

**Usługa cateringowa zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej nr 1  
im. Książąt Oleśnickich w Oleśnicy**

**ZAMAWIAJĄCY**

**Gmina Miasto Oleśnica , Rynek – Ratusz , 56-400 Oleśnica, NIP: 911-17-83-004**  
**-odbiorca/płatnik: Szkoła Podstawowa nr 1, ul. Armii Krajowej 47, 56-400 Oleśnica**  
**tel. 71 314 29 38, 508 184 945**  
**sekretariat@sp1.zsolesnica.pl**

**I. Opis przedmiotu zamówienia.**

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenia gorącego posiłku jednodaniowego (zupa treściwa), z pieczywem, z przewagą mąki pełnoziarnistej w ramach realizacji obowiązku, o którym mowa w art. 106a ustawy Prawo oświatowe w formie usługi cateringu do Szkoły Podstawowej nr 1 im. Książąt Oleśnickich w Oleśnicy w okresie styczeń – czerwiec 2023 r., co stanowi około 107 dni żywieniowych.

1. Miejsce świadczenia usługi: Szkoła Podstawowa nr 1 im. Książąt Oleśnickich, 56-400 Oleśnica, ul. Armii Krajowej 47.
2. Ilość zamawianych posiłków dziennie szacuje się w wysokości ok. 120.
3. Ogółem planowana liczba dzieci objętych dożywianiem - 120 uczniów. Podana liczba uczniów korzystających z dożywiania jest liczbą orientacyjną, ponieważ będzie uzależniona od liczby złożonych wniosków,
4. Zastrzega się możliwość zwiększenia liczby dostarczanych posiłków.  
Minimalna ilość dostarczanych posiłków to jeden.
5. W sytuacji zmniejszenia liczby dzieci objętej dożywianiem - w razie rezygnacji ucznia z dożywiania - Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za liczbę stanowiącą różnicę między liczbą wskazaną w zapytaniu ofertowym, a liczbą rzeczywiście zrealizowaną przez Wykonawcę.
6. Zwiększenie bądź zmniejszenie liczby dożywianych uczniów nie będzie powodować zmiany ceny jednostkowej posiłku. Wykonawca o powyższych zmianach zostanie powiadomiony z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem. Zmiany te nie wymagają aneksu do umowy.

7. Usługa świadczona będzie w dni nauki szkolnej przewidzianej organizacją roku szkolnego określonego przez Ministra Edukacji i Nauki oraz zmianami ustalonym stosownie do przepisów prawa w tym zakresie, decyzjami Dyrektora szkoły.
8. W sytuacji zmniejszenia liczby dni świadczenia usługi z tytułu zmiany organizacji pracy placówek oświatowych Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za gotowość świadczenia usługi.
9. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
10. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży (Dz.U. 2016 poz. 1154, 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 młodzieży w tych jednostkach) być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 z późniejszymi zmianami oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy (tekst jednolity Dz.U. 2020 poz. 2021)

## **II. Inne szczegółowe wymagania zamawiającego**

1. Opis realizacji usługi:
  - a) posiłki wytwarzane będą w siedzibie Wykonawcy z własnych produktów najwyższej jakości,
  - b) dostawa posiłków (wraz z wydaniem) własnym transportem spełniającym wymagania sanitarne do przewożenia posiłków, w czasie zapewniającym dostawę do miejsca przeznaczenia w takim stanie, aby nie została naruszona ich jakość
  - c) wydawanie posiłków w godzinach:  
**- 13:20**

W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa posiłku odbędzie się o innej godzinie po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą,

d) usługa będzie świadczona od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki przewidzianymi w organizacji roku szkolnego, o czym Wykonawca będzie informowany drogą elektroniczną, telefonicznie, lub inną formą przyjętą w uzgodnieniu z Dyrektorem szkoły z wyprzedzeniem co najmniej dwudniowym,



e) posiłki będą dostarczane w dostosowanych do tego celu opakowaniach - pojemnikach porcjowanych, jednorazowych z jednorazowymi sztuccami, posiadających wymagane atesty do przechowywania i spożywania żywności, Wykonawca zapewni transport posiłków do miejsca ich wydania w taki sposób, aby dostarczone posiłki posiadały wymaganą przepisami prawa temperaturę,

f) Wykonawca zapewnia odbiór opakowań jednorazowych do utylizacji (odbiór może nastąpić najpóźniej w dniu następnym);

g) posiłki dla dzieci będą przygotowane zgodnie z:

