Nazwa Zamawiającego:
Szkoła Podstawowa z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy w Justynowie
Justynów, ul. Łódzka 17
95-020 Andrespol
REGON 001155414
NIP 728 255 36 75
tel. 042 213 42 93
adres e-mail; szkola.justynow@edu.andrespol.pl
adres strony www: http://sz.szkolajustynow.pl/
adres strony BIP: https://spjustynow.bip.wikom.pl/

ZAPYTANIE OFERTOWE

Szkoła Podstawowa z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy w Justynowie zaprasza do składania ofert na:

Prowadzenie stołówki szkolnej wraz z użyczeniem pomieszczeń kuchennych w budynku Szkoły Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy w Justynowie

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest prowadzenie stołówki szkolnej wraz z użyczeniem pomieszczeń kuchennych znajdujących się w budynku Szkoły Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy w Justynowie, ul. Łódzka 17, użyczanych przez Wykonawcę od Gminy Andrespol.

2. Przedmiot zamówienia obejmuje w szczególności:
   2.1. Świadczenie usług w zakresie żywienia uczniów tj. codzienne przygotowywanie i wydawanie przez Wykonawcę obiadów dwudaniowych w ilości około 170 sztuk dla uczniów Szkoły Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy w Justynowie, oraz dla dzieci z oddziałów przedszkolnych z ww. szkoły tj. śniadania, obiadu i podwieczorku w ilości około 41 sztuk. Rzeczywista, docelowa ilość posiłków jest wartością zmienną, uzależniona jest od decyzji rodziców i frekwencji dzieci.
   2.2. Wykonawca przystępując do realizacji niniejszego zamówienia będzie zobowiązany do zawarcia umowy użyczenia pomieszczeń kuchni oraz stołówki, pod warunkiem przygotowywania i wydawania posiłków jedynie dla uczniów szkoły podstawowej oraz wychowanków oddziałów przedszkolnych i przedszkoli publicznych z terenu Gminy Andrespol.
3. Zamawiający udostępni pomieszczenia kuchenne i stołówki szkolnej na czas prowadzenia świadczenia usługi żywieniowej.
4. Zamawiający na podstawie sporządzanego przez Wykonawcę miesięcznego sprawozdania z ilości faktycznie wydanych posiłków, będzie płacił Wykonawcy różnicę pomiędzy ceną całkowitą przygotowanego i wydanego posiłku, a tzw. „wsadem do kotła";

5. Koszty „wsadu do kotła" będą pokrywane przez rodziców dzieci korzystających z posiłków poprzez bezpośrednie regulowanie opłat na rachunek wskazany przez Wykonawcę lub bezpośrednio u Wykonawcy.

6. Koszty „wsadu do kotła" na dzień 30 lipca 2024 r. kształtują się następująco i nie powinny przekraczać kwoty:
   - dla obiadu dwudaniowego – 8,50 zł.
   - dla trzech posiłków (śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek) – 13,00 zł.

   Wysokość kosztów „wsadu do kotła" może ulec zwiększeniu po zaakceptowaniu przez dyrektora szkoły.

7. Wydawanie posiłków będzie odbywać się począwszy od **01.09.2024 r. do 30.06.2025 r.** od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00 -15.00 wg. indywidualnych ustaleń z Zamawiającym, z wyłączeniem dni wolnych od pracy szkoły i przedszkola.
   W wyjątkowej sytuacji, związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły lub przedszkola, wydawanie posiłków może odbywać się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

8. Wykonawca w ostatnim dniu roboczym danego tygodnia będzie przekazywał do wiadomości Zamawiającego tygodniowy jadłospis na następny tydzień, z podaniem składników potraw i zawartych w nich alergenów. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania odpowiedniej jakości posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
   Jadłospis powinien być urozmaicony i atrakcyjny, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w ciągu 2 tygodni.
   Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, a także uwzględniać polską tradycję kulinarną.

9. Wszystkie posiłki winny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 29 czerwca 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023r. poz. 1448) oraz z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, a także Rozporządzeniem 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 (tj. Dz.U. z 2016 poz.1154).
   Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności.

