

Reda, dnia 01.07.2022 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Szkoła Podstawowa nr 5 im. Jana Drzeżdżona w Redzie zgodnie z art.2 ust. 1 pkt.1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych o wartości zamówienia nieprzekraczającej 130 tys. zł. zaprasza do złożenia oferty na świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, dostarczenia i wydawania posiłku w postaci 1-daniowego obiadu wraz z kompotem/napojem w roku szkolnym 2022/2023 dla dzieci i uczniów Szkoły Podstawowej nr 5 w Redzie oraz w zakresie przygotowania, dostarczenia i wydawania całodziennych posiłków w postaci śniadania, obiadu 2-daniowego i podwieczorku wraz z kompotem/napojem w roku szkolnym 2022/2023 dla dzieci Oddziału przedszkolnego w Szkole Podstawowej nr 5 w Redzie. Przygotowane na bazie własnych produktów z wykorzystaniem własnego zaplecza kuchennego (pomieszczeń kuchennych, sprzętu i urządzeń kuchennych) z dostawą na miejsce zamówienia (w pojemnikach gastronomicznych GN ze stali nierdzewnej i pojemnikach termoizolacyjnych GN spełniających wymogi HACCP i termosach gastronomicznych).

I. ZAMAWIAJĄCY

Szkoła Podstawowa nr 5
im. Jana Drzeżdżona
w Redzie
ul. Rekowska 36
84-240 Reda
tel./fax 58 673-84-29
e-mail: oferty@sp5reda.pl

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamawiający dzieli zamówienie na **dwie części** :
Usługa dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów w Redzie do:

Część. 1. Szkoły Podstawowej

Część. 2. Oddziału przedszkolnego w Szkole Podstawowej nr 5 w Redzie

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert na wszystkie części zamówienia.

Formularz ofertowy został przygotowany odrębnie dla każdej części zamówienia, stanowiący:

Dla części 1. - Załącznik nr 1

Dla części 2. - Załącznik nr 1a

Dla części 1.:

rozpoczęcie: od dnia podpisania umowy, nie wcześniej niż od 02.09.2022 r.

zakończenie: 22 czerwca 2023 r.

Dla Część 2:

rozpoczęcie: od dnia podpisania umowy, nie wcześniej niż od 02.09.2022 r.

zakończenie: do 30 czerwca 2023 r.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, dostarczenia i wydawania posiłku w postaci 1-daniowego obiadu wraz z kompotem/napojem w roku szkolnym 2022/2023 dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 5 w Redzie oraz w zakresie przygotowania, dostarczenia i wydawania całodziennych posiłków w postaci śniadania, obiadu 2-daniowego i podwieczorku wraz z kompotem/napojem w roku szkolnym 2022/2023 dla dzieci Oddziału przedszkolnego w Szkole Podstawowej nr 5 w Redzie.

1. Obiady powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 4-15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży. Zamawiający będzie Wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupeł bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko – herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne.
2. Wykonawca przy przygotowywaniu posiłków zobowiązany jest przestrzegać wytycznych zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 ze zm.) oraz Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021).
3. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 15 dni.
4. Dostawa zestawów obiadowych odbywać się będzie:
 - 1) **Część 1**
Wykonawca posiłki dostarczać będzie do placówki 5 dni w tygodniu o godzinie 10:50, Posiłki dla Szkoły będą wydawane w godzinach od 11:00 do 12:30 w tym na 2 przerwach szkolnych;
z wyłączeniem dni ustawowo wolnych i świąt oraz ferii i wakacji oraz w razie potrzeby po uzgodnieniu z Wykonawcą innych dni.
 - 2) **Część 2**
Wykonawca posiłki dostarczać będzie do placówki 5 dni w tygodniu w godzinach:
od 7.30 do 8.30 (śniadanie)
od 10.45 do 11.30 (obiad i podwieczorek)
Posiłki dla Oddziału przedszkolnego będą wydawane w godzinach:
od 8.15 do 8.45 (śniadanie)
od 11.45 do 12.30 (obiad)
od 13.30 do 14.00 (podwieczorek)
z wyłączeniem dni ustawowo wolnych i świąt oraz ferii i wakacji oraz w razie potrzeby po uzgodnieniu z Wykonawcą innych dni.
- 3) Przewidywana liczba posiłków w roku szkolnym 2022/2023:
 - a) dla **Części 1** to 40 obiadów oraz ewentualnie obiady jednorazowo zamówione i opłacone przez rodziców uczniów oraz pracowników szkoły,
 - b) dla **Części 2** przewidywana liczba całodziennych posiłków to 25 całodziennych posiłków.

