

Ogólnokształcąca Szkoła Muzyczna

I i II st. im. K. Lipińskiego w Lublinie

20-620 Lublin, ul. Muzyczna 10

NIP: 946-1829-652

OSM/ZO/02/2022

(znak sprawy)

Zapytanie ofertowe

**na wyjem pomieszczenia z przeznaczeniem na przygotowanie i wydawanie
posiłków dla uczniów i personelu**

oraz prowadzenie barku szkolnego

**w Ogólnokształcącej Szkole Muzycznej I i II st. im. Karola Lipińskiego w
Lublinie**

I. ZAMAWIAJĄCY:

Ogólnokształcąca Szkoła Muzyczna I i II st. im. K. Lipińskiego w Lublinie

20-620 Lublin, ul. Muzyczna 10

Tel. 81 532 69 21

Email. sekretariat@osmuzlublin.pl

Strona internetowa: www.osmuzlublin.pl

II. TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA:

Na podstawie art. 2 ust 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. – Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.), Po złożeniu ofert i ich weryfikacji przez Zamawiającego, Wykonawca zostanie wybrany w wyniku oceny dokonanej zgodnie z przyjętymi w niniejszym zapytaniu kryteriami oceny.

III. KOD i NAZWA CPV

55320000-9 - usługi podawania posiłków

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest wynajem na działalność, która obejmuje prowadzenie od dnia 05.09. 2022 r. do 22.06.2023 r. barku szkolnego oraz stołówki szkolnej na potrzeby uczniów i pracowników szkoły w zakresie wydawania przygotowanych poza szkołą zestawów obiadowych. Zamawiający wynajmuje pomieszczenia stołówki, barku, zaplecza oraz wyposażenia:

pomieszczenie kuchni			
lp.	nazwa/ typ / rodzaj sprzętu	ilość	jm.
1	kuchnia gazowa 4 palnikowa „Wrozamet- Ewa”	1	szt.
2	szafki stojące szer. 60 cm	3	szt.
3	szafki stojące szer. 80 cm	3	szt.
4	blat kuchenny na szafkach dl. 2.20 m	1	szt.
5	blat kuchenny na szafkach dl. 1,25 m	1	szt.
6	szafki wiszące 60 x 40 cm drzwiczki	1	szt.
7	szafki wiszące 80 x 60 cm drzwiczki	3	szt.
8	blat metalowy dł. 175	1	szt.
9	krzesła drewn. na stelażu metalowym	1	szt.
10	instrukcje bhp	1	szt.
11	klucze do pomieszczeń kuchni, zmywalni i wejściowe do stołówki	1	kpl.
pomieszczenie zmywalni			
1	stół roboczy blat z pł. meblowej na stelażu met. dł. 1.80 m	1	szt.
2	stół roboczy blat z pł. meblowej na stelażu met. dł. 1.20 m	1	szt.
3	szafki wiszące 60 x 60 drzwiczki	1	szt.
4	instrukcje bhp	3	szt.
5	Blat roboczy dł 0,8 m		
pomieszczenia barku szkolnego			
1	szafki stojące szer. 80 cm + zlew	1	szt.
2	szafki stojące szer. 60 cm	1	szt.
3	blat roboczy dł. 2,6 m	1	szt.
4	zabudowa barku wykonana w roku 2019	1	kpl.
5	Klucze do pomieszczenia barku	1	kpl.
6	Pilot do rolet	1	szt.

Powierzchnia do wydawania/kuchnia 16,66 m²

Powierzchnia zmywalni 7,6 m²

Powierzchnia barku wraz z zapleczem 14,81 m²

2. Zawieranie umów abonamentowych na posiłki odbywa się pomiędzy wynajmującym a rodzicami uczniów oraz pracownikami szkoły
3. Zamawiający planuje, że należy dostarczyć obiady zgodnie z ilością wykupionych abonamentów na dany miesiąc przez rodziców osób uczęszczających do szkoły oraz zapewnienie odpowiedniej ilości zakupionych dań poza abonamentem. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów zgodnie z deklaracjami rodziców na dany miesiąc.
4. Wydawanie obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 05 września 2022 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki w godzinach 11.30 -15.30.
5. Funkcjonowanie barku będzie odbywać się począwszy od dnia 05 września 2022 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki w godzinach 07.30 -15.30.
6. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
7. Wykonawca dostarczał będzie z dwutygodniowym wyprzedzeniem , tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania, jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
8. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży(Dz.U z 2015 r. Poz. 1256 -Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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) być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. z późniejszymi zmianami oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy. (Dz.U. z 2015 poz. 594)
9. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
10. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe
 - a) w abonamencie zestaw mały:
 - zupa min. 250 ml