10. Wykonawca będzie przygotowywał i posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca musi posiadać instrukcje i procedury z zakresu bezpieczeństwa żywności z uwzględnieniem zasad HACCP w zakresie żywienia dzieci w przedszkolu i szkole podstawowej.

11. Wykonawca w porozumieniu z rodzicami zobowiązany będzie dostosować jadłospis indywidualnie do wymogów religijnych, narodowościowych, kulturowych rodziców/ prawnych opiekunów dziecka, jednakże musi on spełniać podstawowe wymogi żywieniowe określone przepisami prawa.

12. Przygotowywane posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

A. Śniadania dla dzieci przedszkolnych :

- napój mleczny lub zupa mleczna – pojemność 200-250ml (mleko + płatki kukurydziane, wielozbożowe, owsiane, ryżowe, kasza manna) – min. 1x w tygodniu,
- kanapka lub bułka z dodatkami - gramatura 100 g – 150g (pieczywo mieszane, wieloziarniste, pszenne,
- jajko, ser biały, ser żółty, serek kanapkowy, pasty kanapkowe, wędlina wysokiej jakości , kiełbaski na gorąco, warzywa (tj. pomidor, papryka, ogórek kiszony, ogórek zielony, sałata, szczypior, rzodkiewka i inne), herbata owocowa, herbata czarna z cytryną.

B. Obiady dwudaniowe dla dzieci przedszkolnych:

• zupa o objętości nie mniejszej niż 200ml, na wywarze mięsnym, warzywnym albo mięsno-warzywnym - 5x w tygodniu,

• drugie danie składające się z:

- mięsa z przewagą mięsa drobiowego w ilości minimum 50g - 3x w tygodniu,
- ryby (z wyjątkiem pangi) – wyłącznie z filetów rybnych bez ości - 1x w tygodniu,
- ziemniaków, kaszy, makaronu, ryżu, kopytek bądź klusek śląskich w ilości ok. 90g,
- surówki, jarzyny gotowane lub surowe w ilości ok. 50g, - kompotu w ilości ok. 200 ml.

• posiłek bezmięsny (np. naleśniki, pierogi, racuchy) w ilości ok. 220g– 1x w tygodniu.

C. Podwieczorki dla dzieci przedszkolnych (gramatura 250 g-280 g):

• ciasto drożdżowe, chałka z dżemem/miodem, bułki maślane lub ciasta własnego wypieku (niedopuszczalne jest podawanie kupionych słodyczy np. batoników, czekoladek, ciastek),

• kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, serem żółtym i warzywami,

• kisiel, budyń, jogurty naturalne, serki waniliowe, desery owocowe,

• naleśniki, racuszki, ryż z jabłkiem, kasza jaglana z owocami, panna cotta, desery owocowo-jogurtowe itp.

D. Obiady dla dzieci szkolnych :

• zupa o objętości nie mniejszej niż 350ml, na wywarze mięsnym, warzywnym albo mięsno-warzywnym – 5x w tygodniu,

• drugie danie składające się z:

- mięsa z przewagą mięsa drobiowego w ilości minimum 100g - 3x w tygodniu,
- ryby (z wyjątkiem pangi) – wyłącznie z filetów rybnych bez ości - 1x w tygodniu,
- ziemniaków, kaszy, makaronu, ryżu, kopytek bądź klusek śląskich w ilości ok. 180g,
- surówki, jarzyny gotowane lub surowe w ilości ok. 100g,
- kompotu w ilości ok. 200 ml.,

• posiłek bezmięsny (np. naleśniki, pierogi, racuchy) w ilości ok. 420 g– 1x w tygodniu.

13. Dzienna kaloryczność posiłków w przedszkolu w przeliczeniu na jedno dziecko - winna wynosić nie mniej niż **900 kcal i nie więcej niż 1200 kcal.**

14. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane i pieczone. Potrawy smażone nie

mogą wystąpić częściej niż dwa razy w tygodniu. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.

