowych: email k.zuk.iod@gmail.com
3. Pana/Pani dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w procedurze zapytania ofertowego do którego nie ma zastosowania ustawa prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.), zawarcie i wykonanie umowy oraz po zakończeniu obowiązywania umowy w czasie niezbędnym do realizacji celów przetwarzania.
4. Odbiorcami Pana/Pani danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o ustawę o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001 r. (t.j. z 2022 r. poz. 902 z późn. zm.) oraz inne podmioty upoważnione na podstawie przepisów ogólnych.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie przepisów prawa.
6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane do czasu potrzebnego na realizację i rozliczenie umowy oraz niezbędnego do przedawnienia ewentualnych roszczeń.
7. Podanie danych osobowych jest dobrowolne w celu zawarcia i wykonania umowy łączącej Zamawiającego z Wykonawcą w ramach niniejszego postępowania prowadzonego w trybie zapytania ofertowego, aczkolwiek odmowa ich podania uniemożliwi podjęcie współpracy pomiędzy ww. stronami.
8. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
9. Osoby, których dane osobowe zostaną przekazane Zamawiającemu w toku niniejszego postępowania posiadają:
 - 1) prawo dostępu do danych osobowych ich dotyczących;
 - 2) prawo do sprostowania danych osobowych ich dotyczących*;
 - 3) prawo usunięcia danych osobowych ich dotyczących, w sytuacjach określonych w art. 17 ust. 1 RODO z zastrzeżeniem art. 17 ust. 3 RODO;
 - 4) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - 5) prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych ich dotyczących; -o ile żądania nie są ewidentnie nieuzasadnione lub nadmiernie nie ograniczają ich, bądź wykluczają inne przepisy;
10. Osoby, których dane osobowe zostaną przekazane zamawiającemu w toku niniejszego postępowania posiadają prawo do wniesienia skargi do prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy którakolwiek z osób uzna, że przetwarzanie danych osobowych ich dotyczących narusza przepisy RODO.

IX. DODATKOWE INFORMACJE:

W toku badania i oceny ofert może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert i wezwać Wykonawcę do złożenia stosowanych wyjaśnień z jednoczesnym wyznaczeniem odpowiedniego terminu. Wyjaśnienia treści oferty nie mogą prowadzić do jej zmiany.

Pracownik prowadzący postępowanie poprawia w ofercie:

- 1) oczywiste omyłki pisarskie;

- 2) oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek;
 - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty
- o czym niezwłocznie informuje Wykonawcę.

Zamawiający odrzuca ofertę jeżeli:

1. zawiera braki uniemożliwiające dokonania oceny jej treści. Dotyczy to w szczególności ceny lub innych warunków określonych w zapytaniu ofertowym jako kryterium oceny ofert;
2. jej treść nie odpowiada warunkom zamówienia, w szczególności ze względu na jej niezgodność z opisem przedmiotu zamówienia;
3. jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
4. Wykonawca nie złożył stosownych wyjaśnień dotyczących treści przekazanych ofert, w terminie wskazanym w wezwaniu Zamawiającego;
5. Wpłynęła po terminie składania ofert.

Na zapytania Wykonawców w zakresie zapytania ofertowego Zamawiający udziela wyjaśnień, chyba że zapytanie wpłynęło do Zamawiającego w ostatnim dniu przewidzianym na składanie ofert.

Dopuszcza się możliwość prowadzenia negocjacji z Wykonawcami, którzy złożyli najkorzystniejsze oferty w ramach zastosowanych kryteriów oceny ofert.

Jeżeli wybrany Wykonawca uchyla się od zawarcia umowy, najkorzystniejsza oferta może zostać wybrana spośród ofert pozostałych, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

Zamawiający ma prawo unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia na każdym etapie bez podania przyczyny.

Postępowanie unieważnia się obligatoryjnie, jeżeli:

- 1) nie wpłynęła żadna oferta lub żadna oferta nie spełnia warunków udziału w postępowaniu;
- 2) cena najkorzystniejszej oferty przekroczy kwotę, jaką Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia; chyba że może ją zwiększyć do ceny najkorzystniejszej oferty;
- 3) wystąpi zmiana okoliczności powodujących, że realizacja zamówienia jest niecelowa;
- 4) zapytanie obarczone będzie wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy.

Szkoła Podstawowa
im. Marii Konopnickiej w Starym Folwarku
Stary Folwark 49, 16-402 Suwałki
REGON 001145137
Tel/fax: 87 563 77 61

DYREKTOR
DYREKTOR
Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej
w Starym Folwarku
mgr Bożena Omiljanowicz
08.07.2022r.

Wykaz załączników:

1. Lista produktów używanych w żywieniu zbiorowym – Załącznik nr 1;
2. Formularz ofertowy – Załącznik nr 2;
3. Projekt umowy – Załącznik nr 3.