

Zgorzelec, 03.01.2023r.  
(miejsowość, data)

**Przedszkole Publiczne nr 8**  
**z Oddziałami Integracyjnymi w Zgorzelcu**

## ZAPYTANIE

**Przedszkole Publiczne nr 8 z Oddziałami Integracyjnymi w Zgorzelcu** zaprasza do złożenia oferty na : **"DOSTAWĘ MIĘSA I WĘDLIN"** o wartości zamówienia poniżej kwoty określonej w Ustawie Prawo Zamówień Publicznych art. 2 ust.1 pkt 1

### 1. Opis przedmiotu zamówienia

Wykonawca w ramach realizacji zamówienia zobowiązany będzie do: **SUKCESYWNEJ**

### **DOSTAWY MIĘSA I WĘDLIN DO SIEDZIBY ZAMAWIAJĄCEGO**

Zamawiający informuje ,że przy dostawie artykułów będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opeji a tzn., że podane ilości są wartościami max. które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający będzie zamawiał artykuły w miarę potrzeb a gwarantowana ilość artykułów **to 60%** artykułów wymienionych w Formularzu Asortymentowo- cenowym. Pozostałą część zamówienia Zamawiający zrealizuje zgodnie z zapotrzebowaniem.

### 2. Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

- 1) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami i opinią Sanepidu na własny koszt w terminach, asortymencie i ilościach zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego.
- 2) Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru.
- 3) Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia na czas przewozu ponosi Wykonawca.
- 4) Towar świeży, I gatunku, najwyższej jakości dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania - w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy, wymogi określone w ustawie. Towar musi zostać dostarczony: towar ma być dostarczony do magazynu przy kuchni przedszkolnej w godz. 06.30-08.00 .
- 5) Wykonawca gwarantuje że dostarczone artykuły żywnościowe będą zgodne z obowiązującymi przepisami i przedstawi na żądanie Zamawiającego stosowne dokumenty zgodnie:

- a) 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 zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U.2016 poz.1154)
- b) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252, z 2020 r. poz. 284, 285, 1493.)
- c) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1831/2003 z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków do żywności ,
- d) Ustawą z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno –spożywczych Dz. U. z 2019 r. poz. 2178, z 2020 r. poz. 285. wraz z aktami wykonawczymi;
- e) Dyrektywami i Rozporządzeniem UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz UE L 139 z 30.04.2004 r.str 1) ;Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3,t 34 str.319)
- f) Rozporządzeniem WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z 30.04.2004 , str.55 z , z późn. zm) Dz. Urz UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3,t45 str. 75 , z późn. zm)
- g) Rozporządzeniem (WE 178/2002 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 28 stycznia 2002 ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego , powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r z poen. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463 , z późn. zm.)
- h) 8) Ustawą z dnia 16 grudnia 2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego(Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127 z późn. zm. )
- 6). Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.
- 7) Dostawy ( w tym rozładunek ) będą dostarczane do siedziby Zamawiającego do magazynu przy kuchni przedszkolnej.
- 8) Dostawa transportem i na koszt Wykonawcy.
- a) Dostawy:.
- Zamówienie składane najpóźniej do dwóch dni przed dostawą:
  - Telefoniczne
- 9) Dostawa towaru partiami, stosownie do potrzeb i zamówień Zamawiającego. Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy Wykonawca zobowiązany jest załatwić w trybie pilnym od zgłoszenia. W przypadku dostarczenia zamówionego towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości czy niedostarczenia towaru, a także nie dokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy we wskazanym terminie – Zamawiający w w/w okolicznościach ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej . Koszty powstałe z tego tytułu obciążają wykonawcę.

10) Do każdej dostawy Wykonawca dołącza:

- WZ lub Fakturę

11) Opakowania wypożyczone Zamawiającemu nieodpłatnie lub wliczone w cenę towaru.

Od momentu dostawy towaru do magazynu Zamawiającego, koszty w całym okresie korzystania z przedmiotu zamówienia ( w tym koszty przechowywania, koszty przetworzenia, koszty wywozu odpadów) są kosztami Zamawiającego, jednakowymi dla wszystkich Wykonawców.