- danie drugie min. 250 g
- kompot min. 200 ml

b) w abonamencie zestaw duży

- zupa min 400 ml
- drugie danie min 350 g
- kompot min 200 ml

c) jednorazowe danie

- zupa min. 400 ml
- drugie danie min. 350 g
- kompot min. 200 ml

11. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
 - w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak, wołowina , wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego ,a raz na dwa tygodnie daniem rybnym(z wyłączeniem ryby panga) wraz z surówką i raz w tygodniu danie mączne, (w tym naleśniki , kluski leniwe, knedle ze śliwkami, pierogi: z mięsem, ruskie, z serem, z owocami z wyłączeniem musów owocowych),
 - 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 i duszone,
 - 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.
- Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

12. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć stołówkę szkolną w specjalne bębny nastawne na prąd w celu uzyskania stałej temperatury posiłków i zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe.
- Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług cateringowych stołówki szkolnej. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem kuchni i stołówki ponosić będzie Wykonawca.

13. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia we własnym zakresie: zmywarko - wyparzararkę, naczynia, sztućce i inne akcesoria i urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności określonej w pkt IV zapytania ofertowego.
14. obiady muszą być wydawane na talerzach wraz ze sztućcami.
15. Posiłki mają być przygotowane poza siedzibą szkoły.
16. Szacowana dzienna liczba posiłków wynosi: obiad abonamentowy mały: 160 szt., obiad abonamentowy duży: 100 szt., obiad jednorazowy: 30 szt.
17. Cenę wydawanych posiłków w stołówce należy skalkulować w oparciu o katalogi przykładowych jadłospisów zgodnych z wytycznymi żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym oraz jakości wydawanych posiłków – zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia.

V. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY:

1. Cena oferty winna zostać sporządzona zgodnie z formularzem oferty, stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
2. Wykonawca winien obliczyć cenę ofertową, na podstawie opisu przedmiotu zamówienia, pkt. IV oraz zapytaniem ofertowym.
3. Wykonawca zobowiązany jest do podania ceny jednostkowej brutto.
4. Wszystkie obliczenia winny być dokonywane zgodnie z zasadami arytmetyki, z zaokrągleniem wyników obliczeń do dwóch miejsc znaczących po przecinku.
5. Oferent ponosi wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od rozstrzygnięcia zapytania ofertowego.
Niedoszacowanie, pominięcie oraz brak rozpoznania zakresu przedmiotu zamówienia, nie może być podstawą do żądania zmiany wynagrodzenia określonego w ofercie.

VI. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Wykonanie przedmiotu umowy: 05.09.2022 – 22.06.2023

VII. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Wykonawca składa ofertę zgodną z wymaganiami zapytania ofertowego.
3. Oferta winna być sporządzona w języku polskim.
4. Oferta winna być złożona na formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego, pod rygorem nieważności (oznacza zaistnienie przesłanki odrzucenia oferty).
5. Oferta winna być opatrzona datą i podpisana przez wykonawcę. Ewentualne poprawki w tekście, winny być parafowane przez Wykonawcę.
6. Oferta winna zawierać wszystkie wymagane załączniki.

7. Oferty przesłane drogą elektroniczną muszą zawierać podpisany przez Wykonawcę i zeskanowany formularz ofertowy wraz z załącznikami.
8. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
9. **Termin związania ofertą: 30 dni.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
10. **Dokumenty wymagane od Wykonawcy:**
 - a. formularz ofertowy
 - b. kserokopię z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji wystawione w dacie nie wcześniej niż trzy miesiące przed datą złożenia oferty (poświadczone za zgodność z oryginałem).
 - c. kserokopia aktualnej decyzji właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu, protokoły kontroli Sanepidu.
 - d. 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
 - e. referencje co najmniej dwóch podmiotów oświatowych na rzecz których prowadzona była usługa związana z cateringiem lub przygotowaniem i wydawaniem posiłków w przeciągu ostatnich 12 miesięcy

VIII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT:

