

ZS.230.2.9.2022

## ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY- ZAPYTANIE OFERTOWE

Zespół Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wlkp. ul. Wojskowa 5; 62 – 003 Biedrusko, zaprasza do złożenia oferty na: **Świadczenie usługi przygotowania, dostarczenia i utylizacji posiłków dla Szkoły Podstawowej przy ul. Wojskowej 5 w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wlkp. w Biedrusku.**

Adres obiektu : ul. Wojskowa 5 , 62 – 003 Biedrusko Gmina Suchy Las

**Kod CPV: 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych**

**UWAGA:** zapytanie ofertowe o wartości nie przekraczającej kwoty określonej w art. 2 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 ze zm., dalej zwana „PZP”).

1. Zamawiający informuje, że w dokumentacji postępowania posługuje się odniesieniami do zapisów ustawy PZP (we wskazanych przypadkach - poprzez odesłanie do ustawy PZP).
2. W zakres zamówienia wchodzi świadczenie usługi przygotowania, dostarczenia i utylizacji posiłków: zupa, II danie z napojem.

### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA stanowi załącznik nr 1 do zaproszenia**

**4. Termin realizacji usług – od 01 stycznia 2023 r. do 31 grudnia 2023 r.**

5. Użyte terminy i ich znaczenie:

A)	<b>Wykonawca</b>	należy przez to rozumieć osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, która ubiega się o udzielenie zamówienia publicznego, złożyła ofertę lub zawarła umowę w sprawie zamówienia publicznego
B)	<b>Zamawiający</b>	Zespół Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wlkp. ul. Wojskowa 5; 62 – 003 Biedrusko, zwany dalej „Zamawiającym”
C)	<b>Ustawa lub PZP</b>	ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. 2018 r. poz. 1986)
D)	<b>Usługa</b>	należy przez to rozumieć wszelkie świadczenia, których przedmiotem nie są roboty budowlane lub dostawy
E)	<b>Przedmiot zamówienia</b>	Usługa przygotowania, dostarczenia i utylizacji posiłków: zupa, II danie z napojem
F)	<b>Oferta</b>	Formularz ofertowy (zestaw wszystkich załączników, oświadczeń, wzorów i dokumentów żądanych przez Zamawiającego w zaproszeniu do składania oferty) - załącznik 2 do zaproszenia
G)	<b>Zamówienie</b>	należy przez to rozumieć zamówienie publiczne, którego przedmiot został w sposób szczegółowy opisany w dokumentacji postępowania.



6. Zamawiający określa następujące warunki udziału w postępowaniu:

Wykluczenie z postępowania ma miejsce, gdy Wykonawca złoży nieprawdziwe informacje mające wpływ lub mogące mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania. Zamawiający odrzuci również ofertę nie spełniającą wszystkich wymagań przedstawionych w zaproszeniu.

7. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert i kończy po 30 dniach od daty terminu składania ofert lub po podpisaniu umowy.

#### **OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:**

- ✓ Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w 1 egzemplarzu.
- ✓ Oferta musi mieć formę pisemną i format nie większy niż A4. Arkusze o większych formatach należy złożyć do formatu A4. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane w formie oryginału, odpisu, wypisu, wyciągu lub kopii wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.
- ✓ Właściwe wypełnienia we wzorach dokumentów stanowiących załączniki do niniejszego zaproszenia i wchodzących następnie w skład oferty mogą być dokonane komputerowo, maszynowo lub ręcznie.
- ✓ Dokumenty przygotowywane samodzielnie przez Wykonawcę na podstawie wzorów, stanowiących załączniki do niniejszego zaproszenia, powinny mieć formę wydruku komputerowego lub maszynopisu i być identyczne co do treści z formularzami opracowanymi przez Zamawiającego.
- ✓ Oferta powinna być złożona w formie uniemożliwiającej jej przypadkowe zdekompletowanie.
- ✓ Do Oferty Wykonawca jest zobowiązany załączyć aktualny dokument potwierdzający prowadzenie działalności gospodarczej (KRS, CEIDG).
- ✓ Zamawiający wymaga, aby wszystkie strony oferty były ponumerowane oraz parafowane przez osobę (lub osoby jeżeli do reprezentowania Wykonawcy upoważnione są dwie lub więcej osoby) podpisującą (podpisujące) ofertę zgodnie z treścią dokumentu określającego status prawny Wykonawcy lub treścią załączonego do oferty pełnomocnictwa.
- ✓ Wszelkie miejsca w ofercie, w których Wykonawca dokonał skreśleń, naniósł poprawki lub zmiany w uprzednio wpisywanej przez siebie treści (czyli wyłącznie w miejscach, w których dokonywanie wpisów jest dopuszczone przez Zamawiającego) muszą być parafowane i datowane przez osobę/osoby podpisującą/podpisujące ofertę.
- ✓ W przypadku składania dokumentów w formie kopii, muszą one być poświadczone za zgodność z oryginałem (na każdej stronie dokumentu) przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną, z zachowaniem sposobu reprezentacji. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym - jak wyżej - przez Wykonawcę.
- ✓ W przypadku podpisywania oferty lub poświadczania za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę/y nie wymienioną/e w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo. Pełnomocnictwo należy dołączyć do oferty w oryginale lub też dopuszczalne jest dołączenie kopii potwierdzonej notarialnie za zgodność z oryginałem.
- ✓ Zamawiający może żądać, w wyznaczonym przez siebie terminie dodatkowych wyjaśnień, uzupełnienia, dodatkowych dokumentów w związku ze złożoną ofertą.

