

SZKOŁA PODSTAWOWA W BOJANIE

Szkoła Podstawowa w Bojanie, ul. Józefa Wybickiego 38, 84-207 Koleczkowo, tel. 58 676-03-85; e-mail: poczta@spbojano.pl
ul. Józefa Wybickiego 38
84-207 Bojano
NIP 5882395321, REGON 190956604
tel./fax 58 676 03 85 (3)

REGULAMIN KONKURSU OFERT

na

prowadzenie stolówki szkolonej w Szkole Podstawowej w Bojanie z możliwością przygotowywania posiłków na miejscu w celu ich dalszej odsprzedaży poza terenem szkoły wraz z dzierżawą pomieszczeń i wyposażenia

§ 1.

Postanowienia ogólne

1. Podmiot ogłaszający konkurs:

Szkoła Podstawowa w Bojanie, ul. Józefa Wybickiego 38, 84-207 Koleczkowo.

§ 2.

Przedmiot konkursu

1. Przedmiotem konkursu ofert jest „Prowadzenie stolówki szkolnej w Szkole Podstawowej w Bojanie wraz z dzierżawą pomieszczeń i wyposażenia kuchni” w roku szkolnym 2023/2024.
2. Celem konkursu jest wyłonienie podmiotu, zwanego Dzierżawcą, z którym zostanie zawarta umowa na dzierżawę w/w pomieszczeń, z przeznaczeniem na prowadzenie organizacji zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej w Bojanie.
3. Dzierżawca podejmie działalność, która będzie polegała na prowadzeniu sprzedaży obiadów dla dzieci z oddziałów przedszkolnych oraz obiadów dla uczniów z klas I–VIII w Szkole Podstawowej w Bojanie.

§ 3.

Opis warunków zamówienia

1. Codziennie (pon.-pt., z wyłączeniem dni wolnych od nauki szkolnej) przygotowanie obiadów dwudaniowych o najwyższym standardzie dla uczniów, wychowanków oraz pracowników Szkoły oraz dla uczniów, których dożywianie refunduje Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zwartymi w Rozporządzeniu Ministra 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 2016r. poz. 1154).

- Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży oraz z uwzględnieniem diet specjalistycznych wynikających ze stanu zdrowia, religii i światopoglądu. Zamawiający zastrzega sobie zakaz serwowania gotowych zapiekanek, pizzy, słodyczy, potraw z zawartością mięsa mielonego mrożonego z długą datą przydatności oraz półproduktów typu sosy, zupy w proszku zawierającego konserwanty, wzmacniacze smaku i dodaną sól.
2. Wszystkie posiłki będą podawane w naczyniach wielorazowego użytku zmywanych i wyparzanych w zmywarko- wyparzarce (temperatura wyparzania minimum 85°C).
 3. Wydawanie obiadów zgodnie z ustalonym z dyrektorem szkoły harmonogramem na rok szkolny 2023/2024 w godzinach od 10.30- 14.30 z wyłączeniem dni wolnych od nauki szkolnej. Wszelkie zmiany wynikające z harmonogramu pracy szkoły dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron.
 4. Przygotowanie dekadowego jadłospisu zawierającego alergeny (w wersji elektronicznej lub papierowej) i przedłożenie go Dyrektorowi Szkoły do akceptacji z tygodniowym wyprzedzeniem. Do jadłospisu Oferent dołącza wykaz składników użytych do przygotowania posiłku i ich gramaturę. Zawartość i gramatura posiłków musi być taka sama, bez względu na źródło finansowania.
 5. W skład tygodniowego (pon.-pt.) jadłospisu wchodzi:
 1. Zupa;
 2. II danie: owoce/warzywa, ziemniaki, kasza, makaron, kompot oraz
 - a) mięso - 3 razy w tygodniu;
 - b) ryby - 1 raz w tygodniu;
 - c) danie bezmięsne - 1 raz w tygodniu;
 6. Oferent zobowiązany jest do wywieszania na tablicy ogłoszeń przy stołówce zatwierdzonego przez dyrektora jadłospisu wraz z wykazem alergenów;
 7. Kosz pełnowartościowego posiłku dla ucznia może wynosić maksymalnie 12 złotych brutto (cena obejmuje koszty surowców wykorzystywanych do przygotowania posiłku tzw. wkład do kotła oraz koszty przygotowania, dowozu i wydania posiłku). Koszt jednego posiłku dla pracownika będzie w cenie skalkulowanej przez Oferenta.
 8. W porozumieniu z Zamawiającym Oferent ustali wysokość opłaty za wsad do kotła oraz koszty przygotowania posiłku.

