



Krosno Odrzańskie, dnia 17 sierpnia 2021 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Działając w imieniu Zamawiającego – Nadodrzańskiego Oddziału Straży Granicznej w Krośnie Odrzańskim zwracam się z zapytaniem ofertowym na ~~dostawę/\* usługę/\* robotę budowlaną~~ dotyczącą **WYŻYWIENIA SYSTEMEM ZLECONYM** – w Tymczasowym Strzeżonym Ośrodku dla Cudzoziemców Nadodrzańskiego Oddziału Straży Granicznej na terenie Ośrodka Szkolenia Poligonowego Wojsk Lądowych w Wędrzynie (Obozowisko nr 2, 69 - 211 Wędrzyn woj. Lubuskie) zgodnie z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia przeznaczonego dla Nadodrzańskiego Oddziału Straży Granicznej w Krośnie Odrzańskim 66-600, ul Poprzeczna 1.

### Dane Zamawiającego:

Nazwa Zamawiającego: Komendant Nadodrzańskiego Oddziału Straży Granicznej

Adres Zamawiającego: ul. Poprzeczna 1, 66 - 600 Krosno Odrzańskie

Strona podmiotowa BIP na której będą umieszczane informacje: [bip.nadodrzański.strazgraniczna.pl](http://bip.nadodrzański.strazgraniczna.pl)

Osoba uprawniona do kontaktu z Wykonawcami oraz do udzielania informacji w przedmiotowym postępowaniu jest: mjr Roman Jarysz nr tel. 683582066, kom. 512 205 776 e-mail: [roman.jarysz@strazgraniczna.pl](mailto:roman.jarysz@strazgraniczna.pl)

Miejsce oraz termin składania ofert:

Ofertę należy przesłać za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail [roman.jarysz@strazgraniczna.pl](mailto:roman.jarysz@strazgraniczna.pl) / w terminie do: **do 22 sierpnia 2021 r.**



