

**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 2 IM. ORŁA BIAŁEGO W CHOTMOWIE**

**UL. PARTYZANTÓW 23, 05-123 CHOTOMÓW**



**Szkoła Podstawowa nr 2 im. Orła Białego w Chotomowie**

## **ZAPYTANIE OFERTOWE**

**Znak: SP2Ch.26.18.2018**

**Prowadzone w trybie określonym w art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 z późn. zm.)**

**na usługi**

## **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**Dostawa obiadów dla Szkoły Podstawowej nr 2 im. Orła Białego w  
Chotomowie**

**DYREKTOR**  
  
*mgr Katarzyna Temporowska*

Chotomów, dnia 27 listopada 2018 r.

### **I. Nazwa (firma) oraz adres zamawiającego**

Zamawiającym jest Szkoła Podstawowa nr 2 im. Orła Białego, ul. Partyzantów 23, 05-123 Chotomów. Telefon: (22) 782-50-11. Adres strony internetowej: <https://gimchotomow.edupage.org>, adres strony Biuletynu Informacji Publicznej: [www.sp2chot.jablonna.pl](http://www.sp2chot.jablonna.pl)  
Adres e-mail: [sekretariat@gimnazjumchotomow.pl](mailto:sekretariat@gimnazjumchotomow.pl)

Postępowanie oznaczone jest jako: **SP2Ch.26.18.2018**. Wszelka korespondencja w tej sprawie będzie powoływać się na powyższe oznaczenie.

### **II. Tryb udzielenia zamówienia**

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 z późn. zm.), w trybie zapytania ofertowego na zasadach określonych w niniejszym dokumencie.

### **III. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dowóz wyżywienia składającego się z obiadu (zupa, drugie danie, deser oraz picie) oraz odbiór odpadów żywieniowych dla Szkoły Podstawowej nr 2 im. Orła Białego, ul. Partyzantów 23, 05-123 Chotomów
2. **Szacunkowa liczba posiłków w okresie od 02.01.2019 r. do 19.06.2019 r.:**  
Obiady (zupa, drugie danie, deser oraz picie): 150 uczniów x 106 dni = 15 900 szt.
3. **Szacunkowa liczba posiłków w okresie od 05.09.2019 r. do 22.12.2019 r.:**  
Obiady (zupa, drugie danie, deser oraz picie): 220 uczniów x 77 dni = 16 940 szt.
4. Podana liczba posiłków jest szacunkowa i może ulec zmianie w zależności od frekwencji uczniów. W związku z powyższym podana w ust. 2 i 3 liczba posiłków nie stanowi ostatecznego rozmiaru zamówienia i nie może stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych zmniejszeniem liczby i wartości dostaw.
5. Dostawa obiadów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz przerw w nauce wynikających z przepisów:
  - 1) Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 18 kwietnia 2002 r. w sprawie organizacji roku szkolnego,
  - 2) Ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty.
6. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dniach, w których nastąpi przerwa w świadczeniu usługi najpóźniej na 5 dni przed wystąpieniem przerwy.
7. **Zakład, w którym będą przygotowywane obiady, winien być zlokalizowany w promieniu odległości nie przekraczającym 25 km od siedziby Zamawiającego.**
8. Dostawy realizowane będą na podstawie półrocznych (obejmujących jeden semestr szkolny) deklaracji złożonych przez rodziców bezpośrednio do Wykonawcy lub za pośrednictwem Zamawiającego, określających m.in. liczbę i rodzaj zamawianych posiłków oraz szczególne zalecenia dietetyczne.
9. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania wzoru deklaracji o której mowa w ust. 8 oraz przekazania go rodzicom oraz Zamawiającemu.
10. Wykonawca zapewni sposób komunikacji z rodzicami w formie elektronicznej (z wykorzystaniem dowolnej formy kontaktu – dedykowana platforma, strona www, poczta elektroniczna) wraz z możliwością dokonywania zapłaty za obiady w formie przelewu, kartą lub gotówką w kasie wykonawcy.
11. Rozliczenie wynagrodzenia Wykonawcy następować będzie według zasad określonych w § 5 projektu umowy (załącznik nr 7 do zapytania).

12. Do godziny 9.00 danego dnia rodzic może zgłosić rezygnację z zupy, drugiego dania lub zestawu obiadowego.
13. Wykonawca zobowiązany jest do układania jadłospisu dla dzieci bez alergii pokarmowej, bezmlecznych, bezjajecznych oraz z nietolerancją glutenu na okres 10 dni i dostarczenie Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem jego realizacji. Dla dzieci z innym alergiami jadłospis Wykonawca układa na bieżąco.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian w przedstawionym jadłospisie. Wszelkie zmiany zasugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy, co oznacza obowiązek wprowadzenia w nim niezbędnych zmian i ponownego przedstawienia dokumentu do pisemnej akceptacji.
15. Jadłospis powinien być różnorodny (niepowtarzalność dekadowa obiadów) oraz zawierać wykaz dań kulinarnych wraz z ich składnikami wymienionymi w porządku malejącym, z wyliczoną procentową zawartością składników podstawowych dania. Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności Wykonawca ma obowiązek podania nazwy składnika alergennego wykorzystywanego do produkcji posiłku w jadłospisie dostarczonym Zamawiającemu.
16. Razem z jadłospisem powinny być dostarczone wyliczenia dotyczące wartości odżywczej, w tym wartość energetyczna, zawartość tłuszczu ogółem i nasyconych kwasów tłuszczowych, zawartość węglowodanów, w tym cukrów, zawartość białka, zawartość soli.
17. Jadłospis musi być podpisany przez upoważnioną osobę, o której mowa w Rozdziale V ust. 4 pkt 1 zapytania, posiadającą kwalifikacje zawodowe do wykonywania zawodu dietetyka.
18. Wykonawca, w przypadku zmiany osoby dietetyka wskazanego w złożonej ofercie, musi uzyskać zgodę Zamawiającego na taką zmianę, przedkładając Zamawiającemu stosowne dokumenty potwierdzające kwalifikacje zawodowe tej osoby.
19. **Dzienny jadłospis obejmuje OBIAD na który składa się:**
  - 1) zupa nie mniej niż 300 ml i kaloryczność nie mniej niż 250 kcal
  - 2) drugie danie – gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 700kcal - w tym:
    - a) produkt węglowodanowy: ziemniaki, kasza, ryż, makaron bądź np. kluski śląskie, kopytka;
    - b) produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego - gotowy (mięso np.: udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp.) bądź ryba (wyłącznie filet);
    - c) surówka, jarzyny gotowane (gotowych do spożycia, czyli z tzw. części jadalnych);
    - d) kompot owocowy lub sok 100% - nie mniej niż 200 ml