SZKOŁA PODSTAWOWA W BOJANIE

ul. Józefa Wybickiego 38, 84-207 Koleczkowo. tel. 58 676-03-85; e-mail: poczta@spbojano.pl

9. Opłaty za wsad do kotła będą regulowane bezpośrednio przez uczniów, bądź rodziców/opiekunów prawnych uczniów lub pracowników szkoły. Oferent zobowiązany jest do przyjmowania i rozliczania ww. opłat, a także odliczania opłat za dni, w których uczeń jest nieobecny, pod warunkiem zgłoszenia tego faktu Oferentowi najpóźniej w tym samym dniu do godziny 8.00. W tym celu Oferent udostępni rodzicom uczniów numer telefonu lub adres mailowy lub bezpłatną aplikację. Zamawiający nie pośredniczy w pobieraniu ww. opłat.
10. Oferent obciąża Zamawiającego kosztami przygotowania, dowozu i wydania posiłków dla uczniów oraz kosztami wsadu do kotła wykorzystanego do przygotowania posiłku dla uczniów korzystających z pomocy materialnej refundowanej przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej.
11. Oferent, jeżeli będzie w posiadaniu danych osobowych uczniów lub pracowników, pełni będzie funkcję Administratora danych osobowych w zakresie danych osobowych uzyskanych od rodziców/ prawnych opiekunów i od pracowników i realizować będzie obowiązki nałożone w tym zakresie na Administratora danych osobowych przez Rozporządzenie parlamentu Europejskiego i Rady 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE 9 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, Dz. Urz. UE L 119 z dnia 4 maja 2016r.) Odpowiednią informację w tym zakresie Oferent umieści w deklaracji- karcie zgłoszenia na obiady.
12. Utrzymywanie czystości i porządku na terenie dzierżawionego terenu oraz stołówki należy do Oferenta, który jest zobowiązany przestrzegać obowiązujące przepisy prawa w tym: wymogi HACCP i odpowiednich służb. Do Oferenta należy także zapewnienie czystości podczas przygotowywania i wydawania posiłków oraz konsumpcji posiłków.
13. Oferent od dnia obowiązywania umowy dzierżawy pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni związane z jej funkcjonowaniem (sprawnością, konserwacją urządzeń, przeglądami technicznymi, stanem technicznym pomieszczeń, zakupem środków czystości, zakupem produktów żywnościowych, utylizacją odpadów) stosownie do wymagań Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Państwowej Inspekcji Pracy, przejmuje na siebie wszelkie zobowiązania wobec tych instytucji.

SZKOŁA PODSTAWOWA W BOJANIE

ul. Józefa Wybickiego 38, 84-207 Koleczkowo. tel. 58 676-03-85; e-mail: poczta@spbojano.pl

