

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. Zamawiający: **Szkoła Podstawowa im. prof. T. Sinki w Małej**, zwraca się do Państwa z prośbą o przedstawienie oferty cenowej na realizację zadania pn.: **Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki Szkoły Podstawowej im. prof. T. Sinki w Małej w 2023 roku, gdzie zastosowano podział na części- etap II,**

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki Szkoły Podstawowej im. prof. Tadeusza Sinki w Małej, tj. pieczywa, wyrobów piekarskich, produktów mleczarskich, różnych produktów spożywczych, produktów zwierzęcych w formie mięsa i wyrobów mięsnych, mięsa drobiowego, ryb mrożonych, warzyw i owoców świeżych, wyrobów gotowych mącznych, produktów przemiału ziarna, olejów i tłuszczów roślinnych, warzyw i owoców mrożonych, jaj, wody pitnej. Przedmiot zamówienia obejmuje 9 części, które należy wykonać zgodnie z zapisami niniejszej specyfikacji. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 1 do zapytania ofertowego, odpowiednio dla: Część nr I zamówienia - Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie - CPV 15810000-9; części nr II Różne produkty spożywcze - CPV 1580000-6; części nr III - Produkty mleczarskie - CPV 15500000-3 Jaja CPV - 03142500-3; części nr IV - Produkty mięsne (wieprzowe wołowe), przetwory mięsne wędliny- CPV 15100000-9, części nr V - Produkty mięsne (drobiowe) - CPV 15112000-6; części nr VI Warzywa i owoce - CPV 0320000-3; części nr VII Ryby mrożone, filety rybne - CPV 15220000-6; części nr VIII Mrożonki - CPV 15331170-9; części nr IX Wyroby garmazeryjne**

2. **Miejsce wykonywania zamówienia:** Szkoła Podstawowa im. prof. T. Sinki w Małej, 39-107 Niedźwiada, Mała 35

3. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie części zamówienia. Oferta musi obejmować całość zamówienia z danej części. Za ofertę częściową uważa się ofertę złożoną na pełen asortyment dla danej części. W przypadku gdy Wykonawca oferuje asortyment w opakowaniach zawierających inną ilość niż wskazana w formularzu cenowym należy to zaznaczyć w tymże formularzu a ilość jednostek przeliczyć na wymaganą przez zamawiającego, do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert niekompletnych (częściowych) w obrębie części.

4. Wskazane w ramach poszczególnych części zamówienia ilości artykułów są ilościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo nie wykonania w całości przedmiotu zamówienia w czasie obowiązywania umowy, jeżeli jego potrzeby będą mniejsze od zamawianych. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości i rodzaju faktycznie dostarczonych do Zamawiającego produktów spożywczych i ich cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę w formularzu cenowym.

5. **Wymagania związane z przedmiotem zamówienia:**

Oferowane produkty winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności, a w szczególności:

- 1) Dostarczane produkty winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności, a w szczególności:

- a) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 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. 2016, poz. 1154),
 - b) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.), wraz z przepisami wykonawczymi,
 - c) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 630). Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCAP.
 - d) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 roku, ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
 - e) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych.
 - f) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
 - g) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
 - h) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, ... (Dz. Urz. UE L 304/18 z 22.11.2011 r.),
 - i) Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) NR 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu,
 - j) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (D. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671 z późn. zm.), innymi, wyżej nie wymienionymi przepisami prawa dotyczącymi środków spożywczych (obowiązujące ustawy wraz z rozporządzeniami do nich oraz dyrektywy i rozporządzenia UE).
- 2) Dostarczane artykuły winny posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Pierwsza klasa jakości mięsa oznacza: Mięsa drobne pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania. Mięso chude, nie ścięgnięte, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 10%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.

