Zapytanie ofertowe zamówienia o wartości nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro

Świbie, dnia 08.12.2020

Zapytanie ofertowe dotyczy dostarczania artykułów żywnościowych do stołówki Zespołu Szkolno - Przedszkolnego w Świbiu w 2020 roku

*Zespół Szkolno - Przedszkolny w Świbiu w ramach procedury rozeznania rynku zaprasza do składania ofert na dostarczenie artykułów żywnościowych do stołówki Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Świbiu w I,II,III 2021 roku.*

#### *W oparciu o ustawę z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień  publicznych (Dz.U.2019.0.1843), zwracam się z zapytaniem ofertowym o ceny na artykuły objęte przedmiotem zamówienia.*

1. Zamawiający

 Zespół Szkolno- Przedszkolny w Świbiu,

 ul. Szkolna 2, 44 - 187 Świbie NIP 969-13-51-094

1. **Opis przedmiotu zamówienia**
2. **Dostawa artykułów żywnościowych do stołówek Zespołu Szkolno - Przedszkolnego w Świbiu od 02.01. 2021 do 31.03.2021:**
	1. **Stołówka Szkoły Podstawowej**
	2. **Stołówka Publicznego Przedszkola**

*Podane ilości artykułów są ilościami szacunkowymi i w zależności od potrzeb mogą ulec niewielkim zmianom.*

**PAKIET NR 1: Produkty mleczarskie - CPV 15 50 00 00 – 3**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych** | **Jedn. miary** | **Ilość** |
| 1. 1
 | Ser żółty | Kg | 8 |
| 1. 3
 | Mleko 1l 3,2% | L. | 210 |
| 1. 4
 | Śmietana kwaśna 12% (400 m/330g) | Szt. | 25 |
| 1. 5
 | Twaróg krajanka półtłusty -1 kg | Kg | 50 |
| 1. 6
 | Masło ekstra 82% tłuszczu - 200g | Szt. | 300 |
|  | Maślanka naturalna 1l | L  | 15 |
| 1. 7
 | Jogurt naturalny -2% tł.(450ml/400g) | Szt. | 30 |
|  | Jogurt owocowy 125 ml | Szt.  | 700 |
| 1. 8
 | Serek twarogowy 450g | Szt. | 40 |
|  | Serek twarogowy smakowy 150g | Szt. | 20 |
|  | Jogurt pitny owocowy 400ml | Szt. | 220 |
|  | Śmietana słodka 30% 0,5l | Szt. | 65 |
|  | Śmietanka 12% do zup i sosów 500ml | Szt.  | 15 |
|  | Drożdże Jaskółka 0,42g | Szt. | 50 |

**PAKIET NR 2: Mięso, produkty mięsne - CPV 15 10 00 00 – 9**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych** | **Jedn. miary** | **Ilość** |
| 1. 5
 | Polędwica drobiowa -min 70% mięsa | Kg | 10 |
|  | Wołowe na rosół-świeże | Kg | 12 |
|  | Antrykot-świeży | Kg | 45 |
|  | Łopatka luksusowa pieczeniowa-świeża | Kg | 100 |
|  | Schab bez kości-świeży | Kg | 40 |
|  | Kiełbasa śląska extra- min.70% mięsa | Kg  | 30 |
|  | Szynka gotowana –min.98% mięsa | Kg | 12 |
|  | Tyrolska -min 70% mięsa | Kg | 35 |
|  | Mięso mielone-świeże | Kg | 60 |
|  | Kiełbasa szynkowa-88% mięsa wieprzowego | Kg  | 10 |
|  | Rolada wieprzowa -świeża | Kg  | 26 |
|  | Kiełbaska śląska cienka min.98% mięsa | Kg  | 30 |
|  | Karczek b/k-świeży | Kg  | 26 |
|  | Boczek wędzony | Kg  | 15 |
|  | Żeberka wieprzowe -świeże | Kg  | 90 |
|  | Szynka b/k -świeża | Kg  | 50 |
|  | Słonina, smalec | Kg  | 5 |

**PAKIET NR 3: Drób- CPV 15 10 00 00 – 9**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych** | **Jedn. miary** | **Ilość** |
|  | Filet z kurczaka bez kości i chrząstek-świeży | Kg | 100 |
|  | Podudzie z kurczaka-świeże | Kg | 60 |
|  | Udziec z kurczaka świeży | Kg  | 80 |
|  | Porcje rosołowe-świeże | Kg | 60 |
|  | Kurczak-świeży | Kg | 20 |
|  | Szyja indycza-świeża | Kg | 30 |
|  | Gulasz z indyka-świeży | Kg | 10 |
|  | Filet z indyka -świeży | Kg | 20 |
|  | Wątroba indycza-świeża | kg | 17 |