**UWAGA:** W posiłkach obiadowych muszą się znaleźć co najmniej trzy różne produkty zbożowe w tygodniu, np. kasza gryczana, ziemniaki, ryż, makaron. W tygodniu powinien być 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (wołowina, drób, mięso wieprzowe), 1 raz w tygodniu danie rybne a w pozostałym dniu: danie jarskie lub półmięсне (z wykluczeniem bigosu);

  - e) deser – ciasto własnego wyrobu (minimum 1 raz w tygodniu), owoc sezonowy lub jogurt naturalny z owocem.
20. Dostarczane posiłki muszą spełniać wszystkie wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi, a szczególnie w Rozporządzeniu 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. poz. 1154).

21. Zakład produkcyjny Wykonawcy musi posiadać opracowane i wdrożone systemy jakości GHP, GMP oraz HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli Wykonawcy w tym zakresie, np. poprzez przeprowadzenie audytu pomieszczeń zakładu, przegląd dokumentacji systemów jakości.
22. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy przygotowujący posiłki będą mieli aktualne badania lekarskie, niezbędne do wykonywania powierzonych im obowiązków, w tym badania sanitarno-epidemiologiczne, określone w ustawie z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. 2018 r. poz. 151 z późn. zm.). Zamawiający zastrzega sobie możliwość okresowej kontroli tych orzeczeń.
23. Dostarczane posiłki odpowiadać będą dziennym jadłospisom potraw, o których mowa w ust. 13-19.
24. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia dzieci w wieku od 7 do 16 lat wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
25. Zamawiający wymaga dostosowania wielkości porcji wg. grup wiekowych w układzie:
  - 1) dzieci uczęszczające do klas 1-4
  - 2) dzieci uczęszczające do klas 5-8.
26. Dostarczane posiłki będą świeże, pełnowartościowe i należytej jakości.
27. Do przyrządzania potraw zbożowych typu kluski, naleśniki, pierogi, należy głównie używać mąki pełnoziarnistej.
28. Stosowane w jadłospisie produkty mają zawierać wyłącznie niewielką ilość cukrów, zaś wysoką węglowodanów złożonych i błonnika.
29. Nie należy w jadłospisie uwzględniać serów podpuszczkowych (topionych, pleśniowych).
30. W przygotowywanych posiłkach należy używać co do zasady masła, oleju roślinnego lub oliwy z oliwek. Tłuszcze pochodzenia zwierzęcego powinny być stosowane wyłącznie sporadycznie.
31. Planując posiłki Wykonawca powinien uwzględnić przede wszystkim produkty naturalne i o małym stopniu przetworzenia, niezawierające dodatku soli lub zawierające jej niewielkie ilości, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
32. Zakazane jest używanie produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów, klopsów, pierogów).
33. Dania mięsne oraz wędliny nie mogą zawierać MOM (mięso oddzielane mechanicznie).
34. Wykonawca przygotowując posiłki będzie przestrzegał wytycznych stanowiących załącznik nr 8 do zapytania.
35. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia obiadów do godziny 11.00.
36. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadów odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym poinformowaniu Wykonawcy.
37. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dostarczenia obiadu do degustacji dla osoby przyjmującej zamówienie.
38. Wykonawca przekazuje Zamawiającemu listę dzieci uprawnionych do otrzymania obiadu, celem weryfikacji obecności dzieci na obiedzie.
39. Przedmiot zamówienia uznaje się za dostarczony, jeżeli dostawa objęła wszystkie pozycje asortymentowo-ilościowe złożonego zamówienia, oraz spełnione zostały wymagania określone w Rozdziale III zapytania.
40. Ilościowy i jakościowy odbiór posiłków dokonywany będzie przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego.

41. W przypadku stwierdzenia niezgodności posiłków ze złożonym zamówieniem, zakwestionowania jakości poszczególnych posiłków lub braków asortymentowych Wykonawca ma obowiązek dostarczyć brakujący asortyment lub wolny od wad w ciągu 1 godziny od terminu bieżącej dostawy. Przekroczenie tego terminu traktowane będzie jako niezrealizowanie zamówienia w danym dniu. Produkty nie przyjęte w dostawie przez Zamawiającego pozostają w dyspozycji Wykonawcy.
42. Dostawa przedmiotu zamówienia wykonywana będzie samochodem przystosowanym do transportu żywności, spełniającym wymagania sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami.
43. Wykonawca będzie wnosił przedmiot zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego. Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt Wykonawcy w kalkulowany w cenę posiłków objętych umową.
44. **Posiłki Wykonawca dostarczy w pojemnikach zbiorczych – termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę, z zachowaniem rozdziału poszczególnych składników danego posiłku. Zamawiający we własnym zakresie rozwiązuje sprawy związane z bezpośrednim wydaniem posiłków dzieciom. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce, szklanki)**
45. Wykonawca dostarcza posiłki na własny koszt. Pojemniki zbiorcze (termosy) muszą być szczelnie zamykane. Temperatura dla dań gorących w momencie przekazania posiłków winna wynosić zupy 75 °C, drugiego dania 63 °C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery itp.) 15 °C.
46. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu specjalne bębary nastawne na prąd również bębary na zupę, ponieważ Zamawiający nie dopuszcza możliwości trzymania zupy w termosie.
47. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbiorcze (termosy) zabierane będą tego samego dnia lub w następnym dniu podczas dostawy obiadu.
48. Zamawiający informuje, że wszyscy pracownicy zamawiającego mający kontakt z żywnością posiadają aktualne badania lekarskie, niezbędne do wykonywania powierzonych im obowiązków, w tym badania sanitarno-epidemiologiczne, określone w ustawie z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. 2018 r. poz. 151 z późn. zm).
49. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. nr 80, poz. 545)
50. Wykonawca odpowiada prawnie za dostarczone posiłki przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
51. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania Zamawiającemu kserokopii protokołów kontroli przeprowadzonych przez pracowników Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w terminie 2 dni od dnia otrzymania protokołu. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą między innymi mandaty lub grzywny, odpowiada Wykonawca.
52. W przypadku wystąpienia ognisk epidemiologicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową, Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie zlecone badania mikrobiologiczne na własny koszt.

53. Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazywania porcji posiłków do Sanepidu w celu przebadania ich zgodności z obowiązującymi w tym zakresie normami. W przypadku niezgodności z obowiązującymi normami koszt badania posiłku ponosi Wykonawca.
54. Wykonawca jest zobowiązany do zawiadomienia Zamawiającego o zakazie wydawania posiłków wynikającym z decyzji organów sanitarno-epidemiologicznych najpóźniej w dniu otrzymania decyzji z zakazem.
55. Nazwy i kody (CPV) stosowane we Wspólnym Słowniku Zamówień:
- |                   |  |
|-------------------|--|
| <b>55523100-3</b> | <b>Usługi w zakresie posiłków szkolnych</b>  |
| <b>55524000-9</b> | <b>Usługi dostarczania posiłków do szkół</b> |

#### **IV. Termin wykonania zamówienia**

Wykonawca zrealizuje usługi w terminie od dnia 02.01.2019 r. do dnia 19.06.2019 r. oraz 05.09.2019 r. do 22.12.2019 r.

#### **V. Warunki udziału w postępowaniu**

1. O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca, którzy spełnia warunki udziału w postępowaniu:
- 1) posiada aktualny wpis do rejestru zakładów wydany przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z art. 61 i art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.) oraz przepisami wykonawczymi do powołanej ustawy,
  - 2) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonał lub wykonuje w ramach jednej umowy przez okres minimum 4 miesięcy, co najmniej jedną usługę polegającą na przygotowywaniu i dostarczeniu posiłków w systemie żywienia zbiorowego typu zamkniętego dla minimum stu osób dziennie, przy czym wartość każdej z tych usług min. 70.000,00 zł brutto,
  - 3) Dysponują jedną osobą, która zostanie skierowana przez wykonawcę do realizacji zamówienia posiadającą kwalifikacje zawodowe\* do wykonywania zawodu dietetyka oraz posiada min. 3 letnie doświadczenie w zawodzie dietetyka  
*\* Zamawiający za kwalifikacje zawodowe do wykonywania zawodu dietetyka uznaje:*
    - a) ukończenie szkoły policealnej publicznej lub niepublicznej o uprawnieniach szkoły publicznej i uzyskanie tytułu zawodowego dietetyk lub dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie dietetyk lub ukończenie technikum lub szkoły policealnej i uzyskanie tytułu zawodowego technika technologii żywienia w specjalności dietetyka, lub tytuł zawodowy magistra lub licencjata na kierunku dietetyka, lub
    - b) rozpoczęcie przed dniem 1 października 2007 r. studiów wyższych w specjalności dietetyka obejmujących co najmniej 1784 godziny kształcenia w zakresie dietetyki i uzyskanie tytułu magistra, lub
    - c) rozpoczęcie przed dniem 1 października 2007 r. studiów wyższych na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka o specjalności żywienie człowieka i uzyskanie tytułu magistra lub magistra inżyniera na tym kierunku,
  - 4) Dysponują jedną osobą, która zostanie skierowana przez wykonawcę do realizacji zamówienia posiadającą kwalifikacje zawodowe\*\* do wykonywania zawodu kucharza oraz posiada min. 3 letnie doświadczenie w zawodzie kucharza  
*\*\* Zamawiający za kwalifikacje zawodowe do wykonywania zawodu kucharza uznaje:*
    - a) ukończenie zasadniczej szkoły zawodowej kształcącej w zawodzie kucharza i uzyskanie dyplomu, lub
    - b) ukończenie technikum gastronomicznego i uzyskanie dyplomu w zawodzie kucharza lub technika przetwórstwa żywności, lub

c) ukończenie szkoły policealnej w zawodzie kucharza i uzyskanie dyplomu, lub

d) uzyskanie co najmniej tytułu zawodowego inżyniera lub licencjata na kierunku gastronomia i hotelarstwo,

2. Wykonawca dla spełnienia warunku udziału w postępowaniu nie może polegać na potencjale innych podmiotów.
3. Z postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający wykluczy wykonawcę:
  - 1) który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu o których mowa w ust. 1;
  - 2) który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu;
  - 3) który nie wykonał albo nienależycie wykonał wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą dowolnych środków dowodowych,
  - 4) w stosunku, do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. - Prawo restrukturyzacyjne, złożono wobec Wykonawcy wnioski o ogłoszenie upadłości, wszczęto postępowanie naprawcze lub został wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy.
4. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
5. Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, i podania przez wykonawcę firm podwykonawców według załącznika nr 2 do zapytania ofertowego.
6. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

#### **VI. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału oraz brak podstaw do wykluczenia**

1. Wykaz dokumentów i oświadczeń, które wykonawca składa wraz z ofertą w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału oraz braku podstaw do wykluczenia - aktualnych na dzień ich złożenia:
  - 1) kserokopia aktualnego wpisu do rejestru zakładów wydany przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z art. 61 i art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.) oraz przepisami wykonawczymi do powołanej ustawy - **kopia dokumentu poświadczona za zgodność z oryginałem przez wykonawcę;**
  - 2) oświadczenie o spełnieniu warunków oraz braku podstaw do wykluczenia - **zgodnie z załącznikiem nr 3 do zapytania – oryginał dokumentu;**
  - 3) wykaz usług wykonanych lub wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane lub są wykonywane; w przypadku świadczeń nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert - **zgodnie z załącznikiem nr 4 do zapytania - oryginał lub kopia dokumentu poświadczona za zgodność z oryginałem przez wykonawcę;**

- 4) wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług - **zgodnie z załącznikiem nr 5 do zapytania - oryginał lub kopia dokumentu poświadczona za zgodność z oryginałem przez wykonawcę;**
- 5) oświadczenia na temat wykształcenia i kwalifikacji zawodowych wykonawcy lub kadry kierowniczej wykonawcy - **zgodnie z załącznikiem nr 6 do zapytania - oryginał lub kopia dokumentu poświadczona za zgodność z oryginałem przez wykonawcę;**
- 6) Jeżeli wykonawca nie złożył ww. oświadczeń lub dokumentów, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie lub zamknięcie postępowania.