✓ Zamawiający nie przewiduje zwrotu jakichkolwiek kosztów udziału w postępowaniu (wszelkie koszty złożenia oferty ponosi Wykonawca).

### TERMIN SKŁADANIA OFERT:

Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, tj. Zespół Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wlkp. ul. Wojskowa 5; 62 – 003 Biedrusko – **Sekretariat p. 104 do dnia 16 grudnia 2022 r. do godz. 13:00** i zaadresować zgodnie z opisem przedstawionym poniżej. Ofertę (podpisaną przez osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy, co wynikać będzie z dołączonej kopii wpisu do właściwego rejestru i/lub pełnomocnictwa) należy złożyć na FORMULARZU OFERTOWYM (załącznik nr 2 do niniejszego zaproszenia). Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, oznakowanej w następujący sposób:

Nazwa Zamawiającego: **Zespół Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wlkp. ul. Wojskowa 5, 62 – 003 Biedrusko**

Oferta na: „Świadczenie usługi przygotowania i dostarczenia posiłków (zupa) dla Szkoły Podstawowej przy ul. Wojskowej 5 w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wlkp. w Biedrusku”

Data przyjęcia/wpływu Oferty: \_\_\_\_\_  
(Wypełnia pracownik Zespołu Szkół przyjmujący ofertę)

Oferta, która wpłynie po terminie nie będzie brana pod uwagę.

8. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zgodna z opisem zamówienia, zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów liczonym wg wzoru:

### KRYTERIUM CENA

$$W_c = \frac{C_n}{C_b} \times 100 \text{ pkt} \times 70\%$$

gdzie:

W<sub>c</sub> – kryterium cena

C<sub>n</sub> – najniższa cena spośród ofert nieodrzuconych

C<sub>b</sub> – cena oferty badanej

100 – wskaźnik stały 70% - procentowe znaczenie kryterium

Oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną ilość punktów - 70. Pozostałe zostaną przeliczone według powyższego wzoru. Uzyskana ilość punktów badanej oferty zostanie pomnożona przez wagę tego kryterium = 70 %. Wynik będzie traktowany, jako wartość punktowa oferty w kryterium cena oferty.



Na cenę każdej oferty składa się cena za zupę, II danie z napojem oraz zestaw. Przedstawione na podstawie poniższego wzoru:

$$C_b = C_z + C_{II} + C_{zest}$$

gdzie:

$C_b$  - cena oferty badanej

$C_z$  - cena zupy

$C_{II}$  - cena II dania z napojem

$C_{zest}$  - Cena zestawu (zupa + II danie z napojem)

### **KRYTERIUM UROZMAIENIE JADŁOSPISU – 20% obliczona wg wzoru**

Ocena będzie dokonana przez członków komisji przetargowej w oparciu o analizę załączonego do oferty przykładowego jadłospisu (w układzie 1 i 10 dniowym). Ocena odnosić się będzie do zaproponowanych przez Wykonawcę menu mając na względzie wytyczne Zaproszenia, w szczególności:

- a) dobór składników do rodzaju posiłku (np. obiad, zupa, itp.), w tym zastosowanie produktów określonych w pkt. 3. – maksymalnie **3pkt.**,
- b) rodzaj potraw serwowanych w ramach danego posiłku, na dany dzień (zupa, drugie danie, surówka) - maksymalnie **6 pkt.** - , w tym:
  - 1) dobór rodzaju zupy do rodzaju drugiego dania,
  - 2) dobór surówki, sałatki do proponowanej potrawy,
  - 3) różnorodność proponowanych potraw w układzie 1 dniowym,
  - 4) stosowanie produktów naturalnych (np. soki naturalne, kompoty itp.),
  - 5) dobór produktów dla proponowanej grupy wiekowej – dzieci szkolnych,
- c) szczegółowy opis proponowanego menu w układzie 10 dniowym - maksymalnie **6 pkt.** - w tym:
  - 1) kompozycja serwowanych potraw (dobór rodzaju zupy do rodzaju drugiego dania, dobór surówki, sałatki do proponowanej potrawy),
  - 2) nie powtarzalność stosowanych składników,
  - 3) różnorodność menu (dostosowanie do różnych stylów żywieniowych – mięsne, wegetariańskie; zawartość menu, różnorodność pozycji w menu),
  - 4) szczegółowość opisu (czy podana została gramatura lub liczba szt./os., jak opisany został sposób serwowania),
  - 5) dobór menu (zaproponowane składniki, różnorodność składników, jakość składników),
- d) uszczegółowienie produktów, półproduktów, z których potrawa została przyrządzona (opis tzw. wsadu do kotła)- maksymalnie **3 pkt.**
  - 1) kompozycja serwowanych potraw (dobór rodzaju zupy do rodzaju drugiego dania, dobór surówki, sałatki do proponowanej potrawy),
  - 2) nie powtarzalność stosowanych składników,
  - 3) różnorodność menu (dostosowanie do różnych stylów żywieniowych – mięsne, wegetariańskie; zawartość menu, różnorodność pozycji w menu),
  - 4) szczegółowość opisu (czy podana została gramatura lub liczba szt./os., jak opisany został sposób serwowania),
  - 5) dobór menu (zaproponowane składniki, różnorodność składników, jakość składników),

