

## ZAPYTANIE OFERTOWE

*dotyczące zamówienia publicznego o wartości szacunkowej poniżej 130 000,00 złotych netto*

---

### I. ZAMAWIAJĄCY:

**Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Głębokiem, Głębokie 88 , 62-641 Olszówka**

tel. 632 739 036, e-mail: dyrektor@glebokie.org.pl

**[www.platformazakupowa.pl/pn/olszowka](http://www.platformazakupowa.pl/pn/olszowka)**

### SPOSÓB POWADZENIA POSTĘPOWANIA

1. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest Joanna Florkowska.
2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/olszowka>.
3. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania preferuje się, aby komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane były za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”.  
Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza **awaryjnie**, komunikację za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres [urząd.gminy@olszowka.org.pl](mailto:urząd.gminy@olszowka.org.pl).
4. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcom informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl). Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany opisu przedmiotu zamówienia, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) do konkretnego Wykonawcy.
5. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) przesłanych przez Zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
6. Zamawiający, zgodnie z §3 ust. 3 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępnienia i przechowywania dokumentów elektronicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1320; dalej: „Rozporządzenie w sprawie środków komunikacji”), określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl), tj.:
  - a) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
  - b) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB RAM, procesor Intel IV 2 GHz lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych – MS Windows 7, Mac OS X 10.4, Linux, lub ich nowsze wersje,
  - c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0.,
  - d) włączona obsługa JavaScript,
  - e) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
  - f) [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8,
  - g) oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
7. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
  - a) akceptuje warunki korzystania z [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,

- b) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosek dostępnej <https://drive.google.com/file/d/1Kd1DttbBeiNWt4q4slS4t76lZVKPbkyD/view>.
8. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl), w szczególności za sytuację, gdy Zamawiający zapozna się treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu.
9. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści opisu przedmiotu zamówienia, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

## II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej w 2025 roku - „**Przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki szkolnej średnio dziennie 28 gorących posiłków: zupy, drugiego dania oraz deseru do Szkoły Podstawowej w Głębokiem**” w terminie: **07.01.2025 r. – 19.12.2025 r.**
2. Ustala się obowiązującą gramaturę posiłków nie mniej niż:

### Danie pierwsze:

- a) zupa – 250 ml,
- b) pieczywo – ( bułka, chleb)

### Danie drugie

- a) mięso lub ryba – 100 g.
- b) ziemniaki lub makaron, ryż, kasza lub inne – 200g
- c) surówka – 100 g

### Deser

- a) napój (sok owocowy, warzywny lub kompot) – 200 ml,
- b) owoce ( gruszka, jabłko , pomarańcza) – owoc duży
- c) 1 jogurt - (minimum 120 ml).
- d) ciastko

Zupa i drugie danie muszą zachować kaloryczność na poziomie minimum 750 kcal. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- a) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może się powtarzać w okresie kolejnych następujących po sobie 5 dni tygodnia,
- b) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej, jakości świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwionych lub sztucznie aromatyzowanych,
- c) w posiłkach powinny przeważać składniki gotowane, pieczone lub duszone,
- d) do przygotowania posiłków powinny być stosowane tłuszcze roślinne, z ograniczonym stosowaniem tłuszczu zwierzęcych, stosowane powinny być duże ilości świeżych warzyw,
- e) ważna jest estetyka potraw i posiłków.

Przedmiot zamówienia obejmuje realizację zadania polegającego na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków w naczyniach jednorazowych do budynku szkoły.

Szacowana ilość posiłków ma charakter orientacyjny, służący do porównania ofert i w żadnym

wypadku nie stanowi ze strony Zamawiającego zobowiązania do zakupu posiłków w podanej ilości.

W przypadku, gdy dostawa posiłków będzie mniejsza niż planowana przez Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu.

Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według zamówień uczniów.

Wykonawca będzie zobowiązany do uwzględnienia dziennych ilości posiłków zgłoszonych przez Dyrektora Szkoły do **godziny 09<sup>15</sup>**.