- obowiązującymi normami i przepisami prawa,
- należytą starannością,
- wymogami sztuki kulinarnej,
- zasadami racjonalnego i zdrowego żywienia dzieci i młodzieży,
- zasadami żywienia zbiorowego z uwzględnieniem zasad HACCAP, Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie

h) posiłki winny posiadać i spełniać:

- wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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
- spełniać obowiązujące normy sanitarne,
- posiadać wartość kaloryczną posiłku nie niższą niż 150 kcal,
- Zamawiający wymaga, aby w tygodniowym jadłospisie posiłek - zupa o pojemności nie mniejszej niż 300 ml była sporządzana przemiennie. Nie dopuszcza się przygotowywania zup ze sztucznych zagęszczaczy oraz z dodawaniem dużej ilości mąki,
- rodzaj przygotowanej zupy powinien uwzględniać sezonowość surowców, czyli w sezonie letnim bazą pozostają świeże warzywa, w sezonie zimowym kiszonki,
- do przygotowania posiłku zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowane dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,

i) Wykonawca podawał będzie jadłospis w formie pisemnej podpisany przez osobę upoważnioną z wyprzedzeniem na tydzień (7 dni) do wiadomości Zamawiającego,

j) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem,

k) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

2. Liczba zamawianych posiłków na dany dzień, kierownik gospodarczy szkoły będzie zgłaszał Wykonawcy najpóźniej do godz. 10:30 dnia bieżącego w formie telefonicznej lub e-mailowej, w związku z tym Wykonawca jest zobowiązany do podania w formie pisemnej danych kontaktowych osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającymi i dyrektorem szkoły. W przypadku niedokonania zgłoszenia w tym terminie Wykonawcę obowiązuje liczba posiłków wskazana na dzień poprzedni.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jakości wykonywanej usługi -prawa kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm dziennych racji pokarmowych, a także wielkości porcji posiłku jego temperatury.

4. Przedmiot zamówienia obejmuje również inne prace niewymienione a oczywiste i konieczne do prawidłowego świadczenia usług cateringowych, w szczególności, dowozu posiłków oraz odbioru odpadów konsumpcyjnych i opakowań jednorazowych oraz inne koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia.

5. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy towary będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy towar wolny od wad.

6. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

7. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, przeciwpożarowych, higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia w/w przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi, tj. jakości produktów przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami higieniczno-sanitarnymi i porządkowymi.

8. Cena jednostkowa posiłku winna zawierać wszystkie koszty przygotowania i dostarczenia posiłków.



9. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki własnym transportem, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

10. Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin (licząc od chwili, kiedy cała partia została spożyta lub przyjęta do zakładu) w miejscu wydzielonym wyłącznie do tego celu oraz w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury  $+4^{\circ}\text{C}$  lub niższej, (w zależności od przechowywanego produktu) z oznaczeniem określającym zawartość, datę godzinę przygotowania potrawy oraz imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby, która pobrała próbkę zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U z 2007 r nr 80 poz. 545).

11. Osobą odpowiedzialną merytorycznie za kontrolę jakości, ilości, terminowości świadczonej usługi jest Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 1 im. Książąt Oleśnickich, przy czym prawo do kontroli ma też upoważniony przez Dyrektora szkoły członek Rady Rodziców przy Szkole Podstawowej nr 1.

12. Zamawiający przewiduje możliwość przeprowadzania ankiet wśród uczniów korzystających z posiłków oraz ich rodziców w celu badania satysfakcji z wydawanych posiłków. O częstotliwości przeprowadzania ankiet decyduje Zamawiający.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym, organoleptycznym (smak, zapach, konsystencja) podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków, zupy-temperatura  $75^{\circ}\text{C}$  ( $+/- 2^{\circ}\text{C}$ ) z użyciem „Arkusza kontroli firmy cateringowej z realizacji umowy na dostawę posiłków” arkusz w załączniku. O częstotliwości i czasie przeprowadzania kontroli decyduje Zamawiający.

### **Warunki płatności**

Rozliczenie za przedmiot zamówienia będzie następować za faktycznie zrealizowaną usługę - liczbę wydanych posiłków. Okres rozliczeniowy miesięczny. Wykonawca nie będzie miał prawa do wynagrodzenia jeżeli dostarczy większą liczbę posiłków niż zgłoszona przez kierownika gospodarczego zgodnie z pkt II ppkt 2). Zgłoszenie o liczbie zamawianych na dany dzień lub okres posiłków może być dokonane telefonicznie, drogą elektroniczną

bądź osobiście Wykonawcy. W przypadku braku zgłoszenia Wykonawcy należy się wynagrodzenie za usługę.