e) uszczegółowienie produktów, półproduktów, z których potrawa została przyrządzona (opis tzw. wsadu do kotła) maksymalnie **2 pkt.**

Zamawiający przyzna punkty za kryterium „urozmaicenie jadłospisu” według wzoru:

$$W_j = \frac{J_b}{J_n} \times 100 \times 20\%$$

gdzie:

$W_j$  – kryterium urozmaicenie jadłospisu

$J_b$  – ilość punktów przyznana za to kryterium przez członków komisji przetargowej dla badanej oferty

$J_n$  – najwyższa łączna ilość punktów przyznana za to kryterium przez członków komisji przetargowej

100 – wskaźnik stały 20% - procentowe znaczenie kryterium przy czym maksymalnie oferta może uzyskać 20 pkt.

**KRYTERIUM WIEDZA I DOŚWIADCZENIE WYKONAWCY – 2 %** obliczona według wytycznych:

Punktowaniu podlegają usługi wykazane w wykazie doświadczenia wykonawców, maksymalnie 10 usług realizowanych na rzecz szkół podstawowych i ponadpodstawowych, przedszkoli.

Punkty zostaną przyznane w skali punktowej do 2, przy czym Wykonawcy, którzy wykażą 10 i więcej usług otrzymają maksymalną liczbę punktów – 2.

Zamawiający przyzna punkty za kryterium „doświadczenie wykonawcy” według wzoru:

$$W_{wd} = \frac{D_b}{D_n} \times 100 \times 2\%$$

gdzie:

$W_{wd}$  – kryterium wiedza i doświadczenie wykonawcy

$D_b$  – liczba usług z ocenianego wykazu doświadczenia wykonawcy (maksymalnie 2)

$D_n$  – liczba usług z wykazu doświadczenia wykonawcy, który został oceniony jako zawierający największą liczbę usług

100 – wskaźnik stały 2% procentowe znaczenie kryterium przy czym maksymalnie oferta może uzyskać 2 pkt. (0,25pkt za każde doświadczenie)

**KRYTERIUM WARUNKI WYKONYWANIA ZAMÓWIENIA – 8 %** obliczona według wytycznych: Punktowaniu podlegają warunki wykonywania zamówienia wykazane w ofercie Wykonawcy w układzie:



- cena zupy jako samodzielnie wybranego posiłku nie przekracza 30% ceny pełnego zestawu obiadowego – 2 pkt
- Pomoc przy wydawaniu posiłków – 2 pkt
- Własne naczynia – 2 pkt
- Bezpłatne korzystanie z portalu zamówień – 2 pkt

Zamawiający przyzna punkty za kryterium „warunki wykonywania zamówienia” na podstawie deklaracji gdzie Wykonawca otrzymuje przy czym maksymalnie oferta może uzyskać 8 pkt."

Zamawiający przyzna punkty za kryterium „warunki wykonywania zamówienia” według wzoru:

$$W_k = \frac{W_b}{W_n} \times 100 \times 8\%$$

gdzie:

$W_k$  – kryterium warunki wykonania zamówienia

$W_b$  – liczba uzyskanych punktów bieżącej oferty

$W_n$  – oferta, która uzyskała najmniej punktów

100 – wskaźnik stały 8% procentowe znaczenie kryterium przy czym maksymalnie oferta może uzyskać 8 pkt.

**Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę, przedstawiającą najwyższy bilans punktów przyznanych w każdym z kryteriów, według powyższego wzoru.** Wynik będzie traktowany, jako wartość punktowa oferty w kryterium cena oferty.

$$W_{obliczana} = W_c + W_j + W_{wd} + W_k$$

gdzie:  $W_{obliczana}$  – wartość punktowa, którą należy wyznaczyć

$W_c$  – liczba punktów przyznana w kryterium cena

$W_j$  – liczba punktów przyznana w kryterium zróżnicowanie jadłospisu

$W_{wd}$  – liczba punktów przyznana w kryterium wiedza i doświadczenia Wykonawcy

$W_k$  - - liczba punktów przyznana w kryterium warunki wykonania zamówienia Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów

Udzielenie zamówienia będzie możliwe Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w zaproszeniu i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru. **Otwarcie ofert nastąpi w dniu 16 grudnia 2022 roku o godz. 13:30 w sali nr 103 w siedzibie Zamawiającego.** Zamawiający nie przewiduje publicznego otwarcia ofert.

9. Zawarcie umowy nastąpi wg wzoru Zamawiającego (załącznik 3 do zaproszenia). Postanowienia ustalone we wzorze umowy nie podlegają negocjacjom. Wykonawca zgodnie z oświadczeniem w druku Formularza ofertowego z chwilą złożenia oferty akceptuje zapisy wzoru umowy.

10. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim, w związku z czym wszelkie pisma, dokumenty, oświadczenia składane w trakcie postępowania między Zamawiającym a Wykonawcą albo Wykonawcami muszą być sporządzone w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest podać w formularzu ofertowym adres e-mail, na który Zamawiający będzie mógł kierować wszelką korespondencję przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

Dane do kontaktu ze strony Zamawiającego:

Adres do korespondencji :

**Zespół Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wlkp.  
ul. Wojskowa 5; 62 – 003 Biedrusko**

e-mail: [sekretariat@spbiedrusko.edu.pl](mailto:sekretariat@spbiedrusko.edu.pl)

Jednocześnie Zamawiający informuje, że nie zgadza się na jakikolwiek inny kontakt z Zamawiającym - niż wskazany w niniejszym zaproszeniu do składania ofert. Oznacza to, że Zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub/i osobisty w swojej siedzibie (z wyjątkiem uzgodnienia terminu wizji lokalnej zgodnie z opisem pkt. 3.)

Z poważaniem

  
Dyrektor Szkoły  
Marzenna Szymańska

Załączniki:

Załącznik nr 1 - Opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2 - Formularz ofertowy

Załącznik nr 3 - Wzór umowy

Załącznik nr 4 – RODO

Załącznik nr 5 – Formularz – Wykaz wykonanych usług

Załącznik nr 6 – formularz – Warunki wykonywania zamówienia





## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi przygotowania, dostarczenia i utylizacji posiłków dla Szkoły Podstawowej przy ulicy Wojskowej 5 w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wlkp. w Biedrusku.
2. Istnieje możliwość dokonania wizji lokalnej obiektów przed złożeniem oferty. Dokonanie wizji jest możliwe od poniedziałku do piątku w godzinach pracy jednostki organizacyjnej, po uprzednim zgłoszeniu telefonicznym we właściwej jednostce. Wizja lokalna traktowana jest przez Zamawiającego jako czynność pomocnicza przy przygotowaniu oferty i nie ma wpływu na ich ocenę.
3. Opis przedmiotu zamówienia realizowanego w okresie styczeń-grudzień 2023 z wyłączeniem dni wolnych ustawowo:
  - 3.1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie posiłków: zupa i drugie danie w formie usługi cateringowej do Szkoły Podstawowej przy ulicy Wojskowej 5 w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich w Biedrusku w okresie styczeń 2023 r. – grudzień 2023 r., co stanowi około 206 dni żywieniowych.
  - 3.2. Miejsce świadczenia usługi: Szkoła Podstawowa w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich ul. Wojskowa 5, 62-003 Biedrusko. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.
  - 3.3. Wykonawca będzie ponosił także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych.
  - 3.4. Ilość zamawianych posiłków dziennie szacuje się na ok. 85.
  - 3.5. Ogółem planowana liczba dzieci objętych dożywianiem: 85 uczniów (7-15 lat). Podana liczba uczniów korzystających z dożywiania jest liczbą orientacyjną, ponieważ będzie uzależniona od liczby złożonych wniosków.
  - 3.6. Zastrzega się możliwość zwiększenia ilości dostarczanych posiłków. Minimalna ilość dostarczanych posiłków to jeden.
  - 3.7. W sytuacji zmniejszenia liczby dzieci objętych dożywianiem (np. rezygnacja ucznia

z dożywiania) Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę stanowiącą różnicę między liczbą wskazaną w zapytaniu ofertowym, a liczbą rzeczywiście zrealizowaną przez Wykonawcę.

3.8. Wykonawca zapewni w formie elektronicznej zamawianie posiłków na wybrane dni/tygodnie lub cały miesiąc. Jednocześnie zapewni możliwość zmiany, odwoływania, przenoszenia posiłków, wyboru dania, najpóźniej do godziny 7:30 tego samego dnia. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość obiadów zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.