#### **Pouczenie:**

Jeżeli wykaz, oświadczenia lub inne złożone przez wykonawcę dokumenty budzą wątpliwości zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługi były wykonane lub są wykonywane o dodatkowe informacje lub dokumenty w tym zakresie.

#### **VII. Informacja o możliwości odrzucenia oferty, unieważnienia lub zamknięcia postępowania**

1. Ocena złożonych ofert będzie przebiegać w sposób opisany w zapytaniu ofertowym (na jasno określonych warunkach).
2. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
  - 1) jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego lub zawiera błędy;
  - 2) zawiera rażąco niską cenę;
  - 3) wykonawca nie wyraził zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
3. Zamawiający może unieważnić zapytanie ofertowe bez dokonania wyboru oferty najkorzystniejszej w przypadku, gdy:
  - 1) nie złożono żadnej oferty spełniającej wymogi zapytania ofertowego;
  - 2) cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
  - 3) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie zamawiającego,
  - 4) postępowanie obarczone jest wadą.
4. Zamawiający może zamknąć zapytanie ofertowe bez dokonania wyboru oferty najkorzystniejszej, bez podania przyczyn.
5. O zamknięciu zapytania ofertowego bez dokonania wyboru oferty najkorzystniejszej i unieważnieniu zapytania, zamawiający niezwłocznie powiadomi wykonawcę oraz zamieści stosowną informację na stronie internetowej BIP [www.sp2chot.jablonna.pl](http://www.sp2chot.jablonna.pl)
6. O wykluczeniu wykonawcy z postępowania lub odrzuceniu jego oferty zamawiający niezwłocznie powiadomi wykonawcę.

#### **VIII. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów**

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej.
2. Oferty składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej, podpisane własnoręcznym podpisem. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert w postaci elektronicznej, opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.



3. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim.
4. Komunikacja między zamawiającym a wykonawcami odbywa się zgodnie z wyborem zamawiającego za pośrednictwem operatora pocztowego, osobiście, za pośrednictwem postańca lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość przesłania drogą elektroniczną jedynie oświadczeń, wniosków, zawiadomień i informacji (podpisany zeskanowany dokument).
6. Przesłanie przez Wykonawcę oświadczeń, wniosków, zawiadomień lub informacji na inny adres skrzynki e-mail, niż wskazany w Rozdziale I zapytania może skutkować nie dotarciem oświadczeń, wniosków, zawiadomień lub informacji do osoby odpowiedzialnej za przeprowadzenie postępowania w wyznaczonym terminie. Korespondencja taka, nie będzie brana pod uwagę przez zamawiającego podczas czynności badania i oceny ofert.
7. Jeżeli zamawiający lub wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
8. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę uważa się, iż pismo wysłane przez zamawiającego na adres mailowy podany przez wykonawcę w formularzu oferty zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się wykonawcy z tym pismem.

#### **IX. Sposób udzielania wyjaśnień dotyczących treści zapytania ofertowego**

1. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego. Wszelkie pytania dotyczące wyjaśnienia treści zapytania powinny być wnoszone w formie elektronicznej na adres e-mail [sekretariat@gimnazjumchotomow.pl](mailto:sekretariat@gimnazjumchotomow.pl). Zawsze dopuszczalna jest forma pisemna. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania wpłynie do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
2. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zapytania wpłynie po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 1, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania; Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 1.
3. Zamawiający niezwłocznie zamieści treść zapytań wraz z wyjaśnieniami na stronie internetowej, gdzie jest udostępnione zapytanie.
4. W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert, zmienić treść zapytania ofertowego. Dokonaną zmianę treści zapytania zamawiający udostępnia na stronie internetowej [www.sp2chot.jablonna.pl](http://www.sp2chot.jablonna.pl) i stanie się ona integralną częścią zapytania.
5. Jeżeli w wyniku zmiany treści zapytania ofertowego jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, zamawiający może przedłużyć termin składania ofert oraz zamieści stosowną informację na stronie internetowej [www.sp2chot.jablonna.pl](http://www.sp2chot.jablonna.pl).

#### **X. Termin związania ofertą**

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres nie dłuższy niż 21 dni.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. Wykonawca na wniosek zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą.
4. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli wykonawca nie wyraził zgody, o której mowa w ust. 3, na przedłużeniu terminu związania ofertą.