**PAKIET NR 4:**  **Różne produkty spożywcze - jaja - CPV 15 80 00 00 – 6 ; 03 14 25 00-3**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych** | **Jedn. miary** | **Ilość** |
| 1. 1
 | Bazylia 10g | Szt. | 5 |
|  | Cukier waniliowy 20g | Szt. | 60 |
|  | Czosnek suszony 10g | Szt. | 10 |
| 1. 8
 | Dżem niskosłodzony – 280g | Szt. | 20 |
|  | Fasola – puszka 200ml | Szt. | 5 |
|  | Filety śledziowe w pomidorze puszka 175g | Szt.  | 25 |
|  | Filety śledziowe w oleju puszka 175g | Szt. | 25 |
| 8. | Grysik -1 kg | Kg | 8 |
| 9 | Herbata czarna 100szt\*2g  | Op. | 15 |
| 10 | Herbata owocowa 25szt\*2g | Op. | 9 |
| 11 | Jajka -1 op.10szt | Szt. | 2000 |
| 12 | Kakao gorzkie – 250g | Kg | 6 |
| 13 | Kasza jęczmienna średnia -1 kg | Kg | 40 |
| 14 | Kasza gryczana nie palona – 4x100g | Szt. | 10 |
| 15 | Kawa zbożowa ekspresowa - 35\*4,2g | Op. | 10 |
| 16 | Kminek 10g | p. | 5 |
| 17 | Kukurydza konserwowa 200ml | Szt. | 6 |
| 18 | Liść laurowy - 10g | Szt. | 20 |
| 19 | Lubczyk – 10g | Szt. | 25 |
| 20 | Majeranek - 10g | Szt. | 8 |
| 21 | Makaron łazanki - 0,5kg z mąki pszennej durum | p. | 20 |
| 22 | Makaron muszelki drobne - 500g z mąki pszennej durum | p. | 20 |
| 23 | Makaron nitki - 250g z mąki pszennej durum | p. | 50 |
| 24 | Makaron świderki ciemny – 400g | p. | 45 |
| 25 | Makaron spaghetti ciemny - 500g | p. | 50 |
| 26 | Makaron zacierka - 250g z mąki pszennej durum | p. | 25 |
| 27 | Mąka pszenna - 1kg typ 650 | Kg | 80 |
| 28 | Mąka razowa/jaglana | Kg | 5 |
| 29 | Mąka ziemniaczana 1kg | Kg | 30 |
| 30 | Miód pszczeli – 1l | L | 15 |
| 31 | Olej rzepakowy 1l o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% a kwasów wielonienasyconych poniżej 40 % | L | 60 |
| 32 | Oregano - 10g  | p. | 12 |
| 33 | Papryka ostra -10g  | p. | 10 |
| 34 | Papryka słodka - 10g  | p. | 15 |
| 35 | Pieprz czarny 80g  | p. | 25 |
| 36 | Pieprz ziołowy 10g | Szt. | 7 |
| 37 | Płatki kukurydziane – 250g | Kg | 30 |
| 38 | Proszek do pieczenia 20g | Szt. | 25 |
| 39 | Przecier pomidorowy - 1 L – 30%-32% max soli w 100g-0,1g max cukru 100g-15g w produkcie, bez konserwantów | L | 30 |
| 40 | Ryż biały - 1kg  | Kg | 30 |
| 41 | Ryż paraboliczny - 4x100g  | Szt. | 35 |
| 43 | Sok owocowy 100% - 1L bez cukru | L | 155 |
| 44 | Sól sodowo- potasowa -1kg o obniżonej zawartości sodu | Kg | 30 |
| 45 | Tymianek – 10g | p. | 5 |
| 46 | Ziele angielskie - 10g  | p. | 22 |
| 47 | Zioła prowansalskie 10g | p. | 6 |
| 48 | Żurek zakwas w płynie – 0,5 l | L | 35 |