15. W każdym rodzaju posiłku należy uwzględnić warzywo lub owoc. Zaleca się, aby każdego dnia były podawane co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych. Porcja to: kubek jogurtu, szklanka mleka, kefiru, maślanki, dwa plastry żółtego sera lub dwie kopiaste łyżki twarogu.

16. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej, w szczególności takich jak:
- Porcjowanie posiłków,
- Nalewanie zupy do waz i umieszczenie ich na stolikach,
- Nalewanie i podawanie zupy na stoliki dla uczniów klas 1-3 szkoły podstawowej i oddziałów przedszkolnych,
- Rozkładanie i zbieranie talerzy i sztućców,
- Sprzątanie stołówki po posiłkach,
- Ustalenie w jakiej ilości należy przygotować posiłki,
- Ustalenie, którzy uczniowie szkoły i które dzieci z przedszkola korzystały z posiłków.

17. Wykonawca zobowiązany będzie do codziennego posprzątania pomieszczeń stołówki najpóźniej w ciągu godziny po wydaniu ostatniego posiłku.

18. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia organizacji zbierania należności od rodziców za faktycznie wydane posiłki. Opłaty od rodziców pobierane będą z dołu, na zakończenie miesiąca, według rzeczywistej ilości wydanych w danym miesiącu posiłków. Wykonawca zobowiązany będzie do zawarcia z rodzicami/opiekunami prawnymi uczniów umów określających zasady korzystania z usług żywieniowych, w szczególności zasady pobierania opłat oraz zasady związane z obowiązkiem rodziców informowania o absencji korzystającego z posiłków.

19. Koszty związane z dystrybucją, wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątaniem stołówki, jak również z wywozem odpadów pokonsumpcyjnych i śmieci wytworzonych przy przygotowywaniu posiłków ponosił będzie Wykonawca.

20. Wykonawca zobowiązany będzie do :
- Utrzymania czystości i porządku na terenie stołówki i pomieszczeń kuchennych zgodnie z wymogami odpowiednich służb sanitarnych.
- Uzupełnienia wyposażenia na własny koszt wynajętych pomieszczeń w urządzenia i naczynia niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej,
- Przeprowadzania na własny koszt niezbędnych konserwacji, napraw, przeglądów okresowych, zgodnie z technologią użytkowania, prawem budowlanym i innymi przepisami.

21. Wykonawca będzie odpowiadać materialnie za powierzone mienie.

22. Wykonawca będzie płacił Zamawiającemu opłatę miesięczną za używane media. Kwoty

opłaty będą naliczane na podstawie:

- gaz - według wskazań podlicznika,
- energia elektryczna - według wskazań podlicznika,
- woda – według wskazań podlicznika,
- ścieki – według wskazań podlicznika na wodę
- Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia umowy na wywóz odpadów we własnym zakresie.

23. Należności za media płatne w ciągu 14 dni od dnia prawidłowo wystawionej faktury przez Zamawiającego. Zamawiający przewiduje możliwość przekazywania faktur drogą elektroniczną.

24. Przekazanie pomieszczeń kuchennych oraz ich wyposażenia, podobnie jak ich zwrot po zakończeniu umowy lub rozwiązaniu umowy następuje na podstawie protokołu spisanego pomiędzy Użyczającym, a Biorącym w Użyczenie.

25. Ogólne zasady prowadzenia zakładu żywienia w oddziałach przedszkolnych i szkołach wynikać będą z decyzji zatwierdzającej zakład wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Szkoła Podstawowa z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy w Justynowie dysponuje stosowną decyzją, Oferent zobowiązany jest samodzielnie wystąpić na własny koszt przed rozpoczęciem świadczenia usługi o zmianę w/w decyzji.

26. **Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**
55523100-3 usługi w zakresie posiłków szkolnych
55524000-9 usługi dostarczania posiłków szkolnych
55321000-6 usługi przygotowania posiłków

II. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

1. Od dnia **01.09.2024 r. do 30.06.2025** r. z wyłączeniem dni wolnych od zajęć dydaktycznych.

III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu:

1.1 Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek ich posiadania.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

Zamawiający nie precyzuje w zakresie tego warunku żadnych wymagań, których spełnianie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.