1. Oferty można składać bezpośrednio w siedzibie Zamawiającego lub drogą elektroniczną.
2. Bezpośrednio, w postaci papierowej, oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego lub za pośrednictwem poczty/kuriera na w/w adres, w nieprzejrzystej zamkniętej kopercie, w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczenie jej nienaruszalności. Koperta powinna zawierać:
 - Nazwę oraz adres Oferenta,
 - Nazwę i adres Zamawiającego
 - Dopisek na ***"wyjem pomieszczenia z przeznaczeniem na przygotowanie i wydawanie posiłków dla uczniów i personelu oraz prowadzenie barku szkolnego w Ogólnokształcącej Szkole Muzycznej I i II st. im. Karola Lipińskiego w Lublinie"***Ofertę należy złożyć w godzinach od 7.30 do 15.30 od poniedziałku do piątku.
3. **Decyduje data wpływu a nie data wysłania przesyłką kurierską lub pocztową.**
4. Oferty złożone po terminie **nie będą rozpatrywane.**
5. Drogą elektroniczną w postaci e-mail: **skan** podpisane oferty na adres sekretariat@osmuzlublin.pl, podając w tytule maila ***"wyjem pomieszczenia z przeznaczeniem na przygotowanie i wydawanie posiłków dla uczniów i personelu oraz prowadzenie barku szkolnego w Ogólnokształcącej Szkole Muzycznej I i II st. im. Karola Lipińskiego w Lublinie"***
6. Termin wpływu ofert na wskazany adresy elektroniczne lub do siedziby Zamawiającego, upływa dnia 16.08.2022
7. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu, o którym mowa powyżej, ma data i godzina wpływu oferty, a nie data jej wysłania. Oferty złożone po wskazanym przez Zamawiającego terminie nie będą rozpatrywane.

IX. PRZESŁANKI ODRZUCENIA OFERTY:

- Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
1. Treść oferty **nie odpowiada** treści określonej w zapytaniu ofertowym.

- a) Ocena zgodności ofert z wymaganiami Zamawiającego przeprowadzona zostanie na podstawie analizy dokumentów i materiałów, jakie Oferent zawarł w swojej ofercie.
 - b) Ocenie podlegać będzie zarówno formalna jak i merytoryczna zgodność ofert z wymaganiami zawartymi w zapytaniu ofertowym.
2. Zawiera niemożliwe do poprawienia błędy w obliczeniu ceny.
 3. Nie została podpisana przez uprawnione osoby.
 4. Została złożona po upływie terminu wyznaczonego przez Zamawiającego.
 5. Oferta nie zawiera wszystkich wymaganych załączników.
 6. Oferent nie wyraził zgody na przedłużenie terminu związania ofertą na wniosek Zamawiającego
 7. Oferta stanowi czyn nieuczciwej konkurencji lub zawiera rażąco niską cenę.
 8. Z tytułu odrzucenia oferty, wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia względem Zamawiającego.

X. OSOBY UPRAWNIONE DO KONTAKTU Z WYKONAWCĄ:

1. Dariusz Wojciechowski, adres email: dariusz.wo@osmuzlublin.pl, tel.: [81 532 69 21](tel:815326921).
2. Wykonawca może zwrócić się drogą mailową do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego, nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert.
3. Zamawiający udzieli informacji niezwłocznie, jednak nie później niż na 1 dzień przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie wpłynie do Zamawiającego, nie później niż wynika z zapisu pkt 2.

XI. KRYTERIUM WYBORU OFERTY:

1. Zamawiający dokona oceny jedynie tych ofert, które spełniają wymagania określone w niniejszym zapytaniu ofertowym.
2. Oferty będą oceniane według kryterium
3. **50% Łączna cena końcowa zestawu obiadowego**
4. **30% Dzienna kwota czynszu za wynajem powierzchni**
5. **20% Referencje co najmniej dwóch podmiotów oświatowych na rzecz których prowadzona była usługa związana z cateringiem lub przygotowywaniem i wydawaniem posiłków w przeciągu ostatnich 12 miesięcy**

Kryterium *cena*

Punktując złożone oferty pod kątem ceny stosuje się następujący wzór:

$$\text{Ilość punktów} = C_{\min}/C_{wn} \times 100 \text{ pkt} \times \text{waga kryterium}$$

Gdzie:

C_{\min} – cena minimalna spośród zaproponowanych cen ofertowych,

C_{wn} – cena zaproponowana przez wykonawcę n

Waga – 50%

Kryterium dzienna kwota czynszu

Punktując złożone oferty pod kątem dziennej kwoty czynszu stosuje się następujący wzór:

$$\text{Ilość punktów} = \text{Cz}_{\text{wn}}/\text{Cz}_{\text{max}} \times 100 \text{ pkt} \times \text{waga kryterium}$$