14. Oferent zobowiązany jest do posługiwania się sprawnym sprzętem zgodnie z przepisami BHP.
15. W przypadku zgubienia, zniszczenia lub kradzieży dzierżawionego wyposażenia zawartego w załączniku nr 1, Oferent zobowiązuje się do uzupełnienia wyposażenia na własny koszt. W razie potrzeby Oferent może wyposażyć pomieszczenia w dodatkowe urządzenia niezbędne do prowadzenia stołówki, które pozostają własnością Oferenta.
16. W celu zapewnienia stanu nie pogorszonego użytkowych pomieszczeń, Oferent jest zobowiązany do przeprowadzenia na własny koszt remontów, po uzgodnieniu z Dyrektorem Szkoły.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez oferenta przepisów dotyczących produkcji i jakości wykonywanych usług.
18. Dyrektor Szkoły lub osoba upoważniona przez niego ma prawo kontrolowania jakości wydawanych posiłków, w tym ich zgodności z jadłospisem.
19. Dyrektor Szkoły lub osoba przez niego upoważniona ma prawo podejmowania odpowiednich działań zapobiegających nienależytemu przygotowaniu oferowanych uczniom posiłków.
20. W przypadku zamknięcia kuchni z przyczyn leżących po stronie Oferenta, Zamawiający ma prawo rozwiązania umowy z Oferentem bez zachowania terminu wypowiedzenia oraz bez odszkodowania. Oferent ma obowiązek dostarczyć posiłki do czasu rozpoczęcia wykonywania usługi przez nowego Wykonawcę wyłonionego w konkursie. W przypadku niewywiązania się z tego obowiązku Zamawiający zapewni posiłki uczniom, zaś kosztami obciążą Oferenta.
21. Miesięczna stawka czynszu dzierżawnego wynosi 12 zł. brutto/m² (łącznie 90,3 m² x 12,00 zł. = 1083,60 zł. miesięcznie) płatnego z góry w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury.
22. Oprócz czynszu dzierżawnego, Oferent ponosić będzie koszty opłat eksploatacyjnych związanych z prowadzeniem działalności, w szczególności- energii elektrycznej, wody i kanalizacji, gazu, ogrzewania. Oferent zobowiązany jest we własnym zakresie zawrzeć umowę na odbiór nieczystości i zlewk oraz pokrywać wszystkie koszty związane z prowadzeniem działalności m.in. utrzymanie czystości, separacją tłuszczu i deratyzacją pomieszczeń.

SZKOŁA PODSTAWOWA W BOJANIE

ul. Józefa Wybickiego 38, 84-207 Koleczkowo. tel. 58 676-03-85; e-mail: poczta@spbojano.pl

23. Oferent przyjmuje do wiadomości obowiązujący u Zamawiającego zakaz reklamy oraz promocji środków spożywczych niespełniających wymagań określonych w przepisach, o których mowa powyżej i zobowiązuje się do jego stosowania.
24. **Oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, jest zobowiązany do wniesienia kaucji zwrotnej w wysokości 2000 zł (dwa tysiące 00/100) przed zawarciem umowy** na konto Szkoły nr 45835100030038190720000010. Środki pieniężne wniesione tytułem kaucji w pierwszej kolejności zostaną wykorzystane na rozliczenie niezapłaconego czynszu dzierżawnego i opłat eksploatacyjnych wynikających z umowy oraz na pokrycie kosztów ewentualnych szkód w mieniu Zamawiającego, za które Oferent ponosi odpowiedzialność.
25. Oferent może korzystać z dzierżawionych pomieszczeń 5 dni w tygodniu: od poniedziałku do piątku od godziny 7.00 do godziny 17.00.

§ 4.

Zawarcie umowy

1. Okres trwania umowy: od 01.09.2023r. – 30.06.2024r.
2. Zamawiający przewiduje możliwość przedłużenia umowy na kolejny okres.
3. W terminie dwóch tygodni od chwili rozstrzygnięcia konkursu Oferent powinien stawić się u Zamawiającego w celu podpisania umowy.
4. Przekazanie lokalu Oferentowi oraz jego zwrot będzie dokonywane protokołem zdawczo-odbiorczym w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego. Oferent w przypadku wygaśnięcia umowy zobowiązuje się do zwrotu wynajmowanych pomieszczeń, sprzętów w stanie określonym protokołem ich przejęcia, nie pogorszonym ponad zużycie będące wynikiem prawidłowego użytkowania.
5. W przypadku uchylania się Oferenta od zawarcia umowy, Zamawiający wybiera ofertę następną w kolejności.
6. Szczegółowe warunki umowy z Oferentem zamieszczone są **w załączniku nr 2-** wzór umowy.