3.9. Zwiększenie bądź zmniejszenie liczby dożywianych uczniów nie będzie powodować zmiany ceny jednostkowej posiłku. Wykonawca o powyższych zmianach zostanie powiadomiony z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem. Zmiany te nie wymagają aneksu do umowy.

3.10. Usługa świadczona będzie w dni nauki szkolnej przewidzianej organizacją roku szkolnego określonego przez Ministra Edukacji i Nauki oraz zmianami ustalonymi stosownymi przepisami prawa w tym zakresie, decyzjami dyrektorów szkół.

3.11. W sytuacji zmniejszenia liczby dni świadczenia usługi z tytułu zmiany organizacji pracy placówek oświatowych Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za gotowość świadczenia usługi.

3.12 Zamawiający przekaze Wykonawcy informacje o dzieciach zakwalifikowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Suchym Lesie (dalej OPS) do otrzymania dofinansowanych obiadów. Koszty te obciążają OPS, na podstawie odrębnie podpisanej umowy między Wykonawcą i OPS, na co Wykonawca wyraża zgodę.

3.13. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

3.14. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży zgodnie Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016 r. poz. 1154) i być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności



i żywienia oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.).

3.15 O liczbie obiadów Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 9:30.

3.16 obiady powinny być dostarczane do placówki oświatowej w godzinach 11:00-12:00. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany przez Zamawiającego, godzin dostarczania posiłków po wcześniejszym uzgodnieniu.

#### 4. Wymogi szczególne:

##### 4.1. OBIAD:

a) zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 250 kcal,

b) napój (kompot owocowy/sok/napar/woda): gramatura nie mniej niż 200 ml na jedno dziecko.

c) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką; /co najmniej trzy razy w tygodniu posiłek mięsny/do każdego posiłku surówka, każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz zamiennie ziemniaki, kasze, ryż, makaron).

d) drugie danie:

I. zamiennie ziemniaki, ryż, kasza gryczana, makaron — w zależności od produktu min. 150-200 g,

II. porcja mięsa / ryby, sztuka mięsa / ryby bez sosu — min. 80-100 g,

III. potrawa typu — gulasz, potrawka, spaghetti — min. 150 g,

IV. surówka warzywna, warzywa gotowane min. 80-100 g,

V. dania typu: gołąbki, pierogi, krokiety, kluski — porcja min. 200 g,

przy czym Zamawiający zastrzega możliwość indywidualnej rezygnacji z zupy lub drugiego dania.

4.2. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, w tygodniu powinien być dostarczany,

co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym wraz z surówką; potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone





4.10. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z *Ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. z 2018 r., poz. 992 z późn. zm.)*.

4.11. Wydawanie obiadów leży po stronie Zamawiającego.

4.12. Wykonawca jest gotowy zapewnić w ramach potrzeb pomoc przy wydawaniu posiłków.

4.14. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

....., .....2022 r.

Nazwa zadania:

**Świadczenie usługi przygotowania i dostarczenia posiłków (zupa) dla Szkoły Podstawowej przy ul. Wosjkowej 5 w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wlkp. w Biedrusku**

**FORMULARZ OFERTOWY (wzór wraz z kalkulacją cenową)**

**OFERTA**

**Zespół Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wlkp. ul. Wojskowa 5; 62 – 003 Biedrusko**

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

**Świadczenie usługi przygotowania, dostarczenia i utylizacji posiłków dla Szkoły Podstawowej przy ul. Wosjkowej 5 w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wlkp. w Biedrusku**

**A. DANE WYKONAWCY:**

Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy/ów i podpisująca ofertę:.....  
.....

Wykonawca/Wykonawcy:.....  
.....

Adres:.....  
.....

Osoba odpowiedzialna za kontakty z Zamawiającym:.....

Dane teleadresowe na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem:  
e-mail.....

Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby): .....  
.....  
.....

**WYKONAWCA JEST: MAŁYM/ŚREDNIM/DUŻYM\* PRZEDSIĘBIORCĄ (\*niewłaściwe skreślić)**

**B. ŁĄCZNA CENA OFERTOWA:**

Niniejszym oferuję realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z zasadami określonymi w zaproszeniu do składania ofert za kwotę wynagrodzenia ryczałtowego w PLN:

<b>Za przygotowanie, dostarczenie i utylizację jednej porcji zupy</b>	<b>netto</b>	
	<b>brutto</b>	
<b>Za przygotowanie, dostarczenie i utylizację jednej porcji II dania + napój</b>	<b>netto</b>	
	<b>brutto</b>	
<b>Za przygotowaniem dostarczenie i utylizację jednego zestawu (zupa + II danie + napój)</b>	<b>netto</b>	
	<b>brutto</b>	

**ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z zaproszeniem do złożenia oferty (ryczałt),



zgodnie z kalkulacją cenową.