- 3) Dostarczane produkty winny być świeże, pełnowartościowe, należytej jakości.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, wniesienia i zapewnienia odpowiedniego opakowania towaru; dostarczane.
- 5) Materiał opakowaniowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
- 6) Dostarczane w ramach zamówień bieżących, produkty spożywcze muszą spełniać odpowiednie wymogi jakościowe, określone w obowiązujących przepisach prawa regulujących jakość produktów spożywczych. Produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie oznakowania środków spożywczych, tzn. muszą zawierać nazwę, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta.
- 7) W dacie faktycznego dostarczenia danego produktu Zamawiającemu, okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2/3 okresu pomiędzy datą jego wyprodukowania wskazaną na produkcie a datą końcową przydatności do spożycia. W przypadku gdy produkt nie zawiera daty wyprodukowania, musi zawierać termin przydatności do spożycia, wynoszący co najmniej 5 tygodni od daty dostawy. Za datę końcową przydatności do spożycia będzie się również uważać datę opisaną jako „najlepiej spożyć przed (należy spożyć do)”.
Za datę końcową przydatności do spożycia będzie się również uważać datę opisaną jako „najlepiej spożyć przed (należy spożyć do)”.
- 8) **Przy dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin**, dostawca na żądanie zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) zgodnie z ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2020 poz. 1753) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.). Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu. Dostawca na każde żądanie zamawiającego zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat, atest, handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) potwierdzający zgodności z Polska Normą lub normami europejskimi.
- 9) Mleko lub produkty mleczne zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, zawierające nie więcej niż **10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia**, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Tłuszcze mleczne do smarowania (masło, olej) – wg rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Olej – roślinny rafinowany o **zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%**.
- 10) Przyprawy powinny charakteryzować się jednolitym smakiem charakterystycznym dla użytych składników, bez obcych posmaków i zapachów, opakowane w torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.
- 11) Soki powinny być wytworzone bez dodatku cukru.
- 12) Sól powinna mieć obniżoną zawartości sodu (sól sodowo – potasowa).
- 13) Dostawa mięsa, drobiu i przetworów mięsnych powinna odbywać się w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach plastikowych z pokrywami, posiadającymi stosowne atesty, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieuszkodzonych.

- 14) Jakość dostarczanych produktów powinna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasę. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z zastosowaną normą jakości.
- 15) Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego. Artykuły paczkowane winny być dostarczone w oryginalnych opakowaniach jednostkowych producenta. Artykuły spożywcze winny być wysokiej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach) i odżywczych. Opakowania jednostkowe nie mogą być uszkodzone. Artykuły spożywcze mają posiadać odpowiedni okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.
- 16) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nieukryte) oraz uszkodzenia powstałe w transporcie produktów. W przypadku dostarczenia artykułów nienadających się do spożycia zostaną one zwrócone wykonawcy na jego koszt. Świeży towar zostanie dostarczony zamawiającemu w tym samym dniu, na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia. W przypadku dostarczenia mniejszych ilości niż wymaga zamawiający lub niezgodnych z zamówieniem, wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia na własny koszt (transport) brakujących ilości lub wymiany mylnie dostarczonego zamówienia w tym samym dniu na koszt wykonawcy w czasie nie dłuższym niż dwie godziny od wymaganej godziny dostawy właściwej dla danej części zamówienia.
- 17) W przypadku niedotrzymania warunków powyżej określonych, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu brakujących artykułów żywnościowych u innego wykonawcy, a powstałymi w ten sposób kosztami zostanie obciążony wykonawca, z którym zamawiający zawarł umowę o udzielenie zamówienia publicznego.
- 18) Dostawa zamówionych produktów winna być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną dla danej grupy produktów, które wykonawca zobowiązany jest przedstawić przy dostawie na każde żądanie zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadać czystą odzież ochronną.
- 19) Na potwierdzenie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności Zamawiający może wymagać doręczenia:
 - a) aktualnej decyzji administracyjnej państwowego powiatowego Inspektoratu Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu w przypadku produktów pochodzenia niezwierzęcego lub produktów pochodzenia zwierzęcego wprowadzanych do obrotu przez zakład nieobjęty urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej
 - b) protokołu kontroli właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej HACCP w zakresie bezpieczeństwa żywności o prawidłowości stosowania zasad systemu HACCP lub potwierdzenie posiadania wdrożonego systemu HACCP.
- 20) Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w formie zamówień cząstkowych zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Każde zamówienie cząstkowe będzie określało rodzaje zamawianych artykułów oraz ich ilości. Koszty dowozu, zabezpieczenia towaru, ubezpieczenia za czas przewozu, rozładunku i wniesienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego ponosi Wykonawca.

21) Nazwy własne użyte w opisie przedmiotu zamówienia, określające typ produktu lub producenta, zostały podane przykładowo a ich wskazanie ma na celu określenie minimalnych oczekiwanych parametrów jakościowych a wskazana marka lub nazwa handlowa określa klasę produktu, a nie konkretnego producenta. Zamawiający dopuszcza zastosowanie produktów równoważnych tzn. nie gorszych w zakresie składu surowcowego niż produkty wskazane w opisie przedmiotu zamówienia.

22) Wykonawca oferując artykuł żywnościowy jako równoważny do opisanego w SIWZ jest zobowiązany zachować minimalne wymagania podane w opisie przedmiotu zamówienia dla danego artykułu.