§ 5.

Opis sposobu przygotowania oferty

1. Dokumenty składające się na ofertę:

- 1) Wypełniony formularz oferty konkursowej (**załącznik numer 1**)
- 2) Aktualne, wystawione nie wcześniej niż 6 (sześć) miesięcy przed datą złożenia oferty, dokumenty identyfikujące podmiot składający ofertę (zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub wyciąg z Krajowego Rejestru Sądowego) – w przypadku braku możliwości dotrzymania terminów proceduralnych, dopuszcza się złożenie oświadczenia, że w przypadku wygrania konkursu, wymieniony dokument zostanie złożony przed dniem zawarcia umowy najmu.
- 3) Umowę spółki – do wglądu, w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki cywilnej.
- 4) Pełnomocnictwo udzielone w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez Oferenta lub osobę upoważnioną przez Oferenta) - w przypadku umocowania pełnomocnika do złożenia oferty lub zawarcia umowy.
- 5) Dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług wskazanych w wykazie doświadczenia zawodowego (referencje, listy rekomendacyjne wystawione przez podmioty, z którymi lub na rzecz których Oferent działał);
- 6) Przykładowy dekadowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramy), określenie alergenów w posiłkach.
- 7) Podpisaną klauzulę zgodnie z wymogami RODO o przetwarzaniu danych osobowych Oferenta w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu, przy zachowaniu zasad jawności postępowania konkursowego oraz wynikach konkursu.

Dokumenty, o których mowa, mogą być przedstawione w formie oryginału lub kopii.

2. Postać oferty:

- 1) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych;
- 2) Oferent zobowiązany jest przedstawić ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym Regulaminie konkursu;

SZKOŁA PODSTAWOWA W BOJANIE

ul. Józefa Wybickiego 38, 84-207 Koleczkowo. tel. 58 676-03-85; e -mail: poczta@spbojano.pl

- 3) Każdy z Oferentów może złożyć tylko jedną ofertę.
 - 4) Oferta musi być sporządzona w języku polskim.
 - 5) Oferta musi być podpisana przez Oferenta lub osobę/ osoby uprawnioną/ e do występowania w imieniu Oferenta.
 - 6) Wszystkie strony muszą być spicte i ponumerowane.
 - 7) Poprawki lub zmiany w ofercie powinny być naniesione czytelnie i opatrzone podpisem osoby uprawnionej.
 - 8) Cena obiadu musi obejmować wszystkie koszty związane z przygotowaniem obiadu, Oferent wyliczy cenę na podstawie dostępnych danych.
 - 9) Oferenci ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
3. Opakowanie i oznakowanie ofert.
- 1) Oferty należy składać w nieprzezroczystych i zamkniętych kopertach lub opakowaniach.
 - 2) Koperta musi być opisana w następujący sposób:

**„OFERTA KONKURSOWA
PROWADZENIE STOŁÓWKI SZKOLNEJ
W SZKOLE PODSTAWOWEJ W BOJANIE
Nie otwierać przed 13 lipca 2023 r., godz. 10.00”**

- 3) Na kopercie nie wolno umieszczać danych Oferenta!
- 4) W przypadku woli zmiany oferty, przed terminem składania ofert należy złożyć analogicznie oznaczoną kopertę z ofertą zamienną, dopisując w opisie na kopercie słowa „**Oferta zamienna**”.
- 5) W przypadku woli wycofania oferty, przed terminem składania ofert, należy wycofać ofertę składając w analogicznie oznaczonej kopercie pismo wycofujące ofertę zawierające dane Oferenta i dopisując w opisie na kopercie słowa „**Wycofanie oferty**”

§ 6.