Wybrany wykonawca zobowiązany będzie do wykonania przedmiotu zamówienia **w terminie do 31.12.2023**

### 1. Warunki udziału w postępowaniu

Do złożenia oferty na ww. zamówienie zapraszamy wykonawców którzy spełniają wyżej wymienione warunki (*warunki podmiotowe, jakie musi spełniać wykonawca*). Oferty wykonawców, którzy nie spełniają ww. warunków nie będą rozpatrywane.

### 2. Kryteria wyboru oferty

Kryterium wyboru oferty stanowić będzie:

- 1) cena brutto za wykonanie zamówienia o znaczeniu 100%
- 2) ..... (*pozacenowe kryteria wyboru oferty*) o znaczeniu .....%

Maksymalną ilość punktów według kryterium ceny otrzyma wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę, pozostali będą oceniani wg następującego wzoru: najniższa cena / cena badanej oferty × ....

Maksymalną ilość punktów według kryterium ..... otrzyma wykonawca, który zaproponuje ..... (np. najkrótszy termin realizacji zamówienia w dniach), pozostali będą oceniani wg następującego wzoru: np. najkrótszy termin realizacji zamówienia / termin realizacji zamówienia badanej oferty × ....

Przedłożona oferta cenowa winna zawierać ostateczną sumaryczną cenę obejmującą wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia niezbędne do jego wykonania. Cenę oferty należy podać w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

### 3. Wymagane dokumenty

Wykonawcy zobowiązani są złożyć wypełniony formularz oferty wraz z kalkulacją cenową, stanowiące załącznik do niniejszego zapytania.

### 4. Składanie ofert

**Oferty proszę przekazać do dnia 17.01.2023 do godziny 12:00**

- 1) drogą elektroniczną na adres: przedszkole8zgo@interia.eu
- 2) osobiście do budynku ul. Św. Jana 21 a, 59-900 Zgorzelec, do pokoju nr „Księgowość”.
- 3) Za pośrednictwem platformy e-Zamówienia

Zamawiający odrzuci ofertę:

- 1) która zostanie złożona po terminie, o którym mowa w pkt 5 niniejszego zapytania;
- 2) jeżeli jej treść nie będzie odpowiadała treści niniejszego zapytania;
- 3) gdy wykonawca nie przedłoży w wyznaczonym terminie odpowiednich dokumentów;
- 4) gdy wykonawca nie złoży w wyznaczonym terminie uzupełnień oraz wyjaśnień dotyczących oferty;
- 5) jeżeli jej złożenie będzie stanowiło czyn bezprawny;
- 6) która zostanie złożona przez wykonawcę niespełniającego warunków udziału w niniejszym postępowaniu.

## 5. Ochrona danych osobowych

W związku ze zbieraniem danych osobowych na potrzeby realizacji zamówienia Zamawiający przekazuje Wykonawcy informacje zawarte w załączniku do niniejszego zapytania.

Jeżeli w związku z realizacją niniejszego zamówienia niezbędne będzie przetwarzanie danych osobowych, których Wykonawca będzie administratorem, wdroży on odpowiednie środki techniczne i organizacyjne, zaprojektowane w celu skutecznej realizacji zasad ochrony danych oraz w celu nadania przetwarzaniu niezbędnych zabezpieczeń, tak by spełnić wymogi obowiązującego prawa oraz chronić prawa osób, których dane dotyczą.

Jeżeli Wykonawca w celu realizacji niniejszego zamówienia pozyska dane osób fizycznych, zobowiązany będzie do przekazania im informacji wymaganych przepisami prawa, podawanych w przypadku zbierania danych osobowych od osoby, której dane dotyczą oraz w przypadku pozyskiwania danych osobowych w sposób inny niż od osoby, której dane dotyczą.

Wykonawca zapewni wystarczające gwarancje wdrożenia odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych dotyczących przetwarzania danych osobowych w imieniu Zamawiającego, by przetwarzanie spełniało wymogi obowiązującego prawa i chroniło prawa osób, których dane dotyczą.

W celu realizacji niniejszego zamówienia Wykonawca w imieniu Zamawiającego przetwarza przez okres jego trwania, dane osobowe osób objętych niniejszym zamówieniem, niezbędne do jego realizacji.