Cz_{max} – Czynsz najwyższy spośród przesłanych ofert

Cz_{wn} – Czynsz zaproponowany przez wykonawcę n

Waga – 30%

Kryterium referencje

Punktując złożone oferty pod kątem referencji stosuje się następujące przeliczenie:

brak referencji - 0 pkt

dwie referencje - 20 pkt

Waga – 20%

Nr	Nazwa kryterium	Znaczenie punktowe kryterium
1.	Cena (C)	50
2.	Kwota czynszu (K)	30
3.	Referencje (R)	20

6. Jeżeli nie będzie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zmawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy składający oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowana w złożonych ofertach.
7. W toku badania i oceny ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - a) wezwania Oferenta, w przypadku stwierdzenia uchybień formalnych w ofercie, do złożenia w określonym terminie, stosownych oświadczeń, wyjaśnień lub dokumentów
 - b) poprawy oczywistych omyłek pisarskich

- c) poprawy oczywistych omyłek rachunkowych, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - d) innych omyłek polegających na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia nie powodujących istotnych zmian treści oferty.
8. Za oczywistą omyłkę rachunkową, Zamawiający uzna w szczególności:
- a) wszystkie omyłki popełnione przez Wykonawcę w działaniach arytmetycznych na liczbach, z uwzględnieniem ich konsekwencji,
 - b) omyłki polegające na rozbieżności w cenie oferty wpisanej liczbowo i słownie, przyjmując poprawny ten zapis, który wynika z poprawnie wykonanych obliczeń arytmetycznych,
 - c) omyłka w obliczeniu kwoty podatku przy prawidłowo podanej w Formularzu oferty stawce podatku od towarów i usług, wówczas poprawiona zostanie kwota podatku.
9. Jeżeli Zamawiający otrzyma oferty, w których zaoferowane ceny przewyższają kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację Zamówienia, dopuszcza się prowadzenie negocjacji z Wykonawcą, który zaoferował najniższą cenę.

XII. ROZSTRZYGNIĘCIE POSTĘPOWANIA I ZLECENIE REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

1. Wybór oferty najkorzystniejszej zostanie dokonany niezwłocznie po upływie terminu składania ofert.
2. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty upubliczni informację o wyniku postępowania na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Szkoły. W przypadku, gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie przez Zamawiającego umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu uzyskał kolejno najwyższą liczbę punktów.

XIII. DODATKOWE INFORMACJE:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wycofania lub unieważnienia niniejszego postępowania w każdym czasie bez podawania przyczyn. W przypadku odwołania niniejszego zapytania oferentom nie przysługuje wobec Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenie.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zapytania ofertowego przed terminem składania ofert.
3. Oferent może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie wymaga zachowania formy pisemnej.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia w toku oceny ofert wiarygodności przedstawionych przez Oferentów dokumentów, wykazów, danych i informacji.
5. Zamawiający wykluczy z postępowania Oferentów, co do których wskutek sprawdzenia wiarygodności ofert poweźmie informacje o zawarciu w złożonej ofercie danych niezgodnych z prawdą. Ofertę Oferenta wykluczonego z postępowania uznaje się za odrzuconą.

XIV. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH OSÓB FIZYCZNYCH (RODO):

Zgodnie z art. 13 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), zwanego dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem przekazanych danych osobowych jest Ogólnokształcąca Szkoła Muzyczna I i II stopnia im. Karola Lipińskiego w Lublinie, z siedzibą przy ul. Muzycznej 10, 20-620 Lublin.
2. Inspektorem ochrony danych osobowych jest Pani Iwona Jankowska; telefon 790 387 388, adres e-mail: iwona.jankowska@pietrzyk-bhp.com
3. Dane osobowe osób wymienionych w pkt.1, przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO, wyłącznie w celu prowadzenia postępowania pod nazwą: „przygotowanie i wydawanie posiłków dla uczniów i personelu oraz prowadzenie barku szkolnego w Ogólnokształcącej Szkole Muzycznej I i II st. im. Karola Lipińskiego w Lublinie”
4. Podanie danych osobowych jest warunkiem koniecznym do realizacji ww. postępowania.
5. Dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do spełnienia celu, wynikający z przepisów prawa określonych w pkt 3 oraz obowiązku ich archiwizowania.
6. Osoby których dane są przetwarzane, posiadają prawo dostępu do ich treści, sprostowania, usunięcia, ograniczenia, przetwarzania, wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, przenoszenia, w tym uzyskania kopii.
7. Osobom, których dane osobowe są przetwarzane posiadają prawo wniesienia skargi do organu nadzorującego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

Dane osobowe przetwarzane w Ogólnokształcącej Szkole Muzyczna I i II stopnia im. Karola Lipińskiego w Lublinie nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane.

Załącznik nr 1 formularz oferty

Załącznik nr 2 wzór umowy