Termin i miejsce składania ofert

1. Oferty muszą zostać złożone do dnia 13 lipca 2023r. do godziny 9.00 w sekretariacie Szkoły Podstawowej w Bojanie, ul. Józefa Wybickiego 38, 84-207 Koleczkowo.
2. O zachowaniu terminu decyduje moment wpływu oferty do sekretariatu szkoły. Potwierdzeniem złożenia oferty będzie oznakowanie jej podczas składania, polegające na odnotowaniu na kopercie terminu jej złożenia (dzień, godzina).
3. Oferty złożone po wyżej podanym terminie będą zwrócone Oferentowi bez rozpatrzenia.

§ 7.

Warunki wymagane od wykonawców

Oferent realizował wcześniej usługi podobne do przedmiotu niniejszego konkursu ofert tzn. prowadził co najmniej 2 lata zakład żywienia zbiorowego.

Zakładami żywienia zbiorowego są wszelkie zakłady w tym pojazdy oraz nieruchomości lub ruchome punkty sprzedaży), takie jak restauracje, stołówki, szkoły, szpitale i przedsiębiorstwa świadczące usługi gastronomiczne, w których w ramach prowadzenia działalności gospodarczej przygotowuje się żywność gotową do spożycia przez konsumenta finalnego.

§ 8.

Kryteria oceny oferty

1. Komisja konkursowa przy rozpatrywaniu ofert weźmie pod uwagę następujące kryteria:
 - a) **cena za przygotowanie jednego obiadu (CO)**,
 - b) **doświadczenie (D)**,
 - c) **jadłospis (J)**
 - d) **dotatkowe kryteria (DK):**
 - zagwarantowanie wyżywienia – cateringu dla uczniów w momencie wystąpienia wszelkiego rodzaju awarii na terenie placówki;
 - zaproponowany sposób rozliczania wydawanych posiłków - z preferowaną możliwością odwołania/wykupu obiadu danego dnia do godz. 08.00;

- przedstawienie metodyki ograniczenia użycia tłuszczu przy przygotowywaniu posiłków i wykazanie jej stosowania;
- akceptacja przeprowadzania ankiet dotyczących zadowolenia z serwowanych posiłków;
- dodatkowe usługi wsparcia statutowego placówki, np.: organizacja zajęć dla dzieci o zdrowym żywieniu, rabat 30% na usługi cateringowe zamawiane przez szkołę, propozycja akcji promujących zdrowe jedzenie, akcji tematycznych i inne;
- posiadanie udokumentowanej sieci dostawców produktów: mięsnych, nabiałowych, roślinnych, zbożowych, z których przygotowuje posiłki;

Współczynniki wag do w/w kryteriów wynoszą:

- a) cena za przygotowanie jednego obiadu - **60%**,
- b) doświadczenie - **10%**,
- c) jadłospis – **10%**.
- d) dodatkowe kryteria – **20%**

Sposób oceny ofert.

- a) kryterium **cena za przygotowanie jednego obiadu**, będzie punktowane wg wzoru:

$$CO = (O \text{ min} / O) \times 60$$

gdzie:

O min - oznacza najniższą zaoferowaną cenę brutto za 1 obiad spośród wszystkich złożonych ofert, spełniających wymogi określone w Regulaminie konkursu
oznacza cenę brutto za 1 obiad wskazaną w badanej ofercie,

- b) kryterium **doświadczenie (D)** będzie punktowane na podstawie dokumentów dołączonych do formularza **oferty konkursowej** (załącznik nr 1) w następujący sposób:

doświadczenie wynoszące co najmniej 2 lata, lecz mniej niż 3 lata	0 pkt (D=1)
doświadczenie wynoszące co najmniej 3 lata, lecz mniej niż 5 lat	5 pkt (D=5)
doświadczenie wynoszące co najmniej 5 lat	10pkt (D=10)

Zadeklarowane doświadczenie, które nie zostanie potwierdzone odpowiednimi dokumentami, nie będzie brane pod uwagę przy obliczaniu liczby punktów w tym kryterium.