### **Termin wykonania zamówienia**

Terminy realizacji przedmiotu zamówienia 2 styczeń 2023r. do 22 czerwca 2023 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.

### **Warunki udziału w postępowaniu**

Wykonawca biorący udział w postępowaniu winien legitymować się:

- aktualnym wpisem do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na prowadzenie działalności w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków w ramach cateringu; transportu artykułów spożywczych niewymagających chłodzenia oraz przewozu posiłków w termosach w ramach cateringu samochodem.

### **III. Sposób przygotowania oraz miejsce i termin składania ofert.**

1. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej, w nieprzejrzywej kopercie.
2. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres zamawiającego, nazwę i adres zleceniobiorcy oraz adnotację Oferta na zadanie "Dostawa posiłków".
3. Oferta winna być wyrażona cyfrowo i słownie i winna obejmować całość zamówienia.
4. Ofertę należy złożyć osobiście w siedzibie zamawiającego lub przesłać na adres.

#### ***Szkoła Podstawowa nr 1 im. Księżąt Oleśnickich w Oleśnicy, ul. Armii Krajowej 47.***

5. Dopuszcza się także przesyłanie ofert drogą elektroniczną (skan podpisanej i opieczętowanej oferty) na adres. **sekretariat@sp1.zsolesnica.pl** z zastrzeżeniem, że data i godzina wpływu na serwer pocztowy szkoły musi być zgodna z wymogiem określonym w pkt 6, z zastrzeżeniem, że oferent, który złoży ofertę drogą elektroniczną, a jego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza ma obowiązek w ciągu trzech dni roboczych od dnia ogłoszenia wyników postępowania przekazać oryginały przesłanych dokumentów. Niedotrzymanie powyższych warunków skutkuje wyborem drugiej najkorzystniejszej oferty.
6. Oferta winna dotrzeć do zamawiającego w nieprzekraczalnym terminie do dnia i godziny 08.12.2022 r. godz.12:00. Oferty otrzymane po terminie ich składania zostaną zwrócone wykonawcom bez otwierania.
7. Wykonawca wraz z ofertą składa, jako załącznik do oferty, aktualny dokument:  
- *wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej*



*Inspekcji Sanitarnej na prowadzenie działalności w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków w ramach cateringu transportu artykułów spożywczych niewymagających chłodzenia oraz przewozu posiłków w termosach w ramach cateringu samochodem*

8. Wykonawca dokumenty na potwierdzenie spełniania warunku udziału w postępowaniu składa w oryginale lub kopii poświadczony za zgodność z oryginałem w następujący sposób:

- a) napis „za zgodność z oryginałem”,
- b) data poświadczenia dokumentu,
- c) podpis osoby upoważnionej do występowania w obrocie prawnym.

9. Cena całkowita podana przez Wykonawcę ma formę ryczałtu, którego definicję określa art. 632 Kodeksu Cywilnego.

10. Cena oferty winna być wyliczona przez Wykonawcę w oparciu o zakres usługi określony w zapytaniu ofertowym, na podstawie kalkulacji własnej, w cenach ważnych do daty zakończenia realizacji zamówienia i obejmować wszystkie koszty towarzyszące wykonaniu zamówienia. **Cenę należy podać, co do pojedynczego posiłku w rozbiciu na: „Wsad do kotła” i „Pozostałe koszty”,**

**„Wsad do kotła”** - oznacza wartość produktów użytych do przygotowania posiłku tj. nie wlicza się do niego wynagrodzeń pracowników i składek naliczanych od tych wynagrodzeń oraz kosztów utrzymania stołówki (kuchni, miejsca wydawania posiłków, kosztów transportu itd.).

**„Pozostałe koszty”** – oznacza wartość wynagrodzeń pracowników i składek naliczanych od tych wynagrodzeń oraz kosztów utrzymania stołówki (kuchni, miejsca wydawania posiłków, kosztów transportu itd.) wchodzących w skład Ceny posiłku ponad wartość produktów użytych do przygotowania posiłku.