- c) przewidywana liczba dni nauki szkolnej w roku szkolnym 2022/2023 dla Części 1 to 178 dni zaś dla Części 2 184 dni.
- 4) Zamawiający zastrzega, iż liczba uczniów korzystających z posiłków oraz przewidywana ilość dni nauki w trakcie obowiązywania umowy może ulegać zmniejszeniu lub zwiększeniu.
 - 5) Zamówienia obiadów z **Części 1 i Części 2** składane będą bezpośrednio u Wykonawcy na wskazany adres e-mail. Rozliczenie jednorazowych i miesięcznych wpłat za posiłki zostaje po stronie Wykonawcy. Wpłaty będzie przyjmował Wykonawca na wskazany przez siebie numer konta wraz z danymi do przelewu.
 - 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym w przypadku, gdy z powodów ekonomicznych bieżących potrzeb lub innych (rezygnacja rodziców) nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego.
 - 7) W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do zamawiającego.
 - 8) Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden zestaw obiadowy i zestaw całodniowego posiłku pomimo zmniejszenia lub zwiększenia ilości zamawianych posiłków i nawet w przypadku zmian cen surowców, energii i paliw nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.
 - 9) Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia w oferowanej cenie wszelkie koszty związane z przygotowaniem przedmiotu zamówienia, koszty osprzętu, koszty transportu, koszty przygotowania posiłków we własnym lokalu.
 - 10) Rozliczenie z tytułu opłat za obiady objęte dożywianiem uczniów z MOPS i z „Pajacyka” realizowanego przez Polską Akcję Humanitarną rozlicza Wykonawca na podstawie faktur, które będą wystawione do 7 dnia każdego miesiąca następującego po miesiącu w którym wydawane były obiady, na podstawie sporządzonej przez Wykonawcę ewidencji obiadów w danym miesiącu.
 - 11) Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną przez Wykonawcę.
 - 12) Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termoizolacyjnych termosach przeznaczonych do transportu żywności będących jego własnością, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw na które posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
 - 13) Transport posiłków powinien odbywać się samochodem dostosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu decyzją właściwego Inspektora Sanitarnego. W razie awarii samochodu Wykonawca zobowiązuje się podstawić samochód zastępczy w ciągu 20 minut.
 - 14) Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
 - 15) Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi Sanepidu, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
 - 16) Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę z wyprzedzeniem na okres dwóch tygodni i dostarczany najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis na adres mailowy sekretariat@sp5reda.pl. W jadłospisie wykazana będzie gramatura posiłków,

kaloryczność oraz występujące alergeny. Jadłospis będzie umieszczany na stronie internetowej szkoły.

17) Wykonawca będzie wywieszał w miejscu ogólnodostępnym, wskazanym przez Zamawiającego dwutygodniowy jadłospis.

18) Posiłki powinny spełniać następujące warunki ilościowe:

a) **Część 1:**

- zupa na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym o pojemności nie mniej niż 300 ml
- posiłek zawierający: ziemniaki lub ryż lub makaron lub kaszę itp. – min. 150 g,
- mięso lub rybę – min. 120 g po obróbce,
- surówkę lub gotowane jarzyny – min. 80 g,
- naleśniki, placki lub pierogi itp. – od 250 g do 300 g,
- kompot/napój – min. 200 ml.

b) **Część 2:**

Śniadanie

- pojemność – 300 ml zupy lub mlecznego napoju
- gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami
- kaloryczność 400 kcal
 - różne zupy mleczne - 300 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki -150g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kielbasą, kielbaski na gorąco, zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka),
 - kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi– pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne.