SZKOŁA PODSTAWOWA W BOJANIE

ul. Józefa Wybickiego 38, 84-207 Koleczkowo. tel. 58 676-03-85; e-mail: poczta@spbojano.pl

c) kryterium „jadłospis” (J) będzie punktowane za:

przygotowanie dekadowego jadłospisu	1 pkt (J=1)
zgodność jadłospisu	2 pkt (J=2)
różnorodność dań w jadłospisie – pozycje nie powtarzają się	1 pkt (J=1)
określenie alergenów w posiłkach	1 pkt (J=1)
wskazanie składników użytych do przygotowania posiłku	3 pkt (J=3)
określenie gramatury składników	2 pkt (J=2)

d) **dodatkowe kryteria (DK)** będą punktowane w następujący sposób:

zagwarantowanie wyżywienia – cateringu dla uczniów w momencie wystąpienia wszelkiego rodzaju awarii na terenie placówki.	4 pkt (DK = 4)
zaproponowany sposób rozliczania wydawanych posiłków - z preferowaną możliwością odwołania obiadu danego dnia do godz. 08.00.	3 pkt (DK = 3)
przedstawienie metodyki ograniczenia użycia tłuszczu przy przygotowywaniu posiłków i wykazanie jej stosowania;	3 pkt (DK = 3)
akceptacja przeprowadzania ankiet dotyczących zadowolenia z serwowanych posiłków.	3 pkt (DK = 3)
dodatkowe usługi wsparcia statutowego placówki, np.: organizacja zajęć dla dzieci o zdrowym żywieniu, rabat 30% na usługi cateringowe zamawiane przez szkołę, propozycja akcji promujących zdrowe jedzenie, akcji tematycznych i inne.	3 pkt (DK = 3)
posiadanie udokumentowanej sieci dostawców produktów: mięsnych, nabiałowych, roślinnych, zbożowych, z których przygotowuje posiłki.	4 pkt (DK = 4)

Liczba uzyskanych punktów przez daną ofertę będzie obliczana poprzez sumowanie wartości **CO, D, J i DK**.

2. W przypadku uzyskania przez oferty takiej samej liczby głosów, wyboru dokonają przedstawiciele Rady Rodziców.

§ 8.

Tryb udzielania wyjaśnień warunków konkursu

1. Szczegółowe informacje udzielane są zainteresowanym w godzinach 8.00 - 14.00 w sekretariacie Szkoły podstawowej w Bojanie , ul. Józefa Wybickiego 38, 84-207 Bojano, tel. 58 676- 03- 85.
2. Każdy Oferent ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści dokumentów konkursowych w terminie nie później niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert.
3. Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania Oferentów.
4. Wizji lokalnej mogą dokonać indywidualnie (od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00 - 14.00) po wcześniejszym telefonicznym uzgodnieniu terminu z sekretariatem szkoły (tel. 58 676-03-85).
5. Zamawiający zastrzega prawo do zmiany niniejszego Regulaminu nie później niż 3 dni przed upływem terminu składania ofert. Zmiana będzie ogłoszona na stronie internetowej, na której konkurs został ogłoszony.

§ 9.

Miejsce i termin otwarcia ofert

1. Komisyjne otwarcie złożonych kopert nastąpi w dniu 13 lipca 2023r. o godzinie 10.00 w Szkole Podstawowej w Bojanie , ul. Józefa Wybickiego 38, 84-207 Bojano, w sali numer 108. Otwarcie ofert jest jawne.
2. Po otwarciu każdej koperty zostanie podana do wiadomości nazwa Oferenta wraz z proponowaną ceną za przygotowanie jednego obiadu.
3. Oferta uważana będzie za nieważną i nie będzie brana pod uwagę w konkursie ofert w przypadku wystąpienia jednej z poniższych sytuacji:
 - 1) Oferta nie spełnia warunków wskazanych w § 5.
 - 2) Oferta nie spełnia warunków wskazanych w § 6.
 - 3) Oferta została złożona po terminie składania ofert.
4. Po otwarciu ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Oferenta do złożenia ewentualnych dodatkowych wyjaśnień odnośnie złożonych ofert.
5. Oferenci pozostają związani złożoną przez siebie ofertą przez 30 dni od upływu terminu składania ofert.