11. Kryterium oceny ofert – według wzoru:

$$\begin{array}{rcl} \text{Cena najniższa} & & \text{Pozostałe koszty najniższe} \\ \text{-----} \times 70\% \times 10 + & & \text{-----} \times 30\% \times 10 \\ \text{Cena oferowana} & & \text{Pozostałe koszt oferowane} \end{array}$$

**Cena** – cena brutto jednego posiłku (Wsad do kotła + Pozostałe koszty)

**Pozostałe koszty**- wartość brutto Pozostałych kosztów zawartych w Cenie jednego posiłku ponad Wsad do kotła

12. Jeżeli Zamawiający nie może dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na fakt, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam wynik oceny Zamawiający wzywa

Wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen lub kosztów wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

13. Osobą upoważnioną do kontaktów ze zleceniobiorcą jest:

**Jolanta Furman Tel .508 184 936, e-mail : [sekretariat@sp1.zosolesnica.pl](mailto:sekretariat@sp1.zosolesnica.pl)**

14. W terminie 7 (siedmiu) dni od daty powiadomienia o dokonaniu wyboru oferty, wybrany wykonawca ma podpisać umowę w siedzibie zamawiającego. Umowa musi zawierać wszystkie uwarunkowania złożonej oferty.

15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość:

- zmiany ogłoszenia przed upływem terminu składania ofert,
- zakończenia postępowania sprawie wyboru wykonawcy bez wyboru żadnej z ofert i podania przyczyny,
- odwołania lub unieważnienia postępowania w całości lub w części bez podania przyczyny i bez prawa roszczeń oferentów do zwrotu kosztów uczestnictwa w postępowaniu.

16. Inne postanowienia przyszłej umowy:

1) Zakres usługi- zgodnie warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym,

2) Termin realizacji - zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym,

3) Wynagrodzenie ryczałtowe ustalone na podstawie oferty Wykonawcy:

- wykonawca nabyte prawo do wynagrodzenia za faktycznie zrealizowaną usługę,
- zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie 14 (czternastu) dni od dnia dostarczenia przez Wykonawcę faktury za wykonaną usługę, płatność przelewem, rozliczenie okresami miesięcznymi. Wynagrodzenie stanowi iloczyn ceny brutto jednego posiłku ilość wydanych posiłków. Faktyczną ilość wydanych posiłków potwierdza Dyrektor Szkoły lub osoba upoważniona.

4) Wiążącą formą odszkodowania będą kary umowne naliczane w wypadkach i wysokościach:

a) w przypadku nienależytego wykonania przedmiotu umowy tj. dostarczania posiłków sporządzanych niezgodnie przepisami sanitarnymi sztuką gastronomiczną, niespełniających obowiązujących norm żywieniowych, sanitarnych o nieodpowiedniej kaloryczności oraz temperaturze, dostarczanych nieodpowiednich opakowaniach transportowych i przewożonych niedostosowanymi środkami transportu, w sytuacji powtarzalności tego samego rodzaju posiłku w ciągu 10 dni, nieodbierania opakowań po posiłkach, niedostarczania jadłospisu Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 3% wartości brutto wynagrodzenia umownego licząc każde zaniechanie. W przypadku



zgłoszenia przez Zamawiającego reklamacji jakościowej żywności wykonawca ma obowiązek zastąpić wadliwą partię posiłków posiłkami wolnymi wad.

b) za nieterminową realizację przedmiotu umowy (opóźnienia w wykonaniu usługi) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1% wartości brutto wynagrodzenia umownego licząc za każdy dzień, w którym nastąpiła nieterminowa realizacja usługi;

c) za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy ( świadczenie usługi niezgodnie z warunkami umowy) zostanie naliczona kara umowna wysokości 10% wartości wynagrodzenia umownego:

d) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec poszkodowanego za ewentualne szkody wyrządzone wskutek dostarczania posiłków złej jakości, w związku z czym Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania przekraczającego karę umowną Wykonawca oświadcza, odpowiedzialność cywilną przypadku zawinionych przez niego zatruc bądź innych powikłań bezpośrednio wynikających spożycia posiłków złej jakości.

5) Strony ustalają, że Zamawiający będzie miał prawo potrącić faktury/rachunku należne mu kary umowne.

6) Wykonawca przedmiot umowy wykonuje siłami własnymi lub przy pomocy Podwykonawców/opcjonalnie/.

7) Zamawiający zastrzega, że liczba uczniów objętych dożywianiem może ulec zmianie w trakcie realizacji umowy (zwiększeniu, zmniejszeniu). W sytuacji zmniejszenia liczby dzieci objętej dożywianiem (w przypadku rezygnacji ucznia z dożywiania) Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za liczbę stanowiącą różnicę między liczbą wskazaną w zapytaniu ofertowym a liczbą rzeczywiście zrealizowaną przez Wykonawcę.

8) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przebiegu realizacji przedmiotu umowy (norm dziennych racji pokarmowych, jego temperatury, jadłospisu) wg załączonego arkusza

9) Okoliczności zmiany umowy

a) w przypadku zmiany stawki podatku VAT od towarów i usług będących przedmiotem Umowy kwota brutto wynagrodzenia zostanie odpowiednio dostosowana aneksem do niniejszej Umowy.