1.2 Posiadają wiedzę i doświadczenie.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

Warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie **ostatniego roku** przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonał należycie, co najmniej dwie usługi polegające na żywieniu zbiorowym dzieci/młodzieży w szkołach, przedszkolach lub placówkach oświatowych odpowiadające swoim rodzajem usługom stanowiącym przedmiot zamówienia, o wartości usług nie mniejszej niż 90 000,00 zł brutto, każda. Usługi powinny być realizowane w ramach odrębnych umów (jedna usługa – jedna umowa) przez okres co najmniej 10 kolejnych miesięcy każda.

1.3 Dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

Warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje lub będzie dysponował, co najmniej:

- Jedną osobą posiadającą przygotowanie zawodowe do pełnienia funkcji na stanowisku szefa kuchni posiadającą dyplom uzyskania tytułu zawodowego mistrza w zawodzie kucharz/kucharz małej gastronomii oraz posiadający co najmniej **trzyletnie** doświadczenie pracy na stanowisku kucharza

- Jedną osobę posiadającą **minimum dwuletnie** doświadczenia zawodowe w pracy na stanowisku dietetyka lub specjalisty do spraw żywienia, posiadającą uprawnienia technologa żywności lub technika usług gastronomicznych ze specjalnością dietetyka albo ukończone studia wyższe na kierunku dietetyka i uzyskał tytuł zawodowy magistra, magistra inżyniera, inżyniera, licencjata.

1.4 Warunek dotyczący niezbędnego potencjału technicznego

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

Warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje co najmniej jednym samochodem służącym do przewozu posiłków, na który została wydana decyzja właściwego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków do potrzeb żywienia zbiorowego.

1.5 Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

Wykonawca spełni warunek udziału w w/w zakresie jeżeli wykaże, że posiada aktualne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie:

• prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną w wysokości co najmniej 200.000,00 zł;
• za szkody spowodowane przeniesieniem chorób zakaźnych na sumę gwarancyjną co najmniej 50.000,00 zł;
• za produkt na co najmniej 50.000,00 zł.

Dokumentem potwierdzającej spełnienie warunków udziału w niniejszym postępowaniu, wymaganym przez Zamawiającego jest, oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (oświadczenie w treści formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 2 do zaproszenia do składania ofert).

2 Wykaz dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy:

1. Formularz ofertowy – wg. wzoru stanowiącego **załącznik nr 1.**
2. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.
3. Wykaz osób skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonywania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami.
4. Opłaconą aktualną polisę potwierdzającą, zawarcie umowy ubezpieczenia.
5. Wykaz wykonanych usług (wg. wzoru stanowiącego **załącznik nr. 3**) wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz, których usługi zostały wykonane.
6. Dowody określające czy wykazane usługi zostały wykonane należycie. (referencje)

3 Opis sposobu przygotowania ofert

Wymagania podstawowe:

1. Każdy Wykonawca może złożyć w niniejszym postępowaniu tylko jedną ofertę.
2. Oferta i oświadczenia muszą być podpisane przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy i zaciągania w jego imieniu zobowiązań finansowych w wysokości odpowiadającej cenie oferty.
3. Oświadczenia składa się w formie oryginałów, inne dokumenty dołączone do oferty składa się w formie oryginałów lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub Pełnomocnika.
4. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w jednym egzemplarzu i mieć formę pisemną.
5. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
6. Całość oferty powinna być złożona w formie uniemożliwiającej jej przypadkowe zdekompletowanie, arkusze (kartki) oferty powinny być zszyte, zbindowane lub w inny sposób trwale połączone w jedną całość.
7. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty były ponumerowane. Strony te powinny być parafowane przez osobę (lub osoby, jeżeli do reprezentowania Wykonawcy upoważnione są dwie lub więcej osób) podpisującą (podpisujące) ofertę zgodnie z treścią dokumentu określającego status prawny Wykonawcy lub treścią załączonego do oferty pełnomocnictwa.

