

Zespół Szkół nr 6 w Rybniku
Ul. Stanisława Małachowskiego 145
44-251 Rybnik
tel./fax (32) 45 77 098

ZS6.254.2.2024.MG

Zaproszenie do składania ofert w zapytaniu ofertowym

I. ZAMAWIAJĄCY

Miasto Rybnik – Zespół Szkół nr 6
ul. Stanisława Małachowskiego 145, 44-251 Rybnik
e-mail: zs6@miastorybnik.pl
telefon: (32) 457 70 98

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków dwudaniowych (zupa i drugie danie) z napojami dla uczniów Zespołu Szkół nr 6 w Rybniku.
2. Rodzaj zamówienia: usługa.
3. Określenie przedmiotu zamówienia:
 - 1) Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć średnio 60 obiadów dla uczniów w wieku 15-24 lat.
 - 2) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów, ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.
 - 3) Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane uczniom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
 - 4) Temperatura dostarczonych posiłków – zupa: 75°C (+/- 3°C), drugie danie: 65°C (+/- 3°C).
 - 5) Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 09.09.2024r. do 20.12.2024 r. od poniedziałku do piątku, o godzinie 11:00. z wyłączeniem okresu ferii zimowych, przerw świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
 - 6) Wykonawca będzie dostarczał tygodniowy jadłospis przygotowany na 5 dni (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz alergenami – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
 - 7) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz rozporządzenia 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).

- 8) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku powyżej 15 roku życia. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
- 9) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 10) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- 11) Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).
- 12) Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane tj. przy dostawie obiadu pełne wymieniane na puste), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
- 13) Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
- 14) Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
- 15) Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątnięciem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone we wzorze umowy – **Załącznik nr 3** do zapytania ofertowego.

III. WARUNKI UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM

1. Zdolność do występowania w obrocie gospodarczym.
O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące posiadania zdolności do występowania w obrocie gospodarczym.
Zamawiający nie określa warunki w tym zakresie.
2. Sytuacja ekonomiczna lub finansowa.
O udziale zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej.
Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.
3. Zdolność techniczna lub zawodowa.
O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej.
Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.

4. Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.

IV. WARUNKI I TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Termin wykonania przedmiotu zamówienia: od 9 września 2024 roku do 20 grudnia 2024 roku.
2. Zamawiający nie będzie udzielać zaliczek na realizację zamówienia.
3. Wszelkie rozliczenia związane z realizacją zamówienia, którego dotyczy niniejsze zamówienie, dokonywane będą w PLN.
4. Cena oferty powinna zawierać wszystkie zobowiązania (koszty) niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia, musi być podana cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Wykonawca określi wartość oferty w uwzględnieniu wszystkich kosztów niezbędnych do prawidłowego zrealizowania zamówienia wynikających wprost z zapytania ofertowego oraz załączników do zapytania oraz ujmie wszystkie inne koszty i składniki w nich nie zawarte, a bez których nie można wykonać zamówienia.
6. Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania wszelkich niezbędnych informacji, które mogą być konieczne do prawidłowej wyceny przedmiotu zamówienia i zawarcia umowy, gdyż wyklucza się możliwość roszczeń wykonawcy związanych z błędnym skalkulowaniem ceny lub pominięciem elementów niezbędnych do prawidłowego wykonania zamówienia.
7. Cena określona w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty niezbędne do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia w tym upusty i rabaty.
8. Zamawiający zapłaci Wykonawcy miesięczne wynagrodzenie ryczałtowe płatne z dołu w terminie 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

V. PRZYGOTOWANIE OFERTY

Oferent powinien przygotować ofertę, która składa się z dwóch elementów:

- 1) formularza ofertowego, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania,
- 2) oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do niniejszego zapytania.

Wszystkie elementy formularza oraz oświadczenia muszą zostać w sposób czytelny wypełnione.

Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie: <http://zs6.bip.edukacja.rybnik.eu>.

VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta powinna być złożona u Zamawiającego do 29 sierpnia 2024 roku, do godziny 10:00 w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków dwudaniowych (zupa i drugie danie) dla uczniów Zespołu Szkół nr 6 w Rybniku”.
2. Ofertę należy złożyć:
 - a) elektronicznie na adres: zs6@miastorybnik.pl, po wysłaniu maila proszę o kontakt telefoniczny (32) 4577098 potwierdzający złożenie oferty, albo
 - b) osobiście – od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.00 do 15.00, albo
 - c) pocztą na adres Zamawiającego:
Zespół Szkół nr 6
ul. Stanisława Małachowskiego 145
44-251 Rybnik.
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
4. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

VII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:
 - 1) cena 100%
2. Wyniki i wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony do 29 sierpnia 2024 roku:
 - 1) na stronie internetowej pod adresem <http://zs6.bip.edukacja.rybnik.eu>
3. Po wyborze najkorzystniejszej oferty z wybranym Wykonawcą zostanie podpisana umowa, której wzór stanowi załącznik nr 3 do niniejszego zapytania.

VIII. INFORMACJA DOTYCZĄCA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH I PRZYSŁUGUJĄCYCH Z TEGO TYTUŁU PRAWACH:

- 1) Administratorem danych osobowych jest Zespół Szkół nr 6 z siedzibą przy ul. Stanisława Małachowskiego 145, 44-251 Rybnik, kontakt: e-mail: zs6@miastorybnik.pl, tel. (32) 457 70 98;
- 2) Zespół Szkół nr 6 w Rybniku wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można skontaktować się listownie, na adres: Zespół Szkół nr 6, ul. Stanisława Małachowskiego 145, 44-251 Rybnik lub pocztą elektroniczną, na adres: zs6@miastorybnik.pl w każdej sprawie dotyczącej przetwarzania danych osobowych;
- 3) Dane osobowe przetwarzane są w celu udzielenia zamówienia publicznego, co jest zgodne z art. 6 ust. 1 lit. C) oraz e) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku 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).

Podanie danych osobowych jest obowiązkowe. Ich brak uniemożliwi udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

- 4) Dane osobowe nie będą podlegały profilowaniu, tj. zautomatyzowanemu procesowi prowadzającemu do wnioskowania o posiadaniu przez konkretną osobę fizyczną określonych cech;
- 5) Osobie, której dane osobowe dotyczą, przysługuje:
 - prawo dostępu do swoich danych osobowych oraz otrzymania ich kopii;
 - prawo sprostowania (poprawiania) swoich danych osobowych (skorzystanie z prawa sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy);
 - prawo ograniczenia przetwarzania swoich danych osobowych (skorzystanie z prawa ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania z ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego);
 - prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
- 6) Osobie, której dane osobowe dotyczą, nie przysługuje:
 - prawo usunięcia swoich danych osobowych;
 - prawo przenoszenia swoich danych osobowych;
 - prawo sprzeciwu wobec przetwarzania swoich danych osobowych.
- 7) Odbiorcami danych osobowych mogą być inne osoby lub podmioty, którym, zgodnie z przepisami ustawy o dostępie do informacji publicznej, zostanie udostępniona dokumentacja postępowania.
- 8) Dane osobowe będą przechowywane jedynie w okresie niezbędnym do spełnienia celu, dla którego zostały zebrane lub w okresie wskazanym przepisami prawa. Po spełnieniu celu, dla którego dane zostały zebrane, dane mogą być przechowywane jedynie w celach archiwalnych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.

IX. DODATKOWE INFORMACJE

1. Osobami upoważnionymi do kontaktu z Wykonawcami jest:
 - 1) Monika Gogulska - telefon: 32 457 70 98, e-mail: zs6@miastorybnik.pl
2. Załączniki do niniejszego zapytania ofertowego:
 - a) formularz ofertowy (załącznik nr 1),
 - b) oświadczenie Wykonawcy (załącznik nr 2),
 - c) wzór umowy (załącznik nr 3).