W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację, z której w sposób nie budzący wątpliwości Zamawiającego powinno wynikać, iż oferowany artykuł ma nie gorsze parametry niż określone przez Zamawiającego. W przypadku wystąpienia wątpliwości Zamawiającego, co do zaoferowanych produktów równoważnych, udowodnienie równoważności leży po stronie Wykonawcy.

23) Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówień jak następuje:

Nr części	Nazwa części	Terminy dostaw
I	Pieczyno, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie - CPV 15810000	Codziennie do godziny 7:00
II	Różne produkty spożywcze - CPV 1580000-6	Poniedziałek do godziny 10:00
III	Produkty mleczarskie - CPV 15500000-3, CPV 03142500-3, Jaja - CPV 03142500-3	Poniedziałek do godziny 7:00
IV	Produkty mięsne (wieprzowe wołowe) - CPV 15100000-9	Poniedziałek do godziny 9.30, środa do godziny 9.30
V	Produkty mięsne drobiowe - CPV 15112000-6	Wtorek do godziny 9.30
VI	Warzywa i owoce – CPV 0320000-3	Poniedziałek do godziny 8:00, czwartek do godziny 8:00
VII	Ryby mrożone, filety rybne – CPV 15220000-6	Czwartek do godziny 10:00
VIII	Mrożonki – CPV 15331170-9	Wtorek do godziny 10:00, czwartek do godziny 10:00
IX	Wyroby garmażeryjne – CPV 15851000-8	Wg. zapotrzebowania

III. Termin wykonania zamówienia

Zamawiający wymaga, aby zamówienie w całości było zrealizowane w terminie od dnia 01.09.2023 r. do dnia 31.12.2023 r.

IV. Dokumenty wymagane od Wykonawcy:

1. Oferta wg wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do zapytania,

2. Formularz cenowy wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3 (dot. części nr I - IX)
3. Oświadczenia, inne wymagane dokumenty przedstawione na żądanie Zamawiającego.

V. Opis sposobu przygotowania ofert:

1. Wykonawcy zobowiązani są zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w formularzach cenowych dotyczących poszczególnych części i przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w tym dokumencie.
2. Ofertę pod rygorem nieważności, składa się w formie pisemnej.
3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
4. Oferta powinna być podpisana przez Osobę / Osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.

VI. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:

Zamawiający nie dokonuje opisu warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

VII. Miejsce oraz Termin do którego należy składać oferty.

Ofertę należy przesłać pocztą (decyduje data wpływu) bądź dostarczyć osobiście do siedziby Szkoły Podstawowej w Malej, pod adresem 39-102 Lubzina 118 z dopiskiem: ***Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki Szkoły Podstawowej im. prof. T. Sinki w Malej w 2023 roku, gdzie zastosowano podział na części- II etap*** lub do Zespołu Obsługi Jednostek Oświatowych w Ropczycach do p. 116.

Oferty należy złożyć w terminie **do dnia 17.07.2023 r. , do godz. 13:00.**

VIII. Zamówienia częściowe

Zamawiający dopuszcza / ~~nie dopuszcza~~* składanie ofert częściowych. Wykonawca może złożyć ofertę więcej niż na jedną część zamówienia.

IX. Kryteria wyboru ofert.

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium i jego wagą:
 - 1) **cena, waga - 100%**,
2. Ocena ofert w zakresie przedstawionych wyżej kryteriów zostanie wyliczona wg wyliczenia matematycznego:

Kryterium nr 1 cena -waga 100%

Kryterium „Cena” będzie rozpatrywana na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę w formularzu ofertowym.

Zamawiający ofercie o najniższej cenie przyzna 100 punktów, a każdej następnej zostanie przyporządkowana liczba punktów proporcjonalnie mniejsza, według wzoru:

$$\text{najniższa cena } C = \frac{\text{najniższa cena}}{\text{cena oferty ocenianej}} \times 100 \times 100\%$$

2. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta Wykonawcy, która spośród ofert niepodlegających odrzuceniu przedstawiać będzie najkorzystniejszy bilans oceny oferty w kryterium ceny oraz ustalony w oparciu o następujący wzór, przy czym otrzymany wynik zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

3. Obliczenia będą prowadzone do dwóch miejsc po przecinku. Zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy, który uzyska najwyższą liczbę punktów w wyniku oceny ofert na podstawie kryteriów oceny określonych w niniejszym rozdziale.