6. W przypadku gdy wszystkie oferty będą zawierały błędy lub będą zawierały braki formalne konkurs zostanie zamknięty bez wyłonienia Oferenta.

§ 10.

Ogłoszenie wyników w konkursie

1. Komisja konkursowa dokona analizy złożonych ofert przydzielając każdej z ofert punktację zgodnie z ustalonymi w regulaminie kryteriami oraz dokona wyboru oferty, która otrzyma największą ilość punktów.
2. Wyniki konkursu ofert zostaną ogłoszone niezwłocznie po zakończeniu konkursu ofert na stronie szkoły.
3. Informacja o wyniku konkursu ofert wskazywać będzie Oferenta (nawa/imię i nazwisko, siedziba i adres/ adres głównego miejsca wykonywanej działalności), którego ofertę wybrano, zaproponowaną przez niego cenę za przygotowanie jednego obiadu oraz liczbę uzyskanych punktów, bądź informację o zamknięciu konkursu ofert bez wyłonienia Oferenta.

§ 11.

Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych

*Zgodnie z Rozporządzeniem 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 (ogólnego rozporządzenia o ochronie danych), Dz.U.UE.L.2016.119.1 (dalej: **RODO**) informujemy, że w związku z Pani/ Pana danymi osobowymi:*

1. Administratorem danych osobowych jest Szkoła Podstawowa w Bojanie, w której imieniu działa Dyrektor Szkoły, siedziba ul. Józefa Wybickiego 38 , 84-207 Koleczkowo. e-mail: poczta@spbojano.pl
2. W sprawach związanych z danymi osobowymi proszę kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych, panią Bożeną Losvik, e-mail: iodo@spbojano.pl

SZKOŁA PODSTAWOWA W BOJANIE

ul. Józefa Wybickiego 38, 84-207 Koleczkowo. tel. 58 676-03-85; e -mail: poczta@spbojano.pl

3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu przeprowadzenia konkursu na „Prowadzenie stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej w Bojanie wrz z dzierżawą pomieszczeń i wyposażenia”. Przetwarzanie danych osobowych odbywa się na podstawie zgody udzielonej przez Oferenta w ofercie konkursowej stanowiącej Załącznik numer 1 do Regulaminu konkursu zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. a Ogólnego Rozporządzenia o Ochronie Danych.
4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 3, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy powszechnie obowiązującego prawa.
5. Ma Pani/ Pan prawo dostępu do danych osobowych, w tym prawo do uzyskania kopii tych danych, ich sprostowania (w przypadku, gdy są nieprawidłowe lub niekompletne), usunięcia lub ograniczenia przetwarzania i przenoszenia danych, jak również prawo cofnięcia zgody w dowolnym momencie oraz prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego.
6. Podanie przez Pana/Panią danych osobowych jest dobrowolne, lecz niezbędne do przeprowadzenia konkursu. W przypadku niepodania danych nie będzie możliwe wzięcie udziału w w/w postępowaniu.
7. Dane udostępnione przez Panią/Pana nie będą podlegały udostępnieniu podmiotom trzecim, z zastrzeżeniem niezbędnych ogłoszeń, w szczególności publikacji danych Oferenta, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza. Odbiorcami danych będą instytucje upoważnione z mocy prawa.
8. Administrator nie przekazuje danych osobowych do państw trzecich ani organizacji międzynarodowych. Decyzji dotyczących przetwarzania danych osobowych nie podejmuje się w sposób zautomatyzowany, w tym nie profiluje się. Administrator nie przewiduje przetwarzania danych osobowych w celu innym niż ten, w którym dane osobowe są zebrane.

Załączniki do Regulaminu:

1. Formularz oferty konkursowej
2. Wzór umowy
3. Zestawienie wyposażenia

DYREKTOR
SZKOŁY PODSTAWOWEJ W BOJANIE
Danuta Mostroj
mgr Danuta Mostroj

Bojano, 06.07.2023r.