## I. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zlecenia jest przygotowanie, dostawa, wydanie 3 posiłków dziennie (śniadanie, obiad dwudaniowy, kolacja) w tym co najmniej jednego posiłku gorącego i napojów, (do każdego posiłku) przez 7 dni w tygodniu dla osób zatrzymanych (umieszczonych), przebywających w **Tymczasowym Strzeżonym Ośrodku dla Cudzoziemców Nadodrzańskiego Oddziału Straży Granicznej na terenie Ośrodka Szkolenia Poligonowego Wojsk Lądowych w Wędrzynie (Obozowisko nr 2, 69 - 211 Wędrzyn woj. Lubuskie)** oraz dostawa posiłków podróży dla osób doprowadzanych (konwojowanych). W zakresie zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia takiej ilości artykułów spożywczych na jednego żywionego, która będzie odpowiadała wartości dziennej według przysługującej mu, odpowiedniej normy wyżywienia i przygotowuje z nich trzy posiłki.
2. Czas trwania zlecenia:
  - od dnia następnego po podpisaniu zlecenia przez Wykonawcę
  - do dnia podpisania umowy przez Wykonawcę wyłonionego w postępowaniu przetargowym.
3. Cudzoziemcy umieszczeni w Tymczasowym Strzeżonym Ośrodku dla Cudzoziemców w Wędrzynie otrzymują posiłki i napoje przygotowane według wartości pieniężnej dziennej normy wyżywienia odpowiadającej szkolnej normie wyżywienia określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 76 ust. 10 ustawy z dnia 12 października 1990 r. o Straży Granicznej (Dz. U. z 2020 r. poz. 305 i 1610) tj. rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 24 września 2020 r. w sprawie otrzymywania wyżywienia przez funkcjonariuszy Straży Granicznej (Dz. U. z 2020 poz. 1659), zwanej dalej „normą Sz”
4. Cudzoziemcy umieszczeni w Tymczasowym Strzeżonym Ośrodku dla Cudzoziemców w Wędrzynie otrzymują posiłki i napoje o wartości energetycznej dziennej:
  - 1) od 300 do 900 kcal – do ukończenia 6 miesiąca życia;
  - 2) od 700 do 1000 kcal – od 7 miesiąca do ukończenia 1 roku życia;
  - 3) od 1000 do 1700 kcal – powyżej 1 roku do ukończenia 4 roku życia;
  - 4) od 1700 do 2600 kcal – powyżej 4 roku do ukończenia 12 roku życia;
  - 5) od 2600 do 3400 kcal – powyżej 12 roku do ukończenia 18 roku oraz chorzy, kobiety w ciąży i karmiące.
5. Normy określone w punk. 4 ust. 1-3 nie dotyczą dzieci żywionych wyłącznie naturalnie lub w sposób mieszany. W przypadku dzieci żywionych w sposób mieszany sposób żywienia ustala się w porozumieniu z lekarzem.
6. Dzienna norma wyżywienia „75% Sz” - wartość produktów spożywczych użytych do produkcji posiłków (wsad do kotła) nie może być mniejsza niż **13,50zł**.
7. Dla pozostałych osadzonych – „65% Sz” - wartość produktów spożywczych użytych do produkcji posiłków (wsad do kotła) nie może być mniejsza niż **11,70 zł**, a wartość energetyczna nie może być mniejsza niż **2600 kcal**.
8. Wartość dziennej normy wyżywienia, o której mowa w pkt. 6 -7 podwyższa się o 50% w przypadku:
  - doprowadzania cudzoziemców, jeżeli doprowadzenie trwa ponad 6 godzin - należność nie może być mniejsza niż: - doprowadzanie - „65% Sz” osoby zdrowe – **17,55 zł**.  
- doprowadzanie - „75% Sz” osoby chore – **20,25 zł**.
  - żywienia cudzoziemców, o których mowa w pkt. 4 ust. 1-3, produktami żywnościowymi zalecanymi przez lekarza lub wydawanymi na receptę - należność nie może być mniejsza niż: - „75% Sz” – **20,25 zł**
9. Przy opracowaniu jadłospisów i naliczaniu odpłatności należy podzielić rację dzienną wg. następujących zasad:
  - śniadanie - 25% wartości.
  - obiad - 50 % wartości.
  - kolacja - 25 % wartości.
10. Przygotowane posiłki powinny uwzględniać wymogi religijne i kulturowe żywionej osoby. Wykonawca jest zobowiązany do urozmaicania posiłków. Częstotliwość powtarzania się tego samego posiłku nie może być krótsza niż 10 dni.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dostarczania i wydania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa, zgodnie z normami żywieniowymi, jak i z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami dotyczącymi żywności w



Współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Krajowego Fundusz Azylu, Migracji i Integracji: Projekt 3/9-2018/BK-FAMI „Infrastruktura i procedury azylowe” – część II oraz 4/9-2018/BK-FAMI „Organizowanie powrotów przymusowych cudzoziemców” – część II koszty z tym związane zgodnie z ustawą z dnia 14 grudnia 2012r. o odpadach ( Dz. U. z 2021 r., poz. 779 z późn. zm.).

28. Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007, Nr 80, poz. 545).
29. Zamawiający na okres obowiązywania zlecenia udostępni Wykonawcy korzystanie z zaplecza kuchennego w celu wydawania posiłków.
30. Zaplecze kuchenne stanowi własność Zamawiającego i jest wyposażone w niezbędny sprzęt do wykonywania przedmiotu zlecenia, którego udostępnienie nastąpi na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego spisane w dniu zawarcia zlecenia
31. Bieżące utrzymanie czystości, mycie i dezynfekcja, udostępnionego zaplecza kuchennego należy do Wykonawcy. Środki służące do utrzymania czystości zapewnia Wykonawca.
32. Wykonawca powinien dysponować kuchnią (miejsce) do produkcji posiłków. Kuchnia (miejsce) powinna być zatwierdzona w zakresie produkcji posiłków na podstawie art. 62 ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021) decyzją właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
33. Pracownicy, którzy będą dostarczać / wydawać posiłki, winni posiadać aktualne badania oraz odzież ochronną, zgodnie z wymogami sanitarno – higienicznymi.
34. Za uchybienia ujawnione podczas kontroli np. sanepidu wynikającej ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca. Wszelkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg. Instytutu Żywności i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm i systemu HCCAP oraz szczególnymi przepisami obowiązującymi w zakresie żywienia Zamawiającego.
35. W przypadku gdy w okresie trwania zlecenia Wykonawca będzie objęty kontrolą przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego – Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć protokół pokontrolny Zamawiającemu.
36. Zamówienie nie jest podzielone na części z uwagi na specyfikę zagadnienia. Zamówienie obejmuje jednolity zakres usług. Zgodnie z dokonaną analizą jest zamówieniem dostępnym dla małych i średnich przedsiębiorców.