#### **XI. Opis sposobu przygotowywania ofert**

1. Warunki formalne sporządzenia oferty:

- 1) wykonawca pod rygorem odrzucenia oferty może złożyć tylko jedną ofertę, w której musi być zaferowana tylko jedna cena;
  - 2) oferta musi być przygotowana w języku polskim, w formie pisemnej przy użyciu nośnika pisma nie ulegającego usunięciu bez pozostawienia śladów, wszelkie pisma sporządzone w językach obcych muszą być przetłumaczone na język polski i podczas oceny ofert zamawiający będzie opierał się na tekście przetłumaczonym,
  - 3) oferta powinna być złożona na kolejno ponumerowanych stronach, przy czym wykonawca może nie numerować stron oferty, jeżeli wszystkie kartki oferty są trwale zszyte lub scalone w inny sposób;
  - 4) każda strona oferty powinna być podpisana przez osobę uprawnioną do podpisywania oferty:
    - a) osobę(-y) wykazaną(-e) w prowadzonych przez sąd rejestrach handlowych, spółdzielni lub rejestrach przedsiębiorstw państwowych, lub
    - b) osobę(-y) wymienioną(-e) w zaświadczeniu o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej (zamawiający nie wymaga załączenia do oferty tego zaświadczenia), lub
    - c) inną(-e) osobę(-y) legitymującą(-e) się pisemnym pełnomocnictwem do reprezentowania wykonawcy udzielonym przez osoby, o których mowa w lit. a i b,
  - 5) jeżeli osoba podpisująca ofertę i składająca, w imieniu wykonawcy, oświadczenia i inne pisma, nie jest osobą upoważnioną na podstawie aktualnego odpisu z właściwego rejestru albo innego dokumentu załączonego do oferty, wykonawca zobowiązany jest przedstawić stosowne pełnomocnictwo, które musi być załączone do oferty w oryginale i wystawione przez osobę reprezentującą lub osoby reprezentujące wykonawcę albo załączone jako kopia (odpis) poświadczona(-y) notarialnie; udzielone pełnomocnictwo musi upoważniać do działania w imieniu wykonawcy, a **treść pełnomocnictwa musi jednoznacznie określać czynności, co do wykonywania których pełnomocnik jest upoważniony w przypadku, gdy jest to osoba upoważniona do reprezentowania wykonawcy zgodnie z wymogami obowiązującego prawa;**
  - 6) oferta musi być złożona zamawiającemu w trwale zamkniętym, nienaruszonym opakowaniu zewnętrznym z napisem: „**Dostawa obiadów dla Szkoły Podstawowej nr 2 im. Orła Białego w Chotomowie**”– **znak sprawy: SP2Ch.26.18.2018**” lub podobnym napisem dostatecznie wyróżniającym ofertę spośród innej korespondencji wpływającej do zamawiającego. Wszelkie elementy oferty nie opakowane i oznaczone w ten sposób mogą być przyczyną otwarcia oferty i nie będą brane pod uwagę podczas porównania i oceny ofert.
2. Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić ofertę. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty przed upływem terminu składania ofert. Powiadomienie o wprowadzaniu zmian przez wykonawcę musi być złożone według takich samych wymagań jak składana oferta, ze stosownym dopiskiem na opakowaniu np. „zmiana oferty”. Koperty oznaczone dopiskiem „zmiana oferty” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty i zostaną dołączone do oferty. Do zmiany oferty musi być dołączony dokument, z którego wynika, że osoba podpisująca zmiany jest uprawniona do reprezentowania wykonawcy.
  3. Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, wycofać złożoną ofertę o zmówienie publiczne poprzez złożenie stosowanego pisemnego powiadomienia (oświadczenia) z napisem na kopercie np. „wycofanie oferty”. Do wycofania oferty musi być dołączony dokument, z którego wynika, że osoba podpisująca wycofanie oferty jest uprawniona do reprezentowania wykonawcy.
  4. Koszty opracowania i dostarczenia oferty oraz uczestnictwa w zapytaniu obciążają wyłącznie wykonawcę.
  5. Złożona oferta musi zawierać następujące dokumenty ułożone w kolejności jak niżej:
    - 1) wypełniony i podpisany formularz oferty (załącznik nr 1 do zapytania);

- 2) kserokopia aktualnego wpisu do rejestru zakładów wydany przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z art. 61 i art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.) oraz przepisami wykonawczymi do powołanej ustawy;
- 3) informacja o zleceniu wykonania przedmiotu zamówienia podwykonawcom (załącznik nr 2 do zapytania) – jeżeli dotyczy,
- 4) oświadczenie wykonawcy (załącznik nr 3 do zapytania);
- 5) wykaz usług wykonanych lub wykonywanych (załącznik nr 4 do zapytania);
- 6) wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług (załącznik nr 5 do zapytania);
- 7) oświadczenia na temat wykształcenia i kwalifikacji zawodowych wykonawcy lub kadry kierowniczej wykonawcy (załącznik nr 6 do zapytania);
- 8) pełnomocnictwo lub inny dokument określający zakres umocowania do reprezentowania wykonawcy, o ile ofertę składa pełnomocnik lub przedstawiciel wykonawcy.

## **XII. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert**

1. Ofertę należy złożyć w Sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 2 im. Orła Białego przy ul. Partyzantów 23, 05-123 Chotomów.
2. Termin składania ofert upływa w dniu **6 grudnia 2018 r.** o godzinie **15:30**
3. Złożenie oferty w innym miejscu niż wskazany w ust. 1 może skutkować nie dotarciem oferty do osoby odpowiedzialnej za przeprowadzenie postępowania w terminie wyznaczonym na składanie ofert z winy wykonawcy. Oferta taka, jako złożona po terminie nie będzie brała udziału w postępowaniu.
4. Oferta, która wpłynie do zamawiającego po określonym wyżej terminie nie będzie rozpatrywana.
5. Miejsce i termin otwarcia ofert Szkoła Podstawowa nr 2 im. Orła Białego, ul. Partyzantów 23, 05-123 Chotomów: w dniu **6 grudnia 2018 r.** o godzinie **16:20**.

## **XIII. Opis sposobu obliczenia ceny**

1. Wykonawca wypełnia formularz oferty zgodnie z jego treścią.
2. Cena jednostkowa brutto posiłków standardowych i indywidualnych będzie taka sama.
3. Cena obejmuje wszystkie czynności wykonawcy niezbędne do uzyskania efektu finalnego w postaci wolnej od wad usługi. Wymaganiem jest by wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia, uwzględniające cały zakres przedmiotu zamówienia zawarte były w cenie oferty.
4. Oferta musi zawierać ryczałtową wartość brutto (z VAT) w złotych, zwaną dalej „ceną”;
5. Ceny w ofercie należy określać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, stosując zasadę opisaną w art. 106e ust. 11 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. z 2017 r., poz. 1221 z późn. zm.) - „Kwoty wykazywane w fakturze zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki od 0,5 grosza zaokrągla się do 1 grosza”;
6. Cena oferty powinna zawierać wszystkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia wynikające wprost z dokumentacji, jak również wszelkie inne koszty w niej nieujęte, a bez których nie można wykonać zamówienia. Podczas otwarcia ofert zamawiający odczyta ceny wskazane w formularzu oferty.
7. Zamawiający uprawniony jest do dokonania poprawienia omyłek pisarskich oraz rachunkowych w ofertach wykonawców. Zamawiający uwzględni również konsekwencje rachunkowe

dokonanych w powyższy sposób poprawek niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

