

Zapytanie ofertowe

I. Zamawiający

GMINA ŁUBNICE, UL. GEN. SIKORSKIEGO 102, 98-432 ŁUBNICE; NIP 9970132801

w imieniu której działa:

z upoważnienia Wójta Gminy Łubnice

Pan Marek Lis – Dyrektor Zespołu Szkół w Dzietrzkowicach

ODBIORCA ZAMÓWIENIA:

Zespół Szkół w Dzietrzkowicach ul. Szkolna 1, 98-432 Łubnice

MIEJSCE REALIZACJI:

Szkoła Podstawowa w Dzietrzkowicach ul. Szkolna 1, 98-432 Łubnice

II. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie prowadzone jest bez zastosowania ustawy z dnia 11.09.2019r. Prawo zamówień publicznych – wartość zamówienia nie przekracza kwoty 130 000,00 zł netto. Postępowanie prowadzi się w oparciu o Regulamin udzielania zamówień publicznych, których wartość nie przekracza kwoty 130 000,00 zł netto, stanowiący załącznik do zarządzenia nr 3/2025 Dyrektora Zespołu Szkół w Dzietrzkowicach z dnia 14 marca 2025r. w sprawie wprowadzenia w Zespole Szkół w Dzietrzkowicach regulaminu udzielania zamówień publicznych, których wartość nie przekracza 130 000,00 zł netto.

III. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu na zamówienie gotowych potraw - cateringu dla Szkoły Podstawowej w Zespole Szkół w Dzietrzkowicach.

IV. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

- Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie jednego posiłku dziennie tj. obiadu dla grupy dzieci / minimum 10 osób -maksimum 110.
- Posiłki będą dostarczane 1 raz dziennie w godz. od 10:00 do 10:30
- Jeden pakiet wyżywienia dla jednego dziecka w jednym dniu pobytu w szkole zawiera obiad jednodaniowy (naprzemiennie zupa i drugie danie).
- Przykładowe menu:

Obiad:

Zupa, zupy krem

II danie:

ziemniaki, kasze (kaszka kus-kus, jęczmienna).

Chude mięso, drób, ryby, jagnięcina, wieprzowina, wołowina.

Warzywa: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior, sałata, ogórek zielony, fasolka szparagowa, brukselka.

Naleśnik z serem, ze szpinakiem, owocami, kluski "leniwe" z bułką tartą i masłem, łazanki

z mięsem i kapustą kiszoną, spaghetti z mięsem, kluski z serem i ze śmietaną, ryż zapiekany

z jabłkiem, pyzy drożdżowe z musem owocowym lub gulaszem, kluski śląskie z sosem, placki ziemniaczane, gołąbki, pierogi z warzywami, racuszki z sosem owocowym lub z jabłkiem,

Napoje: kompot, woda.

- Jadłospis, zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków, alergenów układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych (2 tygodnie) i zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka ze strony Wykonawcy, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia.
- Obowiązki Wykonawcy usługi:

- Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
 - Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej .
 - Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji zadeklarowanych do żywienia dzieci w szkole.
 - Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.
 - Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie wydawanie posiłków dzieciom dostarczonych i zapakowanych w pojemniki jednorazowe, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania.
 - 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.
 - Pojemniki są odbierane przez Wykonawcę, a ich mycie i dezynfekcja odbywa się w zakładzie macierzystym Wykonawcy.
 - W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
 - Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji Szkoły Podstawowej w Dietrzkowicach w dni, w które odbywają się zajęcia w Zespole Szkół w Dietrzkowicach tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci. Dostarczenie realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
 - Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku od 7 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny w Warszawie.
 - Rekomenduje się wykonywanie posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MMO (mięso odkostnione mechanicznie).
 - Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,
 - Posiłki muszą spełniać standardy zdrowego żywienia oraz stanowić podstawę kształtowania pozytywnych nawyków żywieniowych, w tym profilaktyki otyłości,
 - Wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików),
 - Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom).
 - Zbieranie odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości oraz mycie termosów i dostarczanie czystych pojemników na odpady pokonsumpcyjne zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia Wykonawca.
 - O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do godziny 8:30. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
- UWAGA: Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjowania warunków dostawy z Wykonawcą, którego oferta zostanie wskazana jako najkorzystniejsza.

V. Termin realizacji zamówienia: od września 2026r. do czerwca 2027r.

VI. Kryterium oceny ofert:

Wagi punktowe i opis sposobu przyznawania punktacji:

- 1) maksymalna liczba punktów (C) do uzyskania wynosi 100 pkt = 100%
- 2) kryterium cena (C) będzie oceniane na podstawie podanej przez wykonawcę w ofercie ceny brutto wykonania zamówienia

Ocena punktowa w ramach kryterium ceny zostanie dokonana zgodnie ze wzorem:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga	Liczba przyznanych punktów
1	Cena brutto za wykonanie przedmiotowego zamówienia	100%	$C = \frac{C_n}{C_b} \times 100 \text{ pkt}$ <p>Gdzie: C – liczba punktów przyznanych badanej ofercie C_n – najniższa cena oferty brutto spośród ofert nieodrzuconych C_b – cena brutto oferty badanej</p> <p>Obliczenia będą prowadzone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.</p>

Oferty z rażąco niską ceną nie gwarantującą poprawnego wykonania robót mogą zostać odrzucone.