Wykonawca w szczególności:

- 1) przetwarza dane osobowe wyłącznie na udokumentowane polecenie Zamawiającego;
- 2) zapewnia, by osoby upoważnione do przetwarzania danych osobowych zobowiązały się do zachowania tajemnicy;
- 3) podejmuje wszelkie środki wymagane aby zapewnić stopień bezpieczeństwa przetwarzania danych osobowych odpowiadający ryzyku naruszenia praw lub wolności osób fizycznych;
- 4) nie korzysta z usług innego podmiotu przetwarzającego bez uprzedniej szczegółowej lub ogólnej pisemnej zgody Zamawiającemu;
- 5) w miarę możliwości pomaga Zamawiającemu poprzez odpowiednie środki techniczne i organizacyjne wywiązać się z obowiązku odpowiadania na żądania osoby, której dane dotyczą;
- 6) uwzględniając charakter przetwarzania oraz dostępne mu informacje, pomaga Zamawiającemu wywiązać się z obowiązków w zakresie bezpieczeństwa danych osobowych oraz oceny skutków dla ochrony danych i uprzednich konsultacji;
- 7) po zakończeniu realizacji niniejszego zamówienia usuwa lub zwraca Zamawiającemu wszelkie dane osobowe oraz usuwa wszelkie ich istniejące kopie, chyba że przepisy prawa nakazują przechowywanie danych osobowych;

- 8) udostępnia Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do wykazania spełnienia obowiązków określonych w przepisach prawa oraz umożliwi Zamawiającemu lub audytorowi upoważnionemu przez Zamawiającego przeprowadzanie audytów, w tym inspekcji, i przyczynia się do nich.

#### 6. Informacje dodatkowe

Zamawiający unieważni niniejsze postępowanie, jeżeli:

- 1) nie wpłynie żadna oferta niepodlegająca odrzuceniu;
- 2) cena najkorzystniejszej oferty będzie przewyższała kwotę przeznaczoną na sfinansowanie zamówienia;
- 3) nastąpi zmiana okoliczności powodująca, że udzielenie zamówienia nie leży w interesie publicznym;
- 4) postępowanie obarczone będzie wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy.

Składając ofertę wykonawca jednocześnie oświadcza, że:

- 1) posiada kompetencje i uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej;
- 2) znajduje się w sytuacji finansowej i ekonomicznej pozwalającej w sposób właściwy zrealizować zamówienie;
- 3) dysponuje odpowiednią zdolnością techniczną i zawodową niezbędną do prawidłowego wykonania zamówienia;
- 4) złożona oferta będzie ważna przez okres 30 dni (termin związania ofertą);
- 5) akceptuje postanowienia niniejszego zapytania;
- 6) akceptuje poprawienie przez zamawiającego oczywistych lub nieistotnych omyłek w ofercie;
- 7) akceptuje postanowienia umowy, której wzór stanowi załącznik do niniejszego zapytania i w przypadku wyboru jego oferty zobowiązuje się zawrzeć umowę zgodną z tym wzorem;
- 8) zapoznał się z informacjami dotyczącymi ochrony danych osobowych wskazanymi w pkt 6 niniejszego zapytania.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- 1) wezwania wykonawcy do złożenia uzupełnień oraz wyjaśnień dotyczących ofert;
- 2) wezwania wykonawcy do przedłożenia dodatkowych dokumentów potwierdzających informacje zawarte w formularzu ofertowym;
- 3) poprawienia oczywistych lub nieistotnych omyłek w ofercie;
- 4) podjęcia negocjacji z wybranymi lub wybranym wykonawcą celem uzyskania możliwie korzystnych warunków zamówienia;
- 5) wyboru kolejnej najkorzystniejszej oferty, jeżeli wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, uchylił się od zawarcia umowy w sprawie niniejszego zamówienia;
- 6) odwołania niniejszego zapytania jeżeli nastąpi zmiana okoliczności powodująca, że udzielenie zamówienia nie leży w interesie publicznym.