8. Jeżeli zaofferowana cena lub jej istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów, dotyczących wyliczenia ceny.
9. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na wykonawcy.
10. Zamawiający odrzuca ofertę wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

#### **XIV. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert**

1. Zamawiający przy ocenie ofert i wyborze oferty najkorzystniejszej będzie postępować zgodnie z wymaganiami zapytania oraz kierować się przesłankami określonymi w kryteriach oceny ofert.
2. Zamawiający stosować będzie ocenę punktową.
3. Przy ocenie wykonawcy będą brane pod uwagę niżej wymienione kryterium
  - 1) **cena – 80 pkt**
  - 2) **doświadczenie wykonawcy – 20 pkt**
4. W kryterium „cena”, oferty będą oceniane na podstawie następującego wzoru:

$$K_c = \frac{C_{ob \text{ min.}}}{C_{ob \text{ ocen.}}} \times 80 \text{ pkt}$$

gdzie:

**C<sub>ob min.</sub>** – cena wynikowa oferty o najniższej cenie wynikowej

**C<sub>ob ocen.</sub>** - cena wynikowa oferty ocenianej

Cena wynikowa, będąca przedmiotem **porównania** składanych ofert pod względem kryterium cenowego, zostanie ustalona poprzez zastosowanie algorytmu:

$$C_{ob} = 32840 \times 0,07 \times A + 32840 \times 0,54 \times B + 32840 \times 0,39 \times C$$

Gdzie:

**A:** cena ofertowa brutto za (jedną) zupę

**B:** cena ofertowa brutto za (jedno) drugie danie z deserem i pićem

**C:** cena ofertowa brutto za (jeden) zestaw obiadowy (zupa i drugie danie z deserem i pićem)

5. W kryterium „**doświadczenie wykonawcy**” oferty będą oceniane przez przyznanie wykonawcy 5 punktów za każdą wykonaną lub wykonywaną w ramach jednej umowy przez okres minimum 4 miesięcy dodatkową usługę polegającą na przygotowywaniu i dostarczeniu posiłków w systemie żywienia zbiorowego typu zamkniętego dla minimum stu osób dziennie, przy czym wartość każdej z tych usług min. 70.000,00 zł brutto, ponad minimum określone przez zamawiającego w Rozdziale V ust 1 pkt 2 zapytania tj. ponad jedną usługę, według wyszczególnienia:
  - 1 **dodatkowa usługa** (ponad minimum określone przez zamawiającego w Rozdziale V ust 1 pkt 2 zapytania) - **5 pkt**
  - 2 **dodatkowe usługi** (ponad minimum określone przez zamawiającego w Rozdziale V ust 1 pkt 2 zapytania) - **10 pkt**

**3 dodatkowe usługi** (ponad minimum określone przez zamawiającego w Rozdziale V ust 1 pkt 2 zapytania) - **15 pkt**

**4 lub więcej dodatkowe usługi** (ponad minimum określone przez zamawiającego w Rozdziale V ust 1 pkt 2 zapytania) - **20 pkt**

**UWAGA:** Usługi wykazane w ramach kryterium oceny ofert **nie muszą** być wykonane lub wykonywane w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert. Oznacza to, że wykonawca może wykazać usługę wykonaną lub wykonywaną w okresie np. 5, 7 lat przed upływem terminu składania ofert.

**Wykonawca winien w formularzu oferty (załącznik nr 1 do zapytania ofertowego) określić dodatkowe usługi, ponad te minimum określone przez zamawiającego.**

6. Zamawiający stosuje zaokrąglenie każdego wyniku do dwóch miejsc po przecinku.
7. Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą spośród ofert nieodrzuconych, przez co należy rozumieć ofertę, która przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny i doświadczenia wykonawcy.
8. Zamawiający udzieli zamówienia temu wykonawcy, którego oferta otrzyma największą ilość punktów.
9. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, zamawiający wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

#### **XV. Inne niezbędne informacje**

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
3. Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone wyłącznie w złotych polskich bez względu na uwarunkowania wykonawcy.
4. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
5. W toku oceny ofert zamawiający może występować do potencjalnych wykonawców o udzielenie wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz uzupełnieniu dokumentów, niedopuszczalne jest prowadzenie między zamawiającym a wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty.
6. Zamawiający podejmuje działania w celu realizacji zamówienia publicznego poprzez pisemne powiadomienie wybranego wykonawcy o powierzeniu realizacji zamówienia publicznego, w dowolny sposób (tj. pisemnie lub elektronicznie) oraz zamieszcza informację na stronie internetowej [www.sp2chot.jablonna.pl](http://www.sp2chot.jablonna.pl)
7. Dla zabezpieczenia interesów zamawiającego zawarta będzie umowa cywilnoprawna (załącznik nr 7 do zapytania ofertowego).
8. Miejsce i termin podpisania umowy zostanie uzgodniony z wyłonionym wykonawcą.
9. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, zamawiający może:
  - 1) wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, lub
  - 2) unieważnić postępowanie zgodnie z treścią Rozdziału VII ust 3 zapytania, lub
  - 3) zamknąć postępowanie bez podania przyczyn.
10. Z postępowania prowadzonego w trybie zapytania ofertowego sporządza się protokół. Protokół o którym mowa, zatwierdza Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 2 im. Orła Białego w Chotomowie.

## **XVI. Klauzula informacyjna**

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 ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016), dalej „RODO”, informujemy, że:
  - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 2 im. Orła Białego w Chotomowie, ul. Partyzantów 23, 05-123 Chotomów. Telefon: (22) 772-50-11;
  - 2) inspektorem ochrony danych osobowych w Szkole Podstawowej nr 2 im. Orła Białego w Chotomowie jest Aleksander Jaszczolt, kontakt- adres e-mail: Aleksander.Jaszczolt@gmail.com tel. 505899819
  - 3) dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego – Usługi - "**Dostawa obiadów dla Szkoły Podstawowej nr 2 im. Orła Białego w Chotomowie**" Numer postępowania: **SP2Ch.26.18.2018** prowadzonym zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 z późn. zm.), w trybie zapytania ofertowego, zawarciem, realizacją oraz egzekucją umowy;
  - 4) odbiorcami 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 (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.), dalej „ustawa Pzp”;
  - 5) wszelkie dane powierzone przez wykonawcę będą przechowywane przez okres wynikający z zapisów Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych (Dz. U. z 2011 r., Nr 14, poz. 67 z późn. zm.),
  - 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;
  - 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
  - 8) 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;
  - 9) 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.

