



Nr wniosku / projektu	POWR.02.10.00-00-5011/18
Tytuł projektu	Opolska Szkoła Ćwiczeń – utworzenie szkoły ćwiczeń w województwie opolskim

Opole, dnia 13.01.2021 r.

Zapytanie w celu oszacowania wartości zamówienia

W związku z realizacją projektu „Opolska Szkoła Ćwiczeń – utworzenie szkoły ćwiczeń w województwie opolskim” i planowaną realizacją usługi cateringowej na jego potrzeby, zwracamy się z uprzejmą prośbą o wycenę usługi w trakcie realizacji ww. projektu.

Zamawiający:

Miejskie Centrum Wspomagania Edukacji w Opolu,
ul. Powstańców Śląskich 19,
45-086 Opole
email: r.sawicki@mcwe.opole.pl
www.mcwe.opole.pl

Określenie trybu postępowania: niniejsze zapytanie ma na celu przeprowadzenie szacowania wartości zamówienia. Przedstawione zapytanie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem o zamówieniu publicznym w rozumieniu "Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020" i służy wyłącznie oszacowaniu wartości zamówienia.

1. Przedmiot szacowania:
 - 1.1. Przedmiotem szacowania jest świadczenie usługi cateringowej na potrzeby konferencji podsumowującej działania Opolskiej Szkoły Ćwiczeń (zad 4, poz. 45).
 - 1.2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowywanie i dostarczanie cateringu w miejscu i godzinie wskazanej przez Zamawiającego.
 - 1.3. Termin i godzina zostanie ustalona z Wykonawcą, jednak obejmować musi miesiąc marzec 2021 (połowa miesiąca).
 - 1.4. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia lunchbox-ów do miejsca świadczenia usługi własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu obowiązujących na dzień dostarczenia usługi obostrzeń Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej dotyczącej Stanu Epidemicznego w Polsce i zagrożeniem COVID-19 oraz , odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. : Dz.U. z 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.).
 - 1.5. Usługa winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów p.poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, czy brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności tego typu. Sankcje nałożone przez właściwe organy, w razie naruszenia ww. zasad obciążają Wykonawcę.
 - 1.6. Usługa cateringowa będzie świadczona w następujących miejscach i w wyznaczonym dniu i na wyznaczonej godzinie. Data jest taka sama dla wszystkich miejsc:



Nr wniosku / projektu	POWR.02.10.00-00-5011/18
Tytuł projektu	Opolska Szkoła Ćwiczeń – utworzenie szkoły ćwiczeń w województwie opolskim