## 2. Termin realizacji zamówienia:

- do dnia następnego po podpisaniu zlecenia przez Wykonawcę.
- do dnia podpisania umowy przez Wykonawcę wyłonionego w postępowaniu przetargowym o udzielenie zamówienia publicznego dotyczącego Wyżywienia Systemem Zleconym w Tymczasowym Strzeżonym Ośrodku dla Cudzoziemców Nadodrzańskiego Oddziału Straży Granicznej na Poligonie Wędrzyn Obozowisko nr 2 (69 - 211 Wędrzyn woj. Lubuskie)

## 3. Przewidywana dzienna ilość żywionych

- 100 żywionych dziennie (podana ilość osób żywionych jest wielkością szacunkową, która może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu).

## 4. Kryterium oceny ofert: cena 100 %.

W cenę należy wliczyć obowiązujący podatek od towarów i usług VAT. Cena oferty brutto jest ceną ostateczną obejmującą wszelkie koszty i składniki związane z realizacją zamówienia, zgodnie z zapytaniem ofertowym.

## 5. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:

1. Przez cenę ofertową należy rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. z 2019 r., poz. 178);
2. Cena ofertowa musi obejmować wszystkie koszty ponoszone przez Wykonawcę związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.
3. Jeżeli w postępowaniu zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego na podstawie przepisów o podatku od towarów i usług, Zamawiający w



Współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Krajowego Funduszu Azylu, Migracji i Integracji: Projekt 3/9-2018/BK-FAMI „Infrastruktura i procedury azylowe” – część II oraz 4/9-2018/BK-FAMI „Organizowanie powrotów przymusowych cudzoziemców” – część II