**TERMIN REALIZACJI:**

Oświadczamy, że Przedmiot Umowy zostanie zrealizowany w okresie :

od ..... r. do ..... r.

**C. OŚWIADCZENIA:**

- 1) zamówienie zostanie zrealizowane w terminie określonym w OPZ i wzorze umowy;
- 2) w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia (ryczałt);
- 3) zapoznaliśmy się ze zaproszeniem do złożenia oferty, opisem przedmiotu zamówienia oraz wzorem umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nich zawarte;
- 4) uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres 30 dni licząc od dnia otwarcia ofert (włącznie z tym dniem);
- 5) oświadczamy, że akceptujemy warunki płatności określone przez Zamawiającego w projekcie umowy oraz akceptujemy, że zapłata za zrealizowanie zamówienia nastąpi na zasadach opisanych we wzorze umowy, przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę.

**Przystępując do postępowania pn.**

**Świadczenie usługi przygotowania, dostarczenia i utylizacji posiłków (zupa + II danie + napój) dla Szkoły Podstawowej przy ul. Wojskowej 5 w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wlkp. w Biedrusku**

**Oświadczam, że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania i spełniam warunki udziału w postępowaniu.**

**A. ZOBOWIĄZANIA W PRZYPADKU PRZYZNANIA ZAMÓWIENIA:**

- zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;  
Informuję, że osobą upoważnioną do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących realizacji umowy jest .....  
e-mail: .....tel./fax: .....

.....  
.....  
pieczęć Wykonawcy

.....  
Data i podpis upoważnionego przedstawiciela  
Wykonawcy

**ZAŁĄCZNIKI:**

1. .... - na  
..... str.

2. .... - na  
..... str.

3. .... - na  
..... str.

**Wykaz dokumentów, jakie mają dostarczyć Oferenci:**

- Formularz ofertowy (załącznik nr 2),
- Ubezpieczenie OC związane z usługami żywieniowymi w tym od szkód spowodowanych przenoszeniem chorób zakaźnych i zakażeń,
- Aktualny odpis z właściwego rejestru albo zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- Podpisane oświadczenie w zakresie przepisów „RODO” (załącznik nr 4)
- Przykładowy jadłospis na 10 dni
- Wykaz wykonanych usług świadczący o doświadczeniu wykonawcy (załącznik nr 5)
- Warunki wykonywania zamówienia (załącznik nr 6)

**UWAGA:**

W przypadku składania dokumentów w formie kopii, muszą one być poświadczone za zgodność z oryginałem (na każdej stronie dokumentu) przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną, z zachowaniem sposobu reprezentacji. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym- jak wyżej- przez Wykonawcę. W przypadku podpisywania oferty lub poświadczania za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osob(ę)y nie wymienion(ą)e w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo. Pełnomocnictwo należy dołączyć do oferty w oryginale lub też dopuszczalne jest dołączenie kopii potwierdzonej notarialnie za zgodność z oryginałem.

**UMOWA nr .....**

**NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH**

Zawarta w dniu ..... 2022 r. w Biedrusku pomiędzy:

**ZAMAWIAJĄCYM — Zespołem Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich  
ul. Wojskowa 5, 62-003 Biedrusko, reprezentowanym przez :**

Gminę Suchy Las, reprezentowaną przez Dyrektora Szkoły Podstawowej w Zespole Szkół ul. Wojskowa 5 w Biedrusku Marzenę Szymańską, przy kontrasygnacie zwaną dalej „Zamawiającym” a **WYKONAWCĄ**,.....reprezentowanym przez :  
....., zwanym Wykonawcą w dalszej części umowy, o następującej treści:

na podstawie niniejszej umowy, Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych (przygotowanie i dostarczenie gotowych posiłków z zachowaniem warunków określonych w niniejszej umowie) dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich ul. Wojskowa 5, 62-003 Biedrusko.

§ 2

1. Usługa cateringowa obejmować będzie przygotowanie i dostawę gotowych obiadów (dwa dania) uczniów (7-15 lat) uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich w Biedrusku
2. Podane ilości zamawianych posiłków (obiadów) są wielkościami szacunkowymi – w związku z nieprzewidzianym wzrostem lub spadkiem liczby dzieci korzystających z obiadów w trakcie trwania roku szkolnego, zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia ilości zamawianych obiadów, w stosunku do ilości określonych w umowie. Okoliczność taka nie może być powodem wypowiedzenia umowy oraz stanowić podstawy do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw.
3. Wykonawca zapewni w formie elektronicznej zamawianie posiłków na wybrane dni/tygodnie lub cały miesiąc. Jednocześnie zapewni możliwość zmiany, odwoływania, przenoszenia posiłków, wyboru dania, najpóźniej do godziny 7:30 tego samego dnia. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość obiadów zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany



dzień.