8. Wszelkie poprawki, zmiany lub wykreślenia w tekście oferty muszą być naniesione w czytelny sposób, parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę uprawnioną do podpisywania oferty.

IV. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT.

1. Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu (kopercie), uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie powinno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowane na adres: **Szkoła Podstawowa z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy, Justynów, ul. Łódzka 17, 95-020 Andrespol** oraz opisane:

Oferta na „Prowadzenie stołówki szkolnej wraz z użyczeniem pomieszczeń kuchennych w budynku Szkoły Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy w Justynowie"

Nie otwierać przed dniem: 09.08.2024 r. godz. 10^{30}

2. Ofertę należy **złożyć w formie pisemnej** w siedzibie Zamawiającego: **Szkoła Podstawowa z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy, Justynów, ul. Łódzka 17, 95-020 Andrespol**, Sekretariat w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 9 sierpnia 2024 r. do godz. 10^{00}**
3. Ofertę można złożyć osobiście, przez posłańca lub za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (Dz. U. z 2020r. poz. 1041 ze zm.). **Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu złożenia oferty ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką kurierską lub pocztową.**
4. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego w Szkole Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy w Justynowie; ul. Łódzka 17, 95-020 Justynów, **w dniu 9 sierpnia 2024 roku o godz. 10^{30}.**
5. Otwarcie ofert jest jawne.
6. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, których oferty zostaną otwarte, jak również, ceny zamówienia z przedstawionych ofert.

V. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY.

1. Ceną ofertową wymienioną w formularzu ofertowym **jest łączna wartość brutto wyżywienia** (cena za przygotowanie i wydanie posiłków bez „wsadu do kotła") dla 170 uczniów szkoły podstawowej i 41 dzieci z oddziałów przedszkolnych.

2. W formularzu ofertowym Wykonawca ma obowiązek podać:

   2.1. Cenę jednostkową netto/brutto przygotowanego i wydanego posiłku dla uczniów szkoły podstawowej bez „wsadu do kotła" (obiad dwudaniowy),
   2.2. Cenę jednostkową netto/brutto przygotowanego i wydanego całodziennego posiłku dla dzieci z oddziałów przedszkolnych (śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek) bez

„wsadu do kotła".

2.3. Łączną cenę brutto wyżywienia dla dzieci szkolnych (cena za przygotowanie i wydanie posiłków bez „wsadu do kotła")

Ilość posiłków x cena netto za jeden posiłek = wartość oferty netto w zł + VAT= wartość oferty brutto w zł.

2.4. Łączną cenę brutto wyżywienia całodziennego dla dzieci przedszkolnych (cena za przygotowanie i wydanie posiłków bez „wsadu do kotła")

Ilość sztuk całodniowego wyżywienia x cena netto za jeden całodzienny posiłek = wartość oferty netto w zł + VAT= wartość oferty brutto w zł.

3. Podana w ofercie cena musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w zaproszeniu do składania ofert, obejmować wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytego i zgodnego z umową i obowiązującymi przepisami wykonania przedmiotu zamówienia.
4. Zamawiający przyjmuje, że obliczone ceny jednostkowe za jeden posiłek netto są cenami ryczałtowymi i obejmują one wszystkie czynności oraz zakres podany w zaproszeniu do składania ofert, są cenami kompletnymi, jednoznacznymi i ostatecznymi.
5. Ceny jednostkowe netto za jeden posiłek (tj. cena bez podatku VAT) podane w formularzu ofertowym nie będą podlegały zmianie przez cały okres trwania umowy.
6. Ceny jednostkowe brutto za jeden posiłek podane w formularzu ofertowym będą podlegały zmianie wyłącznie w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT.
7. Cenę – należy podać cyfrą oraz słownie w PLN z dokładnością do 2 miejsc po przecinku.
8. W przypadku rozbieżności w podaniu ceny Zamawiający uzna za obowiązującą podaną słownie w ofercie cenę brutto.
9. Sposób zapłaty wynagrodzenia i rozliczania ceny za realizację niniejszego zamówienia, określone zostały w niniejszym zaproszeniu do składania ofert - wzór umowy w sprawie zamówienia publicznego, stanowiący załącznik nr 4 do zaproszenia do składania ofert.
10. Zgodnie z art. 225 ust. 2 ustawy pzp Wykonawca, składając ofertę, jest zobowiązany poinformować Zamawiającego (w Formularzu ofertowym), 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 wartość bez kwoty podatku VAT.
11. 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 dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