W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.

- herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200 ml (słodzone miodem)

Kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok 400 kcal.

Obiad

Zupa- porcja zupy spełniająca następujące warunki:

- pojemność – 300 ml i kaloryczność 150 kcal
 - zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką.

Drugie danie

- gramatura - co najmniej 350 g i kaloryczność 400 kcal
 - posiłki mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatką b/k, filet z indyka, kurczaka),
 - posiłki bezmięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka, – ryba (filet) -100g , surówka– 100 g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron)–150 g.

- kompoty z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe: malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia – 200 ml bez dodatku cukru lub woda z cytryną.

Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok.550 kcal.

Podwieczorek

- pojemność – 200 ml mlecznego napoju lub herbaty z cytryną
- gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami
- kaloryczność 325 kcal
- ciasto kupione lub własnego wypieku, kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną”, bułka maślana z miodem, dżemem, chałka z miodem, dżemem, kisiel, jogurty naturalne i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne, owoce (owoce podawane dzieciom muszą być w częściach – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci).

Kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok.325 kcal.

19) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 15 dniowym,
- powinien być dostarczany: 1 raz w tygodniu zupa, 2 razy w tygodniu obiad z daniem mięsnym,
- 1 raz w tygodniu obiad z daniem rybnym,
- 1 raz w tygodniu posiłki typu pierogi, naleśniki, krokiety, kopytka, makaron z sosem warzywno-mięsnym/owocowym itp.,
- 5 razy w tygodniu kompot owocowy lub napój,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji: dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku,
- do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów spożywczych -oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, zaś do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
- stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion, roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli (obniżona zawartość sodu), zioła i przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,
- ważna jest estetyka potraw i posiłków oraz obiady powinny być gorące,
- temperatura posiłków powinna wynosić odpowiednio:
 - gorące zupy +75° C,

- gorące drugie danie +63°C,
 - potrawy serwowane na zimno +4°C
 - kompoty owocowe, napoje, bez dodatku cukru i substancji słodzących.
- 20) Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant. Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp.
- 21) Wykonawca oświadcza, że do wydawania posiłków będzie posługiwał się pracownikami posiadającymi pełne kwalifikacje.
- 22) Obiady będą wydawane na nieuszkodzonej jednolitej zastawie porcelitowej, porcelanowej lub szklanej z nierdzewnymi sztućcami. Korzystanie przez Wykonawcę z zastawy jednorazowej jest niedopuszczalne.
- 23) Przechowywanie próbek żywieniowych i odbiór resztek obiadowych jest obowiązkiem Wykonawcy.
- 24) Niezwłocznie po spożyciu posiłków przez dzieci Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia ze szkoły we własnym zakresie brudnych naczyń, sztućców, innego sprzętu kuchennego oraz wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych.
- 25) Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków korzystającym z usług cateringowych, brudne naczynia, sztućce, sprzęt kuchenny Wykonawca zmywa oraz dezynfekuje we własnym zakresie poza siedzibą szkoły.
- 26) Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w czystości pomieszczeń przeznaczonych do wydawania i spożywania posiłków – w trakcie wydawania jak i po wydaniu, własnym sprzętem i środkami do tego przeznaczonymi, zgodnie z obowiązującymi przepisami, a za powstałe szkody ponosi pełną odpowiedzialność.
- 27) Usługa cateringowa wykonywana będzie dla **Części 1** w okresie od 02 września 2022 r. do 23 czerwca 2023 r., dla **Części 2** w okresie od 02 września 2022 r. do 30 czerwca 2023 r.