### 3. Realizacja przedmiotu umowy

- 1) Realizacja powyższego zadania polegała będzie na przygotowywaniu, dostarczeniu i wydaniu gorącego posiłku, dzieciom w szkołach, w godzinach około-południowych. Posiłki będą serwowane w naczyniach jednorazowych ze sztuczcami jednorazowymi lub w innych równoważnych naczyniach zgodnych z obowiązującymi normami, aprobatami polskimi oraz UE. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania naczyń i sztucców lub innych równoważnych naczyń określonych powyżej na swój koszt. **Odpady i naczynia zabiera wykonawca, co należy uwzględnić w kosztach.**
- 2) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia ( 5 dni pobierania nauki w szkołach).
- 3) Gorący posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności, wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej ( zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r., poz. 1448)
- 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność zamawianego posiłku. Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę, a ewentualne niedopełnienie postawionych wymagań w tym zakresie stanowić będzie podstawę do odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy.
- 5) Posiłki powinny być dostarczane do szkoły i wydane w dniach nauki szkolnej w godzinach ustalonych z przedstawicielami szkoły wskazanymi przez dyrektora placówki.
- 6) Posiłek Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
- 7) Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku.
- 8) O czystość termosów zadba Wykonawca.
- 9) Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Szkoły.
- 10) Wykonawca winien posiadać potencjał wiedzy i doświadczenia w realizacji zamówień o podobnym charakterze. Aby spełnić ten warunek Wykonawca powinien przedstawić dokument potwierdzający prowadzenie działalności związanej z przedmiotem zamówienia w okresie nie krótszym niż 3 lata oraz wykonanie w okresie 3 ostatnich lata przed upływem terminu składania ofert, co najmniej 1 usługi (1 usługa rozumiana jest jako 1 realizowana lub zrealizowana umowa, z wyłączeniem możliwości podwykonawstwa) w zakresie zbiorowego żywienia o jednorazowej wartości nie niższej niż 60.000,00 zł (słownie: sześćdziesiąt tysięcy złotych 00/100). Powyższe oznacza, że wartość usług (np. umów) nie może być sumowana w celu spełnienia warunku. Aby wykazać spełnienie tego warunku należy przedłożyć dokument potwierdzający zrealizowanie/ realizację usługi, o której mowa w zdaniu pierwszym potwierdzające jej należyte wykonywanie. Dokument powinien być wystawiony w okresie ostatnich 3 miesięcy.
- 11) Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonywania usługi przez Wykonawcę.

### III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA: 07.01.2025 r. – 19.12.2025 r.

### IV. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki:

1. Prowadzą działalność gospodarczą.
2. Nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1320).

### V. KRYTERIA OCENY OFERT I ICH ZNACZENIE:

1. Cena 100%

### VI. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Oferta powinna być:
  - a) sporządzona na podstawie rozdziału II stanowiącego opis zamówienia, a także innych załączników, o ile zostały dołączone jako załączniki do niniejszego zapytania ofertowego.
  - b) sporządzona w języku polskim,
  - c) złożona przy użyciu środków komunikacji elektronicznej tzn. za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl),
  - d) **podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.**

*Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez Wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać "Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 - od 1 lipca 2016 roku".*

*W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików tj. podpisywanych plików z danymi oraz plików XAdES.*

2. Oferta winna być złożona zgodnie z wzorem i załącznikami określonymi w rozdziale X Załączniki do oferty.
3. Oferty złożone bez wymaganych załączników nie będą rozpatrywane.
4. Oferta powinna zawierać :

- dane identyfikacyjne Wykonawcy - nazwę, adres, nr Regon, nr NIP, nr telefonu, e - mail,

- średnia cena brutto posiłku dziennie,

- oświadczenie o okresie świadczenia usług cateringowych

Cena oferty winna obejmować wszystkie koszty bezpośrednie i pośrednie, jakie wykonawca uważa za niezbędne do poniesienia dla terminowego i prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, zysk wykonawcy oraz wszelkie wymagane przepisami podatki i opłaty. Wykonawca powinien uwzględnić w cenie wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia.

### VII. TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć do dnia 13.12.2024 r. do godz. 08<sup>00</sup>.
2. Otwarcie ofert nastąpi bezpośrednio po upływie terminu składania ofert.

**VIII. OKRES ZWIĄZANIA OFERTĄ** - 14 dni od otwarcia ofert. Pierwszym dniem jest dzień otwarcia ofert.

### IX. WARUNKI I ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY:

1. Po wyborze oferty sporządzona zostanie umowa na realizację zamówienia.

2. Rozliczenia pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym będą następowały miesięcznie, w złotych polskich.
3. Pozostałe warunki realizacji zamówienia, w tym orientacyjne godziny dostarczania posiłków do poszczególnych placówek, zostaną ustalone w umowie.

#### **X. ZAŁĄCZNIKI DO OFERTY:**

1. Wzór oferty.
2. Wypis z rejestru CEIDG lub KRS.
3. Decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej dla Wykonawcy do prowadzenia działalności w zakresie usług cateringowych.
4. Dokumenty (np. referencje, umowy, umowy zlecenia, rekomendacje itp.) potwierdzające realizację usług w okresie minimum 3 lat przed upływem terminu złożenia oferty co najmniej 1 usługi (1 usługa rozumiana jest jako 1 realizowana lub zrealizowana umowa, z wyłączeniem możliwości podwykonawstwa) w zakresie zbiorowego żywienia o jednorazowej wartości nie niższej niż 60.000,00 zł (słownie: sześćdziesiąt tysięcy złotych 00/100). Wymagane dokumenty są składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę przed podpisaniem umowy.

#### **XI. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH**

1. 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 danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:
  - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Głębokiem, Głębokie 88 , 62-641 Olszówka tel. 632 739 036 , e-mail: dyrektor@glebokie.org.pl**
  - 2) administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: [rodo@prosysko.pl](mailto:rodo@prosysko.pl).
  - 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.
  - 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania zgodnie z przepisami prawa.
  - 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane 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 związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
  - 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
  - 8) posiada Pani/Pan:
    - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia

- publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);*
- b) 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 zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);*
  - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz 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 ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej albo państwa członkowskiego);*
  - d) 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:*
- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;*
  - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;*
  - c) 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;*
- 10) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.*

Olszówka, 05.12.2024 r.