W niniejszym postępowaniu korespondencja pomiędzy zamawiającym a wykonawcami przekazywana będzie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej na adres: przedszkole8zgo@wp.pl

Niniejsze zapytanie nie stanowi czynności w postępowaniu prowadzonym na zasadach i w trybie określonym przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych, ani nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy

Dyrektor  
Przedszkola Publicznego nr 8  
z Oddziałami Integracyjnymi

*mgr Jolanta Socha-Konczyk*  
.....  
(podpis dyrektora jednostki)

.....  
(miejsowość, data)**FORMULARZ OFERTY**

Przedmiot zamówienia	..... ..... ..... ..... (nazwa zamówienia)
Zamawiający	<b>Przedszkole Publiczne nr 8 z Oddziałami Integracyjnymi w Zgorzelcu</b>
Nazwa i adres wykonawcy	
Adres do korespondencji	
Cena ofertowa w zł brutto (cyfrowo)	
<i>(Poza cenowe kryterium wyboru oferty, np. termin realizacji zamówienia – np. w dniach)</i>	

**KLAUZULA INFORMACYJNA**

W związku ze zbieraniem danych osobowych na potrzeby realizacji zamówienia „DOSTAWA ŻYWNOŚCI” podaję niniejsze informacje:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Przedszkole Publiczne nr 8 z Oddziałami Integracyjnymi w Zgorzelcu, adres: ul. Św.Jana 21a, 59-900 Zgorzelec, telefon: 75 7758978, mail: przedszkole8zgo@wp.pl
2. Adres mailowy inspektora danych osobowych to: przedszkole8zgo@wp.pl
3. Celem przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest realizacja ww. zamówienia.
4. Podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych są przepisy art. 6 ust. 1 lit. c rozporządzenia RODO.
5. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym zostaną one udostępnione zgodnie z przepisami ustawy o dostępie do informacji publicznej.
6. Dane osobowe będą przechowywane przez okres wynikający z przepisów kancelaryjnoarchiwalnych dotyczących przechowywania dokumentów dotyczących realizacji zamówienia.
7. Ma Pani/Pan prawo do żądania od administratora dostępu do danych osobowych Pani/Pan dotyczących, ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania oraz wniesienia skargi do organu nadzorczego, przy czym:
  - 1) gdy udostępnienie danych wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, zamawiający może żądać od Pani/Pan wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia;
  - 2) Pani/Pana uprawnienie do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia, zmianą postanowień umowy lub naruszeniem integralności dokumentacji;
  - 3) wystąpienie z żądaniem ograniczenia przetwarzania Pani/Pana danych osobowych nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.
8. Podanie danych osobowych na potrzeby realizacji ww. zamówienia jest wymogiem ustawowym. Jest Pani/Pan zobowiązana do ich podania. Konsekwencją niepodania danych jest nieudzielenie ww. zamówienia.
9. Pani/Pana dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym nie będą podlegać profilowaniu.

Jednocześnie zobowiązuję Panią/Pana do przekazania ww. informacji osobom, których dane Pani/Pan podała/podał.



FORMULARZ CENOWY  
Kalkulacja cenowa mięsa i wędlin

Lp.	Nazwa asortymentu	J.m.	Przewidywana ilość zamówienia	Proponowana cena jednostkowa netto	Wartość = ilość x cena jednostkowa netto
1	Łopatka b/k ze świeżego uboju bez środków konserwujących	kg	82		
2	Karczek wieprzowy b/k ze świeżego uboju bez środków konserwujących	kg	218		
3	Schab b/k ze świeżego uboju bez środków konserwujących	kg	81		
4	Szynka wieprzowa b/k ze świeżego uboju bez środków konserwujących	kg	15		
5	Szynka drobiowa b/k ze świeżego uboju bez środków konserwujących	kg	12		
6	Kiełbasa śląska lub podobna bez dodatków poprawiających wydajność	kg	96		
7	Porcje rosółowe z kurczaka, świeże, całe korpusy	kg	188		
8	Kurczaki świeże	kg	80		
9	Filet drobiowy z kurcząt, świeży	kg	121		
10	Podudzie z kurczaka, świeże	kg	112		
11	Kości wieprzowe ekstra	kg	59		
12	Parówki z szynki 90% mięsa	kg	20		

13	Filet z indyka świeży	kg	10		
14	Wątróbka z kurcząt świeża	kg	20		
15	Boczek parzony naturalny bez dodatków poprawiających wydajność	kg	6		
16	Szynka wieprzowa b/k ze świeżego uboju bez środków konserwujących	kg	10		