4. Liczba obiadów może zmieniać się w zależności od frekwencji dzieci korzystających z posiłków.

5. O liczbie obiadów Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 9:30.

6. obiady powinny być dostarczane bezpośrednio do Szkoły Podstawowej w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich ul. Wojskowa 5, 62-003 Biedrusko (**pełne obiady**) od 1 stycznia 2023 r. do 31 grudnia 2023 r. w dniach roboczych (tj. dni nauki szkolnej),

od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych i przerw w pracy szkoły.

7. obiady powinny być dostarczane do placówki oświatowej w godzinach 11:00-12:00. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany przez Zamawiającego, godzin dostarczania posiłków po wcześniejszym uzgodnieniu.

8. obiady powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty określone w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności żywienia.

9. Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem, gwarantując utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

10. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.

11. Dzienny jadłospis obejmuje:

I) OBIAD:

a) zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 250 kcal,

b) napój (kompot owocowy/sok/napar/woda): gramatura nie mniej niż 200 ml na jedno dziecko.

c) drugie danie:

I. zamiennie ziemniaki, ryż, kasza gryczana, makaron — w zależności od produktu min. 150-200 g,

II. porcja mięsa / ryby, sztuka mięsa / ryby bez sosu — min. 80-100 g,

III. potrawa typu — gulasz, potrawka, spaghetti — min. 150 g,

IV. surówka warzywna, warzywa gotowane min. 80-100 g,

V. dania typu: gołąbki, pierogi, krokiety, kluski — porcja min. 200 g,

przy czym Zamawiający zastrzega możliwość indywidualnej rezygnacji z zupy lub drugiego dania.

12. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym wraz z surówką; potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone duszone, okazjonalnie smażone; do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli; zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym; ważna jest estetyka potraw i posiłków; wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast food lub mrożonych potraw.

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia w przypadku zupy oraz w ciągu dekady w przypadku II dania.

13. Zastrzega się brak możliwości stosowania przez Wykonawcę gotowych potraw konserwowych, dań w torebkach oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków.

14. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).

15. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie jadłospisu. Jadłospis będzie układany lub zatwierdzany przez dietetyka i będzie uwzględniać różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych przez okres minimum 10 dni; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu; w tym oddzielnie jadłospisu dla uczniów bez alergii pokarmowej, bezmlecznych, innych alergików. Jadłospisy powinny być dostarczone do Zamawiającego (Dyrektora Szkoły Podstawowej w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich w Biedrusku), o którym mowa w § 3 pkt.5, na 5 dni przed okresem jego obowiązywania.

16. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.

17. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami

bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi w *Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach Żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach*

(Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

18. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez *Instytut Żywności i Żywienia*, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.

19. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku 7-15 lat, z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna posiłku dla jednej osoby nie będzie niższa jak 1000 kcal.

20. Obiady mają być przygotowywane 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* (tj.: Dz.U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.) oraz zgodnie z *Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymogom, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach Żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach* (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

21. Obiady muszą być przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.

22. Wydawanie obiadów leży po stronie Zamawiającego.

23. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z *Ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach* (Dz.U. z 2018 r., poz. 992 z późn. zm.).

24. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków-wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.

25. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.



### § 3

Cena brutto posiłków w tym: wykonanie, dostarczenie posiłków oraz wywożenie i utylizację odpadów związanych z umową, od 01 stycznia 2023 r. do 31 grudnia 2023 r. wynosi odpowiednio:

**a) zupa: ..... słownie złotych: ..... - /w tym .... płacą rodzice, dofinansowanie UG wynosi 3 zł./**

**b) zestaw obiadowy (drugie danie, napój): ..... słownie złotych: .....płacą rodzice....**

**c) zestaw obiadowy (zupa, drugie danie, napój): ....., słownie złotych: .... - /w tym .. płacą rodzice.**

Wpłaty od rodziców uiszczane będą na wskazane konto firmy cateringowej, którzy indywidualnie dokonują zamówień na portalu zamówieniowym Wykonawcy ..... natomiast pozostała odpłatność **za zupę** przekazywana będzie Wykonawcy przez Zespół Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich w Biedrusku.

1. W przypadku nie spełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych (obiady niezgodne z zamówieniem, nieświeże, niepełnowartościowe) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości dwukrotności ceny brutto dostarczonego posiłku z danego dnia.

2. W przypadku zaistnienia okoliczności, o których mowa w §3 pkt. 3, kwoty wynikające z kary umownej, należne Zamawiającemu potrącone będą z bieżących faktur za usługę cateringową wystawianych przez Wykonawcę.

3. Przedstawicielem Zamawiającego będzie mgr Marzena Szymańska - Dyrektor Szkoły Podstawowej w Zespole Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich w Biedrusku lub osoba przez niego upoważniona.

4. Strony ustalają, iż ceny określone w § 3 pkt. 1 obejmują wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym wartość podatku VAT i nie ulegną zmianie, ani waloryzacji przez cały okres trwania umowy.