III. DOKUMENTY WYMAGANE I OPIS PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Wypełniony w języku polskim pismem czytelnym formularz ofertowy na załączonym druku – zał.1 do zapytania ofertowego, ceny podane do dwóch miejsc po przecinku.
2. Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli i organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie objętym ofertą.
3. Referencje potwierdzające wiedzę i doświadczenie z okresu dwóch ostatnich lat.
4. Aktualne zaświadczenia/ decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającego środek transportu do przewozu gotowych posiłków.
5. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty przykładowy jadłospis dwutygodniowy z gramaturą i alergenami. (załącznik nr 3 zapytania ofertowego)
6. Formularz ofertowy wraz z wymaganymi dokumentami powinien być opatrzony własnoręcznym podpisem, zaś kopie dokumentów powinny być poświadczone za zgodność z przedstawionym oryginałem.

7. Wykonawca powinien umieścić ofertę w zamkniętej kopercie. Koperta powinna być zaadresowana do Zamawiającego na adres:

Szkoła Podstawowa nr 5 im. Jana Drzeżdżona w Redzie ul. Rekowska 36, 84-240 Reda z opisem „Oferta na świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, dostarczenia i wydawania posiłku w postaci 1-daniowego obiadu wraz z kompotem/napojem w roku szkolnym 2022/2023 dla dzieci i uczniów Szkoły Podstawowej nr 5 w Redzie” oraz

„Oferta na świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, dostarczenia i wydawania posiłku w postaci 1-daniowego obiadu wraz z kompotem/napojem w roku szkolnym 2022/2023 dla dzieci Oddziału Przedszkolnego w Szkole Podstawowej nr 5 w Redzie”.

Na kopercie należy podać nazwę i adres Wykonawcy lub opatrzyć ją pieczęcią Wykonawcy.

8. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

IV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 5 im. Jana Drzeżdżona w Redzie ul. Rekowska 36, 84-240 Reda do dnia 7 lipca 2022 r. do godz. 11.00.
2. W przypadku wysłania oferty pocztą decyduje data wpływu do siedziby Zamawiającego.
3. Otwarcie ofert nastąpi w Szkole Podstawowej nr 5 im. Jana Drzeżdżona w Redzie ul. Rekowska 36, 84-240 Reda w dniu 7 lipca 2022 r. o godz. 12.00.
4. Oferty, które wpłyną po wyżej określonego terminu oraz oferty, które nie będą kompletne w dokumenty mające wpływ na ocenę oferty nie będą rozpatrywane.
5. Oferty złożone po terminie, będą niezwłocznie zwrócone Wykonawcy, bez ich otwierania.

V. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Cena oferty podana w Formularzu ofertowym stanowiący **Załącznik nr 1 i Załącznik 1a do zapytania ofertowego** jest ceną brutto oferty (z VAT), oferowaną przez Wykonawcę, za wykonanie całego zakresu rzeczowego zamówienia.
2. Podana w ofercie cena brutto musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w niniejszym zapytaniu ofertowym, obejmować wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytego oraz zgodnego z umową i obowiązującymi przepisami wykonania przedmiotu zamówienia.
3. W cenie oferty uwzględnia się zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, a w szczególności podatek VAT.
4. W cenie oferty uwzględnia się podatek od towarów i usług oraz podatek akcyzowy, jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż towaru (usługi) podlega obciążeniu podatkiem od towarów i usług lub podatkiem akcyzowym. Przez cenę rozumie się także stawkę taryfową. Ustalenie prawidłowej stawki podatku VAT / podatku akcyzowego, zgodnej z obowiązującymi przepisami ustawy o podatku od towarów i usług / podatku akcyzowym, należy do Wykonawcy.
5. Zgodnie z art. 91 ust. 3a ustawy Pzp Wykonawca, składając ofertę, jest zobowiązany poinformować Zamawiającego (w Formularzu oferty), czy wybór jego oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku VAT.

6. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z obowiązującymi przepisami.
7. Ceny określone w Formularzu ofertowym muszą być wyrażone w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Kwoty należy zaokrąglić do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 i wyższe zaokrągla się do 1 grosza (ostatnią pozostawioną cyfrę powiększa się o jednostkę).
8. Sposób zapłaty i rozliczenia za realizację niniejszego zamówienia zostały określone we wzorze umowy Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.

VI. KRYTERIUM WYBORU OFERTY:

1. Opis kryterium, którym Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tego kryterium i sposobu oceny ofert:

Lp.	Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1	Cena (C)	60 %	60 punktów
2	Zamawianie pojedynczych obiadów (Z)	10 %	10 punktów
3	Różnorodność menu (M)	10 %	10 punktów
4	Czas dostarczenia samochodu zastępczego w przypadku awarii samochodu do przewozu żywności (Cz)	20 %	20 punktów
Łącznie		100%	100 punktów

Cena oferty brutto – waga 60%.

Oferta najtańsza spośród ofert nie odrzuconych otrzyma 100 pkt.

Pozostałe proporcjonalnie mniej, wg formuły: $C = C1/C2 \times 100 \times 60\%$,

gdzie C- ilość punktów dla danej oferty uzyskana z tytułu ceny;

C1 – najniższa cena brutto spośród ofert nie odrzuconych;

C2 – cena oferty brutto rozpatrywanej;

100 – wskaźnik stały.

Zamawianie pojedynczych obiadów (Z)

Punktacja:

Brak możliwości zamawiania pojedynczych obiadów – 0 punktów

Zamawianie pojedynczych obiadów – 10 punktów

Różnorodność menu (M)

Menu zróżnicowane uwzględniające warunki ilościowe – 10 punktów

Menu mało zróżnicowane nie uwzględniające warunki ilościowe – 0 punktów

Czas dostarczenia samochodu zastępczego w przypadku awarii samochodu do przewozu żywności (Cz)

Minimalny czas dostarczenia samochodu zastępczego 20 minut, maksymalny czas 40 minut.

Punktacja:

40 minut – 0 pkt.

35 minut – 10 pkt.

30 minut – 15 pkt.

20 minut – 20 pkt.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością uzyskanych punktów,

$$N = C + Z + M + Cz$$

gdzie N - łączna ilość punktów.

C- punktacja cenowa

Z – zamówienie pojedynczego obiadu

M – różnorodność menu

Cz- punktacja czasu dostarczenia samochodu zastępczego w przypadku awarii samochodu do przewozu żywności

2. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawiają taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający spośród tych ofert wybiera 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.
3. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

VI .OBOWIĄZEK INFORMACYJNY DOTYCZĄCY RODO:

Zgodnie z art. 13 oraz art. 14 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”, informujemy, że:

- 1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 5 im. Jana Drzeżdżona w Redzie, ul. Rekowska 36, 84-240 Reda,
- 2) kontakt z inspektorem ochrony danych osobowych w *Szkole Podstawowej nr 5 im. Jana Drzeżdżona w Redzie*: adres e-mail: iod@sp5reda.pl;
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie:
 - a) art. 6 ust. 1 lit c RODO w celu związanym z wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie zapytania ofertowego;
 - b) art. 6 ust. 1 lit b RODO w przypadku wyboru oferty dane osobowe będą przetwarzane w celu zawarcia i prawidłowej realizacji umowy oraz dochodzenia ewentualnych roszczeń;
 - c) art. 6 ust. 1 lit f RODO (dotyczy przedstawicieli wykonawców oraz osób wskazanych do kontaktu) – w celach wynikających z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez administratora lub przez stronę trzecią z wyjątkiem sytuacji, w których nadrzędny charakter wobec tych interesów mają interesy lub podstawowe prawa i wolności osoby, której dane dotyczą, wymagające ochrony danych osobowych. Za prawnie uzasadnione interesy przy realizacji umowy uznaje się prowadzenie bieżących kontaktów pomiędzy stronami umowy.
 - d) dobrowolne podanie wszelkich danych niewymaganych przepisami prawa jest traktowane jak wyrażenie zgody na ich przetwarzanie. W takim przypadku podstawą przetwarzania jest art. 6 ust. 1 lit. a ogólnego rozporządzenia o przetwarzaniu danych osobowych.
- 4) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania, inni administratorzy danych, którzy otrzymają dane w związku z realizacją