szczegółności zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

12. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania do Zamawiającego opracowanych dziennych jadłospisów zawierających również kaloryczność poszczególnych posiłków. Jadłospis będzie dostarczany w cyklu dekadowym. W dniu podpisania zlecenia Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą przedłoży Zamawiającemu jadłospis na pierwsze 10 dni żywieniowych. Zamawiający może wносить uwagi, zastrzeżenia i wnioski o zmianę przedstawionego jadłospisu dekadowego, co będzie dokumentowane protokołem uzgodnień podpisanym przez Wykonawcę przedstawiciela Zamawiającego. Przedstawiony przez Wykonawcę jadłospis może być w każdym czasie w całości zmieniony za porozumieniem stron, co dokumentowane jest protokołem uzgodnień podpisanym przez Wykonawcę. Jadłospis powinien zawierać określenie kaloryczności poszczególnych posiłków.
13. W jadłospisach nie mogą być użyte różnego rodzaju pasty: rybna, z boczku, jajeczna itp., oraz kaszanka, wątrobianka, paprykarz.
14. Nie dopuszcza się jakiegokolwiek zawartości mięsa wieprzowego i jego pochodnych w przygotowywanych / dostarczanych posiłkach i produktach żywnościowych.
15. W jadłospisie do każdego obiadu należy zaplanować owoc.
16. Dostarczone posiłki winny być opisane zgodnie ze złożonym przez Zamawiającego zapotrzebowaniem.
17. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia do Zamawiającego niezbędnej ilości zestawów przypraw (sól, pieprz, maggi, papryka, itp.) oraz ich uzupełnianie zgodnie ze zgłoszonymi potrzebami Zamawiającego.
18. Czas pomiędzy przygotowaniem posiłku a jego dostarczeniem/wydaniem nie powinien być dłuższy niż 1 godzina.
19. Posiłki powinny być wydawane trzy razy dziennie : śniadanie, obiad, kolacja w godzinach ustalonych z Zamawiającym (zgodnie z Regulaminem organizacyjno-porządkowym w Tymczasowym Strzeżonym Ośrodku dla Cudzoziemców) z wykorzystaniem naczyń i sztućców jednorazowego użytku wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością i posiadać atest PZH. stanowiących własność Wykonawcy
20. Informację odnośnie ilości osób żywionych w danym dniu Zamawiający zobowiązuje się przekazać drogą telefoniczną, mailową lub faksem w dniu poprzedzającym żywienie w Tymczasowym Strzeżonym Ośrodku dla Cudzoziemców nie później niż do godz. 8:00.
21. Posiłki powinny być dostarczane transportem Wykonawcy - pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
22. Posiłki będą dostarczane w opakowaniach jednorazowych, w sposób zapewniający zachowanie ich właściwości oraz odpowiedniej temperatury w zależności od rodzaju dostarczanego posiłku. Posiłki będą dostarczane wraz ze sztućcami i naczyniami jednorazowymi umożliwiającymi spożycie określonego posiłku. Sztućce i naczynia wykorzystywane podczas transportu, jak i do spożycia posiłków powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością i posiadać atest PZH.
23. W przypadku zakwestionowania przez Zamawiającego posiłku/posiłków ze względu na ich jakość, konsystencję, zapach, smak Wykonawca będzie zobowiązany dostarczyć nowy posiłek w czasie nie dłuższym niż 2 godziny od momentu zgłoszenia w/w nieprawidłowości w przygotowaniu posiłku.
24. Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia / wydania ciepłych napojów we własnych, przystosowanych do tego celu termosach z uwzględnieniem ilości żywionych osób.
25. Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia posiłków w termicznych pojemnikach zgodnie z przekazaniem wcześniej zapotrzebowaniem.
26. Wykonawca zapewni nieodpłatnie niezbędną ilość pojemników z pokrywą na odpady konsumpcyjne i zużyte naczynia. Wykonawca będzie odbierał od Zamawiającego opakowania po dostarczonych posiłkach raz dziennie z zastrzeżeniem, że czas przechowywania odpadów u Zamawiającego nie może być dłuższy niż 24 godziny.
27. Wykonawca jest wytwórcą odpadów powstałych przy realizacji przedmiotowego zamówienia publicznego i ponosi tym samym pełną odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz



Współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Krajowego Funduszu Azylu, Migracji i Integracji: Projekt 3/9-2018/BK-FAMI „Infrastruktura i procedury azylowe” – część II oraz 4/9-2018/BK-FAMI „Organizowanie powrotów przymusowych cudzoziemców” – część II celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek odprowadzić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

4. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą dokonywane będą w złotych polskich.
5. Uwaga: Cenę ofertową należy określić w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

#### **6. Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami.**

Zamawiający informuje, że komunikacja w przedmiotowym postępowaniu odbywać się będzie za pomocą faksu, poczty elektronicznej e-mail, przy przekazywaniu następujących dokumentów:

1. pytań i wyjaśnień oraz innych informacji dotyczących treści zapytania ofertowego lub oferty;
2. zmian treści zapytania ofertowego;
3. informacji o poprawieniu oczywistych omyłek pisarskich oraz oczywistych omyłek rachunkowych;
4. informacji o poprawieniu innych omyłek polegających na niezgodności oferty z zapytaniem, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty;
5. zawiadomień o wyborze najkorzystniejszej oferty;
6. zawiadomień o unieważnieniu postępowania;
7. informacji o nieudzieleniu zamówienia.

#### **7. Sposób udzielania wyjaśnień dotyczących zapytania ofertowego:**

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu na składanie ofert.
2. Jeżeli wniosek, o którym mowa w ppkt 1 wpłynie po upływie terminu na jego złożenie lub będzie dotyczył udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
3. Treść zapytań (wniosków o wyjaśnienie zapytania) wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał zaproszenie bez ujawniania źródła zapytania oraz udostępnia na stronie podmiotowej BIP, jeżeli postępowanie zamieszczone jest na stronie podmiotowej BIP.
4. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść zapytania ofertowego. Dokonaną zmianę treści zapytania ofertowego Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał zapytanie ofertowe oraz udostępnia na stronie podmiotowej BIP, jeżeli postępowanie zamieszczone jest na stronie podmiotowej BIP.