VI. KRYTERIA OCENY OFERT.

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów z kryterium wyboru ofert.
2. Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryterium i jego znaczenie i wagi punktowe:

Lp.	Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta
1	Cena oferty brutto (C)	100%	100 punktów

3. Sposób oceniania ofert:

Przy ocenie wysokości proponowanej ceny najwyżej będzie punktowana oferta proponująca najniższą cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia – oferta uzyska 100 pkt.

Oferty będą przeliczane wg wzoru

1) CENA – 100 % (maksymalnie 100 punktów) przy założeniu że 1% =1 pkt.

Przyjmuje się, że najwyższą liczbę punktów tj. 100 punktów, otrzyma oferta z najniższą ceną.

Ocena pozostałych nieodrzuconych ofert w zakresie przedstawionego wyżej kryterium zostanie dokonana wg wzoru:

$$\text{Cena} = \frac{\text{Cena najniższej oferty brutto}}{\text{Cena badanej oferty brutto}} \times 100{,}00 \text{ pkt} \times 100\ \%$$

5. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w zaproszeniu do składania ofert i zostanie oceniona, jako najkorzystniejsza w oparciu o podane powyżej kryterium wyboru.

6. Jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że zostaną złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli oferty do złożenia w określonym terminie ofert dodatkowych, przy czym Wykonawcy składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować w nich cen wyższych niż zaoferowane w złożonych uprzednio ofertach.

VI. UMOWA

a. Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy na prowadzenie stołówki szkolnej zgodnej ze wzorem stanowiącym **załącznik nr 4** oraz umowy użyczenia pomieszczeń zgodnej ze wzorem stanowiącym **załącznik nr 5.**
b. Zakres i warunki zmian zawartej umowy oraz pozostałe kwestie związane z umową zostały określone we wzorze umowy .

VII. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

1. Pod względem merytorycznym: **Dyrektor Marta Edelwajn-Markowska, Anna Pyśniak – sekretarz szkoły**
tel. (42) 213 42 93 , e-mail: szkola.justynow@edu.andrespol.pl

2. Pod względem formalnym: **Dyrektor Marta Edelwajn-Markowska** tel. (42) 213 42 93 , e-mail: szkola.justynow@edu.andrespol.pl

XI. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. O wyborze terminie i miejscu podpisania umowy Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, jako najkorzystniejsza zostanie powiadomiony pisemnie, telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejszą, będzie uchylał się od zawarcia umowy, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ponownej oceny.

3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania w przypadku, gdyby jego realizacja nie leżała w interesie publicznym lub nie wpłynie żadna oferta niepodlegająca odrzuceniu lub cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba, że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty.

4. **Przed zawarciem umowy Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć Zamawiającemu następujące dokumenty:**
   4.1. W przypadku, gdy zostanie wybrana, jako najkorzystniejsza oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, **umowę regulującą współpracę tych wykonawców (umowę konsorcjum),** stwierdzającą solidarną odpowiedzialność wszystkich wykonawców za realizacje zamówienia oraz zawierającą upoważnienie dla jednego z wykonawców do składania i przyjmowania oświadczeń wobec zamawiającego w imieniu wszystkich wykonawców, a także do otrzymywania należnych płatności.
   4.2. Umowę spółki cywilnej, (jeśli dotyczy i w przypadku, gdy Wykonawca nie dołączył tego dokumentu do oferty).
   4.3. Wszystkie kserokopie dokumentów winny być potwierdzone za zgodność z oryginałem przez osobę uprawomocnioną do występowania w imieniu wykonawcy.