### **Załączniki do zapytania ofertowego:**

Załącznik nr 1: Formularz oferty

Załącznik nr 2: informacja o zleceniu wykonania przedmiotu zamówienia podwykonawcom

Załącznik nr 3: oświadczenie wykonawcy

Załącznik nr 4: wykaz usług wykonanych lub wykonywanych

Załącznik nr 5: wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług

Załącznik nr 6: oświadczenia na temat wykształcenia i kwalifikacji zawodowych wykonawcy lub kadry kierowniczej wykonawcy

Załącznik nr 7: wzór umowy

Załącznik nr 8: wytyczne

załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

.....  
 .....  
 (pełna nazwa/firma, adres, w zależności  
 od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)  
reprezentowany przez:

.....  
 .....  
 (imię, nazwisko, stanowisko/podstawa  
 do reprezentacji)

**FORMULARZ OFERTY**

<b>Przedmiot zamówienia</b>	<b>Dostawa obiadów dla Szkoły Podstawowej nr 2 im. Orła Białego w Chotomowie</b>
Zamawiający	Szkoła Podstawowa nr 2 im. Orła Białego, ul. Partyzantów 23, 05-123 Chotomów
<b>A. Cena ofertowa brutto za (jedną) zupę</b>	..... zł
<b>B. Cena ofertowa brutto za (jedno) drugie danie z deserem i pićem</b>	..... zł
<b>C. Cena ofertowa brutto za (jeden) zestaw obiadowy (zupa i drugie danie z deserem i pićem)</b>	..... zł
<b>Promień odległości lokalizacji zakładu, w którym będą przygotowywane obiady od siedziby Zamawiającego</b>	..... km
Termin związania ofertą	<b>do dnia 26 grudnia 2018 r.</b>
Termin realizacji zamówienia	Wykonawca zrealizuje usługi w terminie od dnia 02.01.2019 r. do dnia 19.06.2019 r. oraz od dnia 05.09.2019 r. do 22.12.2019 r.



**WYKAZ DODATKOWYCH USŁUG DOTYCZĄCY KRYTERIUM OCENY OFERT -  
ROZDZIAŁ XIV UST. 5 ZAPYTANIA**

Lp.	Przedmiot zamówienia <i>(opis przedmiotu wykonanej / wykonywanej usługi z uwzględnieniem w nazwie czego dotyczy usługa, np. usługa polegająca na przygotowywaniu i dostarczeniu posiłków w systemie żywienia zbiorowego typu zamkniętego)</i>	Data wykonania lub wykonywania usługi /zakończenia/ dd/mm/rrrr	Okres wykonania lub wykonania usługi / w miesiącach/	Podmiot na rzecz którego usługi zostały wykonane	Dzienna liczba osób dla której przygotowywano i dostarczano posiłki	Wartość brutto usługi w zł
1.						
2.						
3.						
4.						

Ilość pozycji niniejszego wykazu nie jest w żaden sposób limitowana i zależy od potrzeb wykonawcy.

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne oświadczamy, że:

- zapoznaliśmy się zapytaniem ofertowym i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w niej zawarte;
- uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w zapytaniu ofertowym;
- pozyskaliśmy wszystkie informacje pozwalające na sporządzenie oferty oraz wykonanie w/w zamówienia;
- zawarte postanowienia we wzorze umowy zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się w przypadku przyznania nam zamówienia do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego.

**Oferta została złożona na ..... stronach podpisanych i kolejno ponumerowanych od nr..... do nr .....**

**Wszelką korespondencję w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na poniższy adres:  
..... tel. .... adres e-mail do  
korespondencji elektronicznej .....**

Uprzedzony o odpowiedzialności karnej oświadczam, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny, aktualny na dzień złożenia oferty (art. 233 k.k.)

Jako zasadnicze załączniki będące integralną częścią niniejszej oferty, a wynikające z zapytania ofertowego załączamy wszystkie wymagane dokumenty i oświadczenia:

- wypełniony i podpisany formularz oferty (załącznik nr 1 do zapytania);
- kserokopia aktualnego wpisu do rejestru zakładów wydany przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z art. 61 i art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.) oraz przepisami wykonawczymi do powołanej ustawy;
- informacja o zleceniu wykonania przedmiotu zamówienia podwykonawcom (załącznik nr 2 do zapytania) – jeżeli dotyczy,

- 4) oświadczenie wykonawcy (załącznik nr 3 do zapytania);
- 5) wykaz usług lub wykonywanych (załącznik nr 4 do zapytania);
- 6) wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług (załącznik nr 5 do zapytania);
- 7) oświadczenia na temat wykształcenia i kwalifikacji zawodowych wykonawcy lub kadry kierowniczej wykonawcy (załącznik nr 6 do zapytania);
- 8) pełnomocnictwo lub inny dokument określający zakres umocowania do reprezentowania wykonawcy, o ile ofertę składa pełnomocnik lub przedstawiciel wykonawcy

Oświadczam, że wypełniłem/am obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO<sup>1</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem/am w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu<sup>2</sup>

.....  
podpis i pieczęć upoważnionej osoby\*

***\*osoby figurującej lub osób figurujących w rejestrach uprawnionych do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy lub we właściwym upoważnieniu. Każda ewentualna poprawka w formularzu ofert musi być parafowana przez osobę upoważnioną***

---

<sup>1</sup> 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).

<sup>2</sup> W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie)

**Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego**

.....

(pieczęć wykonawcy)

**INFORMACJA O ZLECENIU WYKONANIA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PODWYKONAWCOM \*/\*\***

Dostawa obiadów dla Szkoły Podstawowej nr 2 im. Orła Białego w Chotomowie

Lp.	Nazwy firm podwykonawców	Rodzaj części zamówienia
1		
2		
3		
4		

.....dnia.....