17. Wykonawca będzie uprawniony do przystąpienia do negocjacji ze Szkołą w celu zawarcia na warunkach rynkowych, odrębnej umowy najmu części powierzchni budynku szkoły w celu sprzedaży, produktów spożywczych bezpośrednio rodzicom/opiekunom prawnym uczniów,

innych niż objęte niniejszym zapytaniem posiłki i wydawania tych produktów uczniom do spożycia na terenie szkoły w godzinach: 12.30 – 13.30.

Oleśnica 28 listopada 2022

**Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania przez Zamawiających w celu związanym z postępowaniem o udzielanie zamówienia publicznego, którego wartość nie przekracza kwoty 130 000 zł netto**

Zgodnie z art. 13 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016) informuję, iż:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa nr 1 im. Ksiąząt Oleśnickich, ul. Armii Krajowej 47, 56-400 Oleśnica
- 2) kontakt z Inspektorem Ochrony Danych możliwy jest pod adresem e-mail: [iodo@sp1.zsolesnica.pl](mailto:iodo@sp1.zsolesnica.pl)
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji umowy - na podstawie Art. 6 ust. 1 lit. b ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą wyłącznie podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych lub podmioty uczestniczące w realizacji zlecenia
- 5) Pani/Pana dane osobowe przechowywane będą w oparciu o uzasadniony interes realizowany przez administratora (dane przetwarzane są do momentu wskazanego w instrukcji kancelaryjnej)
- 6) posiada Pani/Pan prawo do żądania od administratora dostępu do danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania
- 7) ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego
- 8) podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże odmowa podania danych może skutkować odmową zawarcia umowy

W załączeniu:

1. Druk formularza oferty
2. Arkusz kontroli firmy cateringowej z realizacji umowy na dostawę posiłków

DYREKTOR  
  
Maria Kaczmarek Dyrektor



**Oferta**

**w postępowaniu o udzielenie zamówienia na dostawy/usługi/  
Przygotowanie i dostawa posiłków do Szkoły Podstawowej nr 1  
im. Książąt Oleśnickich w Oleśnicy**  
w ramach wieloletniego programu „Posilek w szkole i w domu”

1. Nazwa (firma) oraz adres oferenta

.....  
.....

Dane kontaktowe : tel. .... e-mail.....

NIP: .....

REGON: .....

2. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia pn. **Przygotowanie i dostawa posiłków do Szkoły Podstawowej nr 1 im. Książąt Oleśnickich w Oleśnicy w roku 2023** w ramach wieloletniego programu „Posilek w szkole i w domu”

1) **Cena jednostkowa 1 posiłku :**

**Cena netto:** ..... zł , ..... VAT: zł

**Cena brutto:** ..... zł **słownie:** .....

2) **W tym wsad do kotła wyniesie:**

**Cena netto:** ..... zł , ..... VAT: zł

**Cena brutto:** ..... zł **słownie:** .....

3) **W tym pozostałe koszty wyniosą:**

**Cena netto:** ..... zł , ..... VAT: zł

**Cena brutto:** ..... zł **słownie:** .....

3. Oferuję wykonanie zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym:

- termin wykonania zamówienia w okresie od: 02 stycznia 2023 r. do 22 czerwca 2023 r.

- termin płatności - **14 dni od daty złożenia faktury u Zamawiającego**

4. Oświadczenie:

1) zapoznałem się z treścią zapytania ofertowego i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz akceptuję warunki w nim zawarte;

2) zapoznałem się z istotnymi postanowieniami umowy i zobowiązuję się, w przypadku wyboru mojej oferty, do zawarcia umowy na warunkach w nich określonych, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego;

3) wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

5. Załącznikami do niniejszego formularza oferty stanowiącymi jej integralną część są: 1)

.....

.....  
Data, podpis i pieczęć Wykonawcy lub osoby upoważnione

**Arkusz kontroli firmy cateringowej z realizacji umowy na dostawę posiłków**

Okres kontrolowany od .....do .....

<b>Parametr kontrolowany</b>	<b>Zgodny*</b>	<b>Niezgodny*</b>
Waga zupy		
Organoleptyka ( smak, zapach, konsystencja)		
Temperatura dostarczanych posiłków		

\*- **Właściwe zaznaczyć „x”** W przypadku niezgodności należy opisać na czym polegała niezgodność.

Parametry:

- 1) Gramatura zupy min 300 ml
- 2) Temperatura dostarczanych posiłków – zupy – temperatura 75° C ( +/- 2°C)