- własnych celów np. podmioty prowadzące działalność pocztową lub kurierską, podmioty, którym dane zostaną powierzone do zrealizowania celów przetwarzania, podmioty, którym należy udostępnić dane osobowe na podstawie przepisów prawa bądź wyrażonej zgody.
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres niezbędny do realizacji celów przetwarzania, a po jego upływie przez okres wynikający z ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (Dz.U. z 2020 r. Nr 164) oraz 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.
 - 6) Dane osobowe:
 - a) osób reprezentujących wykonawcę zostały pozyskane z odpowiednich rejestrów lub bezpośrednio od tych osób;
 - b) osób działających jako pełnomocnicy wykonawcy zostały pozyskane bezpośrednio o tych osób;
 - c) osób wskazanych do kontaktu ze strony wykonawcy zostały pozyskane od osób zawierających umowę.
 - 7) Kategorie odnośnych danych osobowych: Imię i nazwisko, adresy korespondencyjne, numer telefonu, adres e-mail, inne adresy wykorzystywane w korespondencji, dane dotyczące pełnionej funkcji w strukturze wykonawcy.
 - 8) W zakresie i w granicach określonych w ogólnym rozporządzeniu o ochronie danych osobowych, w związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych posiadają Pan/Pani prawo do:
 - a) dostępu do treści swoich danych (art. 15 RODO),
 - b) sprostowania i uzupełnienia danych (art. 16 RODO)
 - c) żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO) przy czym prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub Państwa członkowskiego.
 - d) W przypadku danych osobowych przetwarzanych na podstawie zgody przysługuje Pani/Panu prawo do cofnięcia zgody na przetwarzanie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej wycofaniem.
 - 9) Nie przysługuje Pani/Panu:
 - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych przetwarzanych na podstawie przepisów prawa,
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
 - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, w zakresie Pani/Pana danych osobowych, które przetwarzane są na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
 - 10) Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa), gdy przetwarzanie przez Administratora danych osobowych narusza przepisy o ochronie danych osobowych;
 - 11) Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pana/Panią dotyczących jest wymogiem ustawowym. Konsekwencją niepodania danych będzie brak możliwości rozpatrzenia oferty.
 - 12) Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego i organizacji międzynarodowej;
 - 13) Pani/Pana dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym również profilowane.

Jednocześnie Zamawiający informuje, iż Wykonawca ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego jest zobowiązany do wypełnienia wszystkich obowiązków formalno-prawnych związanych z udziałem w postępowaniu. Do obowiązków tych należą m.in. obowiązki wynikające z RODO, w szczególności obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te wykonawca bezpośrednio pozyskał. Jednakże obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO nie będzie miał zastosowania, gdy i w zakresie, w jakim osoba fizyczna, której dane dotyczą, dysponuje już tymi informacjami (vide: art. 13 ust. 4). Ponadto wykonawca będzie musiał wypełnić obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazuje Zamawiającemu i których dane pośrednio pozyskał, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

VII. UWAGI KOŃCOWE

1. Oferent, którego oferta zostanie wybrana, zostanie poinformowany pisemnie.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy o realizację przedmiotu niniejszego zapytania.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia bądź unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny w przypadku zaistnienia okoliczności nieznanych Zamawiającemu w dniu sporządzania niniejszego zapytania ofertowego.

Zatwierdził:

Dyrektor
Szkoły Podstawowej Nr 5
w Redzie


mgr Monika Hulczak-Lewandowska