### § 4

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:

1. Jakość, estetykę oraz temperaturę serwowanych posiłków.

2. Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i

wymogami sanitarno-epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

#### § 5

1. **Umowa zostaje zawarta na czas określony tj.:** od dnia 01 stycznia 2023 r. do dnia 31 grudnia 2023 r.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 1-miesięcznego okresu wypowiedzenia.
3. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

#### § 6

Zamawiający zastrzega sobie możliwość nieodebrania posiłków, gdy są one niezgodne z umowy lub normami.

#### § 7

Zamawiający jest upoważniony do przeprowadzenia kontroli w dowolnym czasie, co do zgodności usług świadczonych przez Wykonawcy, polegającej w szczególności na sprawdzeniu jakości dostarczanych posiłków.

#### § 8

Wszelkie spory wynikające z realizacji postanowień niniejszej umowy, strony deklarują rozwiązywać w drodze negocjacji. W przypadku braku porozumienia spory rozstrzygać będzie Sąd Powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

#### § 9

Do spraw nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają właściwe przepisy Kodeksu Cywilnego. Umowy sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**ZAMAWIAJĄCY:**

**WYKONAWCA:**

## DANE OSOBOWE

1. Dane osobowe osób reprezentujących Strony lub osób wyznaczonych do kontaktów w celu realizacji Umowy będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 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 (dalej zwane „RODO”).
2. Każda ze Stron oświadcza, że osoby wymienione w ust. 1 dysponują informacjami dotyczącymi przetwarzania ich danych osobowych przez Strony na potrzeby realizacji umowy.
3. Zgodnie z treścią art. 13 RODO administratorem danych osobowych jest Zespół Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich ul. Wojskowa 5, 62 – 003 Biedrusko;
4. Dane osobowe osób, o których mowa w ust. 1, będą przechowywane przez Strony przez okres wynikający z przepisów prawa, w tym w szczególności niezbędny do ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń z tytułu realizacji Umowy oraz obowiązków archiwizacyjnych.
5. Osoby, o których mowa w ust. 1, posiadają prawo dostępu do treści swoich danych, prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo wniesienia sprzeciwu w zakresie wynikającym z przepisów RODO. Mają one również prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają, iż przetwarzanie danych osobowych ich dotyczących narusza przepisy RODO.
6. W sprawach związanych z danymi osobowymi można kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych – pod tel. (061) 812 30 80 pocztą elektroniczną pod adresem daneosobowe@biedrusko.edu.pl, a także pocztą tradycyjną pod adresem Zespół Szkół im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wielkopolskich w Biedrusku ul. Wojskowa 5, 62- 003 Biedrusko, z dopiskiem „do Inspektora Ochrony Danych Osobowych”
7. Podanie danych osobowych osób do kontaktów jest dobrowolne, ale konieczne dla celów związanych z zawarciem Umowy.
8. Dane osobowe osób, o których mowa w ust. 1, nie będą poddawane profilowaniu.
9. STRONY nie będą przekazywać tych danych osobowych poza Europejski Obszar Gospodarczy lub organizacji międzynarodowej. Dane osobowe mogą zostać udostępnione organom uprawnionym na podstawie przepisów prawa.





**WYKAZ WYKONANYCH USŁUG**

Nazwa firmy:

Osoba reprezentująca:

W imieniu swoim oraz reprezentowanej firmy oświadczam, że w okresie ostatnich dwóch lat przed upływem terminu składania ofert (lub krótszym okresie, jeśli firma nie istnieje jeszcze dwóch lat) wykonaliśmy następujące zamówienia:

Lp.	Nazwa zamówienia	Zakres usługi	Data wykonania		Odbiorca
			rozpoczęcia	zakończenia	

Podpis osoby upoważnionej do podpisania oferty:

.....

ZESPÓŁ SZKÓŁ  
im. 7 Pułku Strzelców Konnych Wlkp  
w Biedrusku  
62-003 Biedrusko, ul. Wojskowa 5  
tel./fax 61 812 30 80  
NIP 777-17-59-554 REGON 039041753

## WARUNKI WYKONYWANIA ZAMÓWIENIA

Nazwa firmy:

Osoba reprezentująca:

Proszę o zaznaczenia TAK lub NIE przy poniższych kryteriach. Punktowaniu podlegają warunki wykonywania zamówienia w układzie:

- |  |         |
|--|---------|
| 1. Cena zupy, jako samodzielnie wybranego posiłku nie przekracza 30% ceny całego zestawu | TAK/NIE |
| 2. Pomoc przy wydawaniu posiłków   | TAK/NIE |
| 3. Własne naczynia   | TAK/NIE |
| 4. Bezpłatne korzystanie z portalu zamówień  | TAK/NIE |

Podpis osoby upoważnionej do podpisania oferty:

.....