.....

(pieczęć i podpis upoważnionego  
przedstawiciela wykonawcy)\*\*\*

\* wykonawca składa w przypadku zlecenia części zamówienia podwykonawcom

\*\* nie wymaga się złożenia w przypadku braku zlecenia części zamówienia podwykonawcy

\*\*\*osoby figurującej lub osób figurujących w rejestrach uprawnionych do zaciągania zobowiązań w imieniu wykonawcy lub we właściwy upoważnieniu.

**Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego**

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

**Oświadczenia wykonawcy**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego **pn. Dostawa obiadów dla Szkoły Podstawowej nr 2 im. Orła Białego w Chotomowie**, prowadzonego przez Szkołę Podstawową nr 2 im. Orła Białego w Chotomowie, oświadczam, co następuje:

spełniam /  nie spełniam\* warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Rozdziale V ust. 1 zapytania ofertowego

podlegam /  nie podlegam\* wykluczeniu z postępowania na podstawie Rozdziału V ust. 3 zapytania ofertowego

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... (miejsowość), dnia ..... r.

.....

(podpis osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawcy)

załącznik nr 4 do zapytania ofertowego

.....  
(pieczęć wykonawcy)

**Wykaz usług wykonanych lub wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie**

Dostawa obiadów dla Szkoły Podstawowej nr 2 im. Orła Białego w Chotomowie

**WYKAZ USŁUG DOTYCZĄCY SPEŁNIENIA WARUNKU - ROZDZIAŁ V UST. 1 PKT 2  
ZAPYTANIA**

Lp.	Przedmiot zamówienia <i>(opis przedmiotu wykonanej / wykonywanej usługi z uwzględnieniem w nazwie czego dotyczy usługa, np. usługa polegająca na przygotowywaniu i dostarczeniu posiłków w systemie żywienia zbiorowego typu zamkniętego)</i>	Data wykonania lub wykonywania usługi /zakończenia/ dd/mm/rrrr	Okres wykonania lub wykonania usługi / w miesiącach/	Podmiot na rzecz którego usługi zostały wykonane	Dzienna liczba osób dla której przygotowywano i dostarczano posiłki	Wartość brutto usługi w zł
1.						

**Uwaga!**

Do wykazu należy dołączyć dowody określające czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

\* niepotrzebne skreślić

.....dnia.....

.....  
(pieczęć i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy)\*

**\*osoby figurującej lub osób figurujących w rejestrach uprawnionych do zaciągania zobowiązań w imieniu wykonawcy lub we właściwym upoważnieniu.**

załącznik nr 5 do zapytania ofertowego

.....  
(pieczętka wykonawcy)

**Wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług**

Dostawa obiadów dla Szkoły Podstawowej nr 2 im. Orła Białego w Chotomowie

Lp.	Imię i nazwisko	Zakres wykonywanych przez tą osobę czynności	Doświadczenie zawodowe
1.		Dietetyk	..... Lat/a
2.		Kucharz	..... Lat/a

\* Zamawiający za kwalifikacje zawodowe do wykonywania zawodu dietetyka uznaje:

1) ukończenie szkoły policealnej publicznej lub niepublicznej o uprawnieniach szkoły publicznej i uzyskanie tytułu zawodowego dietetyka lub dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie dietetyk lub ukończenie technikum lub szkoły policealnej i uzyskanie tytułu zawodowego technika technologii żywienia w specjalności dietetyka, lub tytuł zawodowy magistra lub licencjata na kierunku dietetyka, lub

2) rozpoczęcie przed dniem 1 października 2007 r. studiów wyższych w specjalności dietetyka obejmujących co najmniej 1784 godziny kształcenia w zakresie dietetyki i uzyskanie tytułu magistra, lub

3) rozpoczęcie przed dniem 1 października 2007 r. studiów wyższych na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka o specjalności żywienie człowieka i uzyskanie tytułu magistra lub magistra inżyniera na tym kierunku.

\*\* Zamawiający za kwalifikacje zawodowe do wykonywania zawodu kucharza uznaje:

a) ukończenie zasadniczej szkoły zawodowej kształcącej w zawodzie kucharza i uzyskanie dyplomu, lub

b) ukończenie technikum gastronomicznego i uzyskanie dyplomu w zawodzie kucharza lub technika przetwórstwa żywności, lub

c) ukończenie szkoły policealnej w zawodzie kucharza i uzyskanie dyplomu, lub

d) uzyskanie co najmniej tytułu zawodowego inżyniera lub licencjata na kierunku gastronomia i hotelarstwo.

.....dnia.....

.....  
(pieczętka i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy)\*

\*osoby figurującej lub osób figurujących w rejestrach uprawnionych do zaciągania zobowiązań w imieniu wykonawcy lub we właściwym upoważnieniu.

**załącznik nr 6 do zapytania ofertowego**

.....  
(pieczęć wykonawcy)

**oświadczenia na temat wykształcenia i kwalifikacji zawodowych wykonawcy lub kadry kierowniczej wykonawcy**

Oświadczam, że

(imię i nazwisko) ..... posiada kwalifikacje zawodowe do wykonywania **zawodu dietetyka** .....

*(podać kwalifikacje zawodowe – Rozdział V ust. 1 pkt 3 zapytania –  
rodzaj ukończonej szkoły – kierunek/specjalność - uzyskany dyplom lub tytuł zawodowy)*

Oświadczam, że

(imię i nazwisko) ..... posiada kwalifikacje zawodowe do wykonywania **zawodu kucharza** .....

*(podać kwalifikacje zawodowe – Rozdział V ust. 1 pkt 4 zapytania –  
rodzaj ukończonej szkoły – kierunek/specjalność - uzyskany dyplom lub tytuł zawodowy)*

.....dnia.....

.....  
(pieczęć i podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy)\*

**\*osoby figurującej lub osób figurujących w rejestrach uprawnionych do zaciągania zobowiązań w imieniu wykonawcy lub we właściwym upoważnieniu.**