Cena brutto obejmuje wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.

VII. Termin płatności: 14 dni od dnia dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury.

Faktura będzie wystawiona na Zamawiającego: Nabywca – Gmina Łubnice ul. gen. Sikorskiego 102, 98-432 Łubnice, NIP: 9970132801, Odbiorca: Zespół Szkół w Dietrzkowicach, Dietrzkowice ul. Szkolna 1, 98-432 Łubnice, NIP szkoły: 9970151508.

VIII. Istotne warunki zamówienia (w tym termin gwarancji i rękojmi):

Propozycja musi zawierać aktualne zezwolenia Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu (kserokopię potwierdzoną przez wykonawcę za zgodność z oryginałem).

IX. Forma złożenia oferty:

Ofertę należy przesłać lub złożyć w terminie do dnia 19.06.2026r. do godziny 13:00na formularzu ofertowym będącym załącznikiem do niniejszego zapytania ofertowego w sekretariacie Zespołu Szkół w Dietrzkowicach, Dietrzkowice ul. Szkolna 1, 98-432 Łubnice lub drogą elektroniczną na adres mailowy: zs@spdietrzkowice.eu

X. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami:

Marek Lis – Dyrektor Zespołu Szkół w Dietrzkowicach – tel: 62 7847164
e-mail: zs@spdietrzkowice.eu

XI. Informacja o sposobie powiadomienia o wynikach prowadzonego postępowania.

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli ofertę o wyborze najkorzystniejszej oferty, drogą elektroniczną na adres mailowy podany w ofercie.
2. O zakończeniu postępowania bez wyboru oferty Zamawiający powiadomi niezwłocznie Wykonawców, którzy złożyli ofertę, drogą elektroniczną na adres mailowy podany w ofercie.

XII. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania niniejszego ogłoszenia i jego warunków oraz do zamknięcia postępowania bez podania przyczyny.

XIII. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

1. Dokument potwierdzający wypełnienie obowiązku informacyjnego w zakresie przetwarzania danych osobowych;
2. Oświadczenie wymagane od wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO

3. Formularz ofertowy

.....
(podpis Zamawiającego lub osoby
upoważnionej do działania w jego imieniu)

Do zapytania dołączono:

1. Dokument potwierdzający wypełnienie obowiązku informacyjnego w zakresie przetwarzania danych osobowych
2. Oświadczenie wymagane od wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO
3. Projekt umowy
4. Formularz ofertowy

Informacja i przetwarzanie danych osobowych

Wypełniając obowiązek prawny uregulowany zapisami art. 13 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. Urząd. Unii Europ. z dnia 04.05.2016 r. L 119/1) (dalej jako „RODO”), informujemy, że:

1. Administratorem danych osobowych jest Zespół Szkół w Dziętrzkowicach z siedzibą przy ul. Szkolnej 1, 98-432 Łubnice. Kontakt z administratorem jest możliwy pod numerem (62) 784 71 64 lub za pomocą poczty elektronicznej: zs@spdziętrzkowice.eu.
2. Administrator powołał Inspektora Ochrony Danych, z którym można się skontaktować pod adresem poczty elektronicznej: kontakt@wbsystem.pl.
3. Dane osobowe przetwarzane będą na podstawie:
 - a) art. 6 ust. 1 lit. c RODO – w celu wypełnienia obowiązków prawnych ciążących na Administratorze, związanych z wydatkowaniem środków publicznych, prowadzeniem postępowań o udzielenie zamówień oraz archiwizacją dokumentacji;
 - b) art. 6 ust. 1 lit. b RODO – w celu podjęcia działań zmierzających do zawarcia umowy oraz zawarcia i realizacji umów;
 - c) art. 6 ust. 1 lit. f RODO – w celu zabezpieczenia interesów prawnych Administratora, w tym dochodzenia roszczeń lub obrony przed roszczeniami.
4. Odbiorcami danych osobowych mogą być podmioty uprawnione na podstawie przepisów prawa oraz podmioty świadczące usługi na rzecz Administratora, w szczególności w zakresie obsługi informatycznej, prawnej, archiwizacyjnej oraz pocztowej.
5. Dane osobowe będą przetwarzane przez okres wynikający z przepisów o archiwizacji dokumentacji oraz przepisów dotyczących finansów publicznych.
6. Podanie danych osobowych jest niezbędne do realizacji obowiązków związanych z prowadzeniem postępowań oraz zawieraniem umów.
7. Przysługuje Pani/Panu:
 - a) prawo dostępu do danych;
 - b) prawo do sprostowania danych;
 - c) prawo do ograniczenia przetwarzania;
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
8. Dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany ani profilowane. Nie będą przekazywane do państw trzecich ani organizacji międzynarodowych.
9. W przypadku przekazania przez Wykonawcę danych osobowych osób trzecich (w szczególności pracowników, współpracowników, pełnomocników lub osób do kontaktu), Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania tych osób o przetwarzaniu ich danych osobowych przez Administratora zgodnie z art. 14 RODO.

Oświadczeniewymaganeodwykonawcywzakresiewypełnieniaobowiązkówinformacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośredniopozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

.....,dnia.....

.....
(czytelny podpis)

1) rozporządzenie 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).

*W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłącznie stosowania obowiązku informacyjnego, stosowanie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).