- 1.6.1. Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 24 w Opolu
- 1.6.2. Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 15 w Opolu
- 1.6.3. Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 8 w Opolu
- 1.6.4. Publiczna Szkoła Podstawowa w Kolnicy
- 1.6.5. Publiczna Szkoła Podstawowa w Jędrzejowie
- 1.6.6. Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 10 w Opolu
- 1.6.7. Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 13 w Opolu
- 1.6.8. Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 14 w Opolu
- 1.6.9. Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 5 w Opolu
- 1.6.10. Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 2 w Opolu
- 1.6.11. Miejskie Centrum Wspomagania Edukacji w Opolu
- 1.7. Zamawiający gwarantuje minimalną liczbę osób w każdym miejscu wskazanym w pkt. 1.6 zapytania, tj. 15 osób, jednocześnie liczba osób może ulec zmianie (zwiększona), o czym Wykonawca zostanie poinformowany na 3 dni przed realizacją usługi.
- 1.8. W ramach świadczenia usługi cateringowej Wykonawca zapewni: lunchbox składający się z:
 - 1.8.1. obiad, serwetki - 2 szt., jednorazowe sztucze, sok w kartonie, wodę mineralną w butelce, Lunchbox zapakowany będzie w papierową, ekologiczną torebkę:
 - a) obiad: filet drobiowy min. 150 g po przetworzeniu z piersi kurczaka panierowany (100% mięsa z piersi kurczaka) lub ryba min. 150 g po przetworzeniu,
 - b) ziemniaki z koperkiem i masłem, ryż lub kasza, min. 200 g,
 - c) surówka lub gotowane warzywa min. 100 g,
 - d) sok naturalny w kartoniku 0,2l ze słomką (jabłkowy lub pomarańczowy), nie dopuszcza napoi owocowych i nektarów,
 - e) woda niegazowana 0,5 l w plastikowej butelce.
 - f) owoc (np. jabłko, gruszka, banan).
- 1.9. Obiad musi być wyporcjonowany, estetycznie przygotowany, podany na ciepło (gorący) dla każdego uczestnika w pojemniku termoizolacyjnym.
- 1.10. posiłki/produkty zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przygotowanie ze świeżych, naturalnych i niemrożonych składników, pozbawione zbędnych konserwantów i sztucznych barwników, przyrządzone w dniu świadczenia usługi - przygotowane z zasadami zdrowego żywienia.
- 1.11. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę dań ciepłych w momencie podania ich do spożycia.
- 1.12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty, które posiadają ważne terminy przydatności do spożycia (termin ważności – nie mniej niż 30 dni przed końcem ważności liczone od dnia dostarczenia produktów Zamawiającemu).
- 1.13. Podane powyżej przykłady ciepłego posiłku służą wyłącznie do określenia oczekiwanego przez Zamawiającego standardu jakościowego i mogą one ulec zmianie za zgodą Zamawiającego, jednak nie mogą odbiegać od opisanych standardów.
- 1.14. Podczas realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się:
 - 1.14.1. przygotowywać, dowieźć usługę w terminie i w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w zamówieniu,
 - 1.14.2. świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,



Nr wniosku / projektu	POWR.02.10.00-00-5011/18
Tytuł projektu	Opolska Szkoła Ćwiczeń – utworzenie szkoły ćwiczeń w województwie opolskim

- 1.14.3. przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.) oraz obowiązującymi na dzień świadczenia usługi obostrzeniami Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w związku ze stanem epidemicznym w Polsce w zakresie COVI-19,
- 1.14.4. przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi,

Termin składania szacunku: do dnia **21.01.2021 r. do godz. 10.00** na adres: r.sawicki@mcwe.opole.pl

DYREKTOR
Miejskiego Centrum Wspomagania Edukacji
w Opolu

dr Bronisława Ogonowski



Nr wniosku / projektu	POWR.02.10.00-00-5011/18
Tytuł projektu	Opolska Szkoła Ćwiczeń – utworzenie szkoły ćwiczeń w województwie opolskim

Załącznik nr 1

FORMULARZ

Zamawiający:

Miejskie Centrum Wspomagania Edukacji w Opolu,
ul. Powstańców Śląskich 19,
45-086 Opole
email: r.sawicki@modn.opole.pl
www.mcwe.opole.pl

DANE WYKONAWCY:

Wykonawca/Wykonawcy:.....

Adres:.....

e-mail.....

telefon.....

Oferujemy wykonanie przedmiotu zapytania do szacowania na kwotę:/1 osobę (1x lunchbox).

Słownie:

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem.

Klauzula informacyjna

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, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest: Miejskie Centrum Wspomagania Edukacji w Opolu, ul. Powstańców Śląskich 19, 45-086 Opole, inspektorem ochrony danych osobowych w Miejski Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli w Opolu, ul. Powstańców Śląskich 19, 45-086 Opole jest Pan Rafał Sawicki, kontakt: r.sawicki@mcwe.opole.pl, 77 402 45 10;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO – dotyczy projektu „Opolska Szkoła Ćwiczeń – utworzenie szkoły ćwiczeń w województwie opolskim”
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 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;
- 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



Nr wniosku / projektu	POWR.02.10.00-00-5011/18
Tytuł projektu	Opolska Szkoła Ćwiczeń – utworzenie szkoły ćwiczeń w województwie opolskim

osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Oświadczam, że zapoznałam/em się z powyższą informacją i zrozumiałam/em jej treść

.....
(podpis wykonawcy lub osoby uprawnionej
do występowania w imieniu wykonawcy)

¹⁾ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

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