X. Opis sposobu obliczania ceny oferty:

1. Cena oferty, powinna być obliczona jak cena całkowita cena brutto (z obowiązującym podatkiem od towarów i usług VAT).
2. Cena oferty powinna uwzględniać wszystkie zobowiązania i koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia, zgodnie z wymaganiami Zamawiającego określonymi w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia.
3. W celu oceny oferty, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający dolicza do ceny przedstawionej w ofercie podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.
4. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości i rodzaju faktycznie dostarczonych do Zamawiającego produktów spożywczych i ich cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę w formularzu cenowym.
5. **Ceny jednostkowe podane w formularzu cenowym będą stałe w okresie realizacji przedmiotu zamówienia.**
6. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy w przypadku: zmiany ustawowej stawki podatku, w przypadku zwiększenia ilości artykułów żywnościowych, które nie mogły zostać przewidziane w szacowaniu wielkości zamówienia.
7. Zmiany postanowień umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

X. Termin związania ofertą

Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą w przez 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XI. Zamawiający odrzuci oferty:

1. Wykonawcy, który złożył więcej niż jedną ofertę w prowadzonym postępowaniu,
2. złożoną w formie innej niż pisemna,
3. nie odpowiadają warunkom postępowania,
4. złożoną po terminie.

XII. Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami

1. W niniejszym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane będą w formie pisemnej, za pomocą faksu lub drogą elektroniczną.
2. Informacje w sprawie niniejszego zamówienia można uzyskać pod numerem tel. 17 22 20 277/ 17 22 13 397, adres poczty elektronicznej: misiuraj@zojoropczyce.pl

XIII. KLAUZULA INFORMACYJNA

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 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 (Dz. Urz. UE nr 119) – RODO, informuję, że:

1. Administratorem Pana/i danych osobowych jest Szkoła Podstawowa im. Prof. T. Sinki w Małej, którego przedstawicielem jest Dyrektor Szkoły Podstawowej im. Prof. T. Sinki w Małej.


2. Wyznaczono Inspektora Ochrony Danych Osobowych, z którym można skontaktować się przez e-mail: advokatmaria.swiniuch@op.pl
3. Pana/i dane osobowe przetwarzane będą w celu przeprowadzenia postępowania na wykonanie zadania określonego w zapytaniu ofertowym na wykonanie zadania pn.: **Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki Szkoły Podstawowej im. prof. T. Sinki w Małej w 2023 roku, gdzie zastosowano podział na części- II etap**, na podstawie art. 6 ust. 1 lit b ogólnego rozporządzenia o ochronie danych – RODO.
4. Odbiorcami Pana/i danych osobowych mogą być tylko podmioty uprawnione do odbioru Pana/i danych w uzasadnionych przypadkach i na podstawie odpowiednich przepisów prawa.
5. **Pana/i dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów przetwarzania** wskazanych w pkt III.
6. Posiada Pan/i prawo do:
- dostępu do treści swoich danych – na podstawie art. 15 RODO
 - sprostowania – na podstawie art. 16 RODO
 - usunięcia – na podstawie art. 17 RODO
 - ograniczenia przetwarzania – na podstawie art. 18 RODO
 - wniesienia sprzeciwu – na podstawie art. 21 RODO
7. Ma Pan/i prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy przetwarzanie danych osobowych Pana/ią dotyczących naruszałoby przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dn. 27 kwietnia 2016 r. – RODO.
8. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, lecz konieczne do wzięcia udziału w postępowaniu na wykonanie zadania określonego w zapytaniu ofertowym na wykonanie zadania pn.: **Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki Szkoły Podstawowej im. prof. T. Sinki w Małej w 2023 roku, gdzie zastosowano podział na części- II etap**,
9. Fakt ich nie podania uniemożliwi rozpatrzenie Pana/i oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia w trybie zapytania ofertowego.
10. Pani/ Pana dane osobowe nie będą podlegać zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji lub profilowaniu.

* Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

** Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

XIV. Unieważnienie postępowania i zamknięcie postępowania.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania oraz zamknąć postępowanie bez wybrania którejkolwiek z ofert bez podawania przyczyn.


.....
(data, podpis kierownika zamawiającego lub osoby upoważnionej)

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 – Oferta
2. Załącznik nr 2 – Projekt umowy
3. Załącznik nr 3 – Formularz cenowy (dot. części nr I-IX)

„Złożenie zapytania ofertowego, jak też otrzymanie w jego wyniku oferty nie jest równoznaczne z udzieleniem zamówienia przez Zamawiającego (nie rodzi skutków w postaci zawarcia umowy)”.

*niewłaściwe skreślić