#### **8. Sposób przygotowania, podpisania, poprawienia oferty:**

1. Wykonawcy biorący udział w postępowaniu w formie zapytania ofertowego zobowiązani są do złożenia oferty zgodnie z załącznikiem nr 1 ofertą cenową stanowiącą załącznik nr 1 do przedmiotowego zapytania ofertowego. Ofertę należy przygotować ściśle według wymagań wynikających z zapytania ofertowego. Treść oferty musi odpowiadać treści zapytania ofertowego.
2. Wykonawca składa tylko jedną ofertę. Alternatywy zawarte w treści oferty spowodują jej odrzucenie. Złożenie dwóch lub więcej ofert, samodzielnie lub przy udziale innych podmiotów powoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z przepisami prawa.
3. Ofertę (wraz z załącznikami) należy sporządzić w języku polskim. Oferta nieczytelna zostanie odrzucona.
4. Zaleca się aby wszelkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany, były przez niego poprawione poprzez skreślenie błędnej treści lub kwoty z utrzymaniem czytelności skreślonych wyrazów lub liczb, wpisanie poprawnej treści oraz złożenie podpisu osoby (osób) do tego uprawnionej (parafowane).
5. Na ofertę składa się wypełniony i podpisany formularz oferty (zgodny w treści z załącznikiem nr 1 do zapytania ofertowego)
6. Jeżeli któryś z wymaganych dokumentów składanych przez Wykonawcę jest sporządzony w języku obcym dokument taki należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski. Dokumenty sporządzone w języku obcym bez wymaganych tłumaczeń nie będą brane pod uwagę.
7. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
8. Oferta powinna być podpisana przez osobę uprawnioną do reprezentowania wykonawcy, w przypadku oferty wspólnej ofertę podpisuje pełnomocnik wykonawcy.



Współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Krajowego Fundusz Azylu, Migracji i Integracji: Projekt 3/9-2018/BK-FAMI „Infrastruktura i procedury azylowe” – część II oraz 4/9-2018/BK-FAMI „Organizowanie powrotów przymusowych cudzoziemców” – część II

9. Cena złożonej oferty powinna zawierać wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia. Oferty, które nie będą zawierały ceny albo oferty będą zawierały kilka propozycji cenowych nie będą podlegały ocenie i zostaną odrzucone.
10. Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie i oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z za pytaniem ofertowym, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę.
11. Oferty złożone niezgodnie z zapisami przedmiotowego zapytania ofertowego zostaną odrzucone.

#### 9. Istotne elementy zamówienia:

1. Cena ofertowa zawiera wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia (marża, koszty transportu, koszty związane z wykonaniem przedmiotu usługi i inne opłaty, które będą niezbędne w celu kompletnego i terminowego wykonania usługi).
2. Zamawiający wymaga, aby usługa była wykonana zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia na koszt Wykonawcy
3. Rozliczenie pomiędzy stronami będzie następowało na podstawie faktur częściowych.(miesięcznych)
4. Wykonawcy przysługuje miesięczne wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu zlecenia, ustalone według faktycznie dostarczonej i odebranej przez Zamawiającego liczby posiłków.
5. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy za dostarczone posiłki na podstawie faktur częściowych w terminie 21 dni od daty otrzymania faktury VAT przelewem na wskazany na fakturze VAT rachunek bankowy Wykonawcy.
6. Wykonawca oświadcza, iż będzie dostarczał posiłki dobrej jakości, jednolite pod względem rodzaju zgodne z normami żywieniowymi podanymi w szczegółowym opisie, jak i z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami dotyczącymi żywności, w szczególności zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.)
7. Kary umowne:
  - za nie dostarczenie zamówionych posiłków, prawidłowo zgłoszonych przez Zamawiającego w wysokości 100% ceny brutto całodniowego niedostarczonego posiłku.
  - za nieuzasadnione odstępianie od zlecenia przez Wykonawcę, w wysokości 25% wynagrodzenia brutto wyliczonego od ogólnej sumy (kolumna nr 9, wiersz od 1 do 15) określonej w złożonym formularzu ofertowym Wykonawcy przyjętych dla 100 żywnych.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia lub unieważnienia zapytania ofertowego na każdym etapie, bez podania przyczyn (również po złożeniu i rozpatrzeniu ofert).
9. Zamawiający - Wykonawca może rozwiązać zlecenie za 14 dniowym okresem wypowiedzenia w każdym czasie bez podania przyczyny albo w razie wydania negatywnej opinii Państwowej Inspekcji Sanitarnej w stosunku do Wykonawcy.
10. Strony mogą rozwiązać zlecenie w każdym czasie za zgodnym porozumieniem stron.
11. Ofertę należy sporządzić na druku Zamawiającego.
12. Ofertę proszę przesłać na adres e-mailowy: roman.jarysz@strazgraniczna.pl w terminie do dnia **22 sierpnia 2021 r.**