5. Wykonawca zobowiązany jest do spełnienia wymagań opisanych powyżej przez cały okres realizacji zamówienia.

X. TRYB ZAMÓWIENIA

1. Do niniejszego zamówienia nie stosuje się ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019, z późn. zm.).

   Wartość szacunkowa zamówienia nie przekracza kwoty 130 000 złotych.

2. Miejsce publikacji ogłoszenia o zamówieniu:
   2.1. Biuletyn Informacji Publicznej Zamawiającego: https://spjustynow.bip.wikom.pl/

XI. KLAUZULA INFORMACYJNA z art. 13 i 14 RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 oraz art. 14 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", Zamawiający informuje, że:

1. Administratorem danych osobowych jest Szkoła Podstawowa z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy w Justynowie reprezentowana przez Dyrektora - Panią Martę Edelwajn-Markowską zwaną Administratorem.
2. Administrator prowadzi operacje przetwarzania Państwa danych osobowych oraz innych osób, których dane osobowe zostaną przekazane przez Państwa w celu przeprowadzenia postępowania w formie zapytania ofertowego
3. O POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAwych w Szkole Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy w Justynowie jest Pani Karolina Student, e-mail: iod@andrespol.pl;
4. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu rozpatrzenia złożonej przez Państwa oferty w postepowaniu pn.: **Prowadzenie stołówki szkolnej oraz użyczenie pomieszczeń kuchennych w budynku Szkoły Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy w Justynowie**, ewentualnie zawarcie z Państwem umowy na świadczenie ofertowej usługi.
5. Podstawą przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. a, b i 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) z dnia 27 kwietnia 2016 r. (Dz. Urz. UE.L Nr 119, str. 1, dalej: RODO) oraz inne akty prawne.
6. Pani/Pana dane osobowe mogą być przetwarzane również przez podmioty, z którymi Administrator zawarł umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych, a także przez podmioty, którym Administrator udostępnia dane osobowe na podstawie przepisów prawa, w szczególności organom ścigania, organom kontrolnym i organom podatkowym.
7. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest dobrowolne, ale niezbędne do zawarcia umowy. W przypadku niepodania tych danych, zawarcie umowy jest niemożliwe. W pozostałym zakresie Pani/Pana dane osobowe mogą być przetwarzane na podstawie udzielonej przez Panią/Pana zgody lub na podstawie innych przesłanek dopuszczalności przetwarzania wskazanych w art. 6 RODO.
8. Posiada Pani/Pan prawo do:
   - 8.1. żądania od Administratora dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania danych osobowych oraz powiadomienia odbiorców danych o sprostowaniu lub usunięciu danych osobowych lub ograniczeniu przetwarzania;
   - 8.2. wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania;
   - 8.3. przenoszenia danych osobowych;
   - 8.4. otrzymywania kopii danych osobowych podlegających przetwarzaniu;
   - 8.5. wniesienia skargi do organu nadzorczego

8.6. cofnięcia zgody na przetwarzanie danych osobowych

8.7. Pani/Pana dane osobowe nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.

9. W przypadku wyczerpania przesłanek zawartych w przepisach art. 6 ust. 1 lit. a RODO, przysługuje Pani/Panu prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.
10. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez czas trwania umowy oraz przez wymagany w świetle obowiązującego prawa okres po jej wygaśnięciu, w celu archiwizowania danych lub ochroną przed roszczeniami i w celu ich dochodzenia.
11. Wykonawca wypełniając obowiązki informacyjne wynikające z art. 13 lub art. 14 RODO względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w tym postępowaniu, składa stosowne oświadczenie zawarte w Formularzu ofertowym (Załącznik nr 1 do zaproszenia do składania ofert).

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy
2. Załącznik nr 2 – wykaz osób
3. Załącznik nr 3 – wykaz usług
4. Załącznik nr 4 – wzór umowy prowadzenia stołówki
5. Załącznik nr 5 – Wzór umowy użyczenia pomieszczeń

Dyrektor
Szkoły Podstawowej
z oddziałami przedszkolnymi
im. Jana Brzechwy w Justynowie
mgr Marta Edelwajn-Markowska