KIEROWNIK  
SEKCJI GOSPODARKI MUNDUROWEJ I ŻYWIENIA  
Wydziału Techniki i Zaopatrzenia  
Nadodrzańskiego Oddziału Straży Granicznej  
mjr SG Roman JARYSZ  
.....  
(podpis kierownika komórki zamawiającej)



Administratorem danych osobowych, przetwarzanych w związku ze złożeniem oferty w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, jest Komendant Nadodrzańskiego Oddziału Straży Granicznej w Krośnie Odrzańskim, ul. Poprzeczna 1, 66-600 Krosno Odrzańskie; adres e-mail: [komendant.noosg@strazgraniczna.pl](mailto:komendant.noosg@strazgraniczna.pl).

Państwa dane osobowe, będą przetwarzane w celu wyłonienia wykonawcy zamówienia publicznego pn. „.....” na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b, c 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).

Więcej informacji, na temat przetwarzania danych osobowych oraz opis przysługujących Państwu praw z tego tytułu, znajduje się na stronie internetowej <https://www.nadodrzanski.strazgraniczna.pl/> oraz w siedzibie Administratora. W sprawach związanych z przetwarzaniem Państwa danych osobowych, można się skontaktować z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych w Nadodrzańskim Oddziale Straży Granicznej na adres e-mail: [iod.woi.noosg@strazgraniczna.pl](mailto:iod.woi.noosg@strazgraniczna.pl).









Lp.	Przedmiot zamówienia	Cena netto /zł/ za j.m.	Marża w %	Cena netto za j.m. wraz z marżą /zł/ (3+4)	j.m.	Przewidywana ilość posiłków w jednym miesiącu (100 żywionych)	Wartość netto /zł/ (5x7)	Wartość brutto/zł/ pozycji 8	VAT %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b><u>Racja typu "65% Sz"</u></b>									
1	Śniadanie	2,71			posiłki	3000			
2	Obiad	5,41			posiłki	3000			
3	Kolacja	2,71			posiłki	3000			
<b><u>Racja typu "75% Sz"</u></b>									
4	Śniadanie	3,12			posiłki	300			
5	Obiad	6,26			posiłki	300			
6	Kolacja	3,12			posiłki	300			
<b><u>Racja typu "65% Sz" – doprowadzanie</u></b>									
7	Śniadanie	4,06			posiłki	20			
8	Obiad	8,13			posiłki	20			
9	Kolacja	4,06			posiłki	20			
<b><u>Racja typu "75% Sz" - doprowadzanie</u></b>									
10	Śniadanie	4,69			posiłki	20			
11	Obiad	9,37			posiłki	20			
12	Kolacja	4,69			posiłki	20			
<b><u>Racja typu "75% Sz" – zalecenia lekarza lub na receptę</u></b>									
13	Śniadanie	4,69			posiłki	20			
14	Obiad	9,37			posiłki	20			
15	Kolacja	4,69			posiłki	20			

**ŁĄCZNIE**

- Netto: ..... PLN

- VAT: .....%, wartość ..... PLN

- Brutto ..... PLN

- Słownie .....

Do oferty załączam:

1. ....

2. ....

\* niepotrzebne skreślić

dnia .....

.....  
(podpis (y) osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy, w przypadku oferty wspólnej – podpis pełnomocnika wykonawcy)