**PAKIET NR 5: Owoce, warzywa ,warzywa kiszone - CPV 03 22 00 00-9**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych** | **Jedn. miary** | **Ilość** |
| 1. | Arbuz | Kg | - |
| 2. | Banany gat. I | Kg | 150 |
| 3. | Buraczki gat. I | Kg | 80 |
| 4. | Cebula gat. I | Kg | 15 |
| 5. | Cytryna gat. I | Kg | 20 |
| 6. | Czosnek gat. I | Szt. | 30 |
| 7. | Jabłka gat. I | Kg | 170 |
| 8. | Fasola Jaś | kg | 10 |
| 9. | Groch  | Kg  | 15 |
| 10. | Kapusta biała gat. I | Kg | 150 |
| 11. | Kapusta czerwona słoik | Szt. | 32 |
| 12. | Kapusta czerwona surowa  | Kg  | 30 |
| 13. | Kapusta włoska | Kg  | 20 |
| 14. | Kapusta kiszona gat. I naturalnie zakwaszana, bez dodatku octu | Kg | 120 |
| 15. | Kapusta pekińska gat. I | Szt. | 30 |
| 16. | Mandarynki gat. I | Kg | 80 |
| 17. | Marchewka gat. I | Kg | 110 |
| 18. | Ogórki kiszone słoik naturalnie kiszone | Szt. | 50 |
| 19. | Ogórek świeży gat. I | Kg | 60 |
| 20. | Papryka świeża | Kg  | 15 |
| 21. | Pietruszka korzeń | Kg | 25 |
| 22. | Pieczarki solone 0,9l | Szt.  | 25 |
| 23. | Pietruszka natka  | Szt.  | 50 |
| 24. | Seler  | Kg | 50 |
| 25. | Sałata zielona | Szt. | 26 |
| 26. | Sałata lodowa | Szt.  | 30 |
| 27. | Pomarańcze gat. I | Kg | 7 |
| 28. | Pomidory gat. I | Kg | 22 |
| 29. | Por gat. I | Szt. | 50 |
| 30. | Rzodkiewka gat. I | pęczek | 20 |
| 31. | Koper św. | Szt. | 20 |
| 32. |  Brokuły  | Szt.  | - |
| 33. | Ziemniaki | Kg | 1200 |
| 34. | Nektaryna | Szt. | - |
| 35. | Truskawki świeże | Kg | - |
| 36. | Winogron  | Kg  | 2 |
| 37. | Brzoskwinie gat. I | Kg | - |
| 38. | Gruszki gat. I | Kg | 6 |
| 39. | Śliwki gat. I | Kg | - |

**PAKIET NR 6: Ryby , mrożonki - CPV 03 31 10 00-2, 15 33 11 70-9**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych** | **Jedn. miary** | **Ilość** |
| 1 | Brukselka 2500g | Szt. | 2 |
| 2 | Zupa jarzynowa gat. I -2500 kg | Szt. | 8 |
| 3 | Truskawki gat. I 2500g | Szt. | 4 |
| 4 | Wiśnia mrożona 2500g | Szt. | 8 |
| 5 | Fasola szparagowa cięta2500kg | Kg | 20 |
| 6 | Filet z dorsza bez glazury, mrożony S.H.P | Kg | 50 |
| 7 | Kalafior mrożony 2500g | Szt. | 15 |
| 8 | Marchewka z groszkiem – 2500kg | Szt.  | 25 |
| 9 | Szpinak rozdrobiony 450g | Szt. | 25 |
| 10 | Brokuł mroż. 2500kg | Szt. | 10 |
| 11 | Mieszanka owocowa 2500 kg | Kg | 15 |
| 12 | Warzywa azjatyckie 2500g | Szt. | 8 |

**PAKIET NR 7** : **Pieczywo - CPV 15 81 10 00-6**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych** | **Jedn. miary** | **Ilość** |
| 1. 1
 | Chleb duży pszenno-żytni 1000g | Szt. | 45 |
|  | Chleb pszenno-żytni 500g | Szt. | 75 |
| 1. 2
 | Chleb graham – 550 g z mąki typu 1850, bez barwników i konserwantów | Szt. | 40 |
| 1. 3
 | Bułka graham -100g z mąki typu 1850, bez barwników i konserwantów | Szt. | 150 |
| 1. 4
 | Wek | Szt. | 55 |
| 1. 5
 | Rogal -100g | Szt. | 150 |
| 1. 6
 | Bułka mała kajzerka | Szt. | 450 |
| 1. 7
 | Bułka duża | Szt. | 75 |

2. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną część zamówienia, kilka części zamówienia lub wszystkie części zamówienia.

3. Produkty mają być: najwyższej jakości, świeże, pierwszego gatunku, odpowiadające normie dla dzieci i młodzieży szkolnej.

4. Wykonawca powinien posiadać dokumentację zgodną z wymaganiami prawnymi określonymi w prawie polskim i EU – spełnia wymagania:

• Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. poz.594 i 1893 oraz z 2016 r. poz.65.);
• Rozporządzenia (WE) 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych ze zm.;
• Rozporządzenia (WE) 853/2004 w sprawi higieny żywności pochodzenia zwierzęcego ze zm.

1. **Przedmiot zapytania ofertowego**
2. Sukcesywne dostarczanie artykułów żywnościowych w miarę zgłaszanego zapotrzebowania od **dnia 02.01.2021r. do dnia 31.03.2021**r. Przedmiot zamówienia obejmuje również transport art. spożywczych na koszt i ryzyko Wykonawcy wraz z dostarczeniem o ustalonej godzinie i rozładowanie z wniesieniem do wskazanego pomieszczenia w siedzibie Zamawiającego.
3. Warunki dotyczące dostaw :

- artykuły żywnościowe mają być dostarczane do stołówki po wcześniejszym zamówieniu

 telefonicznym lub drogą mailową .

*Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej lub większej ilości powyższych artykułów żywnościowych.*

3. Czas realizacji poszczególnych dostaw :

 - artykuły żywnościowe mają być dostarczane do stołówki każdorazowo, po wcześniejszym

 zamówieniu przez Zamawiającego drogą telefoniczną lub mailową, w terminie maksymalnie do

 2 dni od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

 - pieczywo należy dostarczyć w terminie: w dni robocze do godziny 700

- mięso, produkty mięsne, drób : dostarczane do stołówki każdorazowo, po wcześniejszym

 zamówieniu przez Zamawiającego drogą telefoniczną lub mailową, w terminie maksymalnie do

 2 dni od otrzymania zamówienia od Zamawiającego

1. **Termin wykonania zamówienia**

 Termin wykonania przedmiotu zamówienia: od dnia **02.01.2021 r. do 31.03.2021 r.**

1. **Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania warunków:**

 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. Spełniają warunki określone przepisami art. 22 ust1 .tj. spełniają warunki, dotyczące:

 a) Posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli
 przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

 b) Posiadania wiedzy i doświadczenia.

 c) Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do
 wykonania zamówienia.

 d) Sytuacji ekonomicznej i finansowej.

**VI**. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

1. jej treść nie odpowiada treści niniejszego zapytania ofertowego;
2. jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
3. zawiera błędy w obliczeniu ceny;
4. wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki polegające na niezgodności oferty z zaproszeniem ofertowym, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty;
5. jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów;
6. została złożona po wyznaczonym terminie na składanie ofert.

niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została odrzucona.

 **VII.** Zamawiający w ofercie wykonawcy poprawi:

• oczywiste omyłki pisarskie;

• oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek;

• inne omyłki polegające na niezgodności oferty z ogłoszeniem o przetargu, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty;

niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

 **VIII. Cena i warunki płatności za usługi objęte zakresem oferty**

1. Cena powinna zawierać końcową niezmienną cenę sprzedaży (netto i brutto).

2. Warunki płatności: faktury wystawiane po każdorazowym dostarczeniu artykułów

 żywnościowych płatne przelewem w terminie 14 dni od dnia wpływu faktury do Zamawiającego.

**XI. Sposób przygotowania oferty**

* 1. Zamawiający wyraża zgodę na składanie ofert w postaci papierowej lub elektronicznej. Ewentualne poprawki w tekście oferty muszą być naniesione w czytelny sposób i parafowane przez Osoby Uprawnione. ***Oferta stanowi druk nr 1 do zapytania ofertowego.***
	2. Określenie przedmiotu zamówienia wraz z jego opisem z uwzględnieniem ww. wymagań Zamawiającego:
1. Cena powinna obejmować sprzedaż artykułów żywnościowych wraz z dostarczeniem i rozładowaniem w siedzibie Zamawiającego.
2. Do oferty należy załączyć formularz cenowy zgodny z wykazem artykułów żywnościowych ***stanowiących druk nr 2 do zapytania ofertowego załącznik nr 1 do oferty.***
	1. Oferta powinna:
	 - zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP,
	 - być podpisana przez wykonawcę.

Na kopercie oferty lub tytule emaila należy zamieścić następujące informacje:

 ***„Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki Zespołu Szkolno- Przedszkolnego***

 ***w Świbiu w I,II,III 2020r.”***

**X. Ocena oferty**

 Zamawiający dokona wyboru oferty Firmy, która zaoferuje najniższą cenę i odpowiednią jakość wymaganego towaru.

 Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, zamawiający wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy składając

 oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

**1.** Jeżeli cena najkorzystniejszej oferty złożonej w niniejszym postępowaniu będzie wyższa od kwoty jaką zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację przedmiotowego zamówienia to niniejsze postępowanie może zostać unieważnione.

**2.** Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający zawiadamia wykonawców, którzy złożyli oferty, o wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy) albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację. Informacje te zostaną również zamieszczone na stronie internetowej zamawiającego.

**3.** Zamawiający przed upływem terminu składania ofert może zmienić treść zapytania ofertowego, informacja o zmianie zapytania ofertowego zostanie zamieszczona na stronie internetowej: zspswibie.edupage.org oraz na tablicy ogłoszeń w siedzibie zamawiającego.

**4.** Zamawiający przed upływem terminu składania ofert może zmienić unieważnić postępowanie, informacja o unieważnieniu postępowania zostanie zamieszczona na stronie internetowej: zspswibie.edupage.org oraz na tablicy ogłoszeń w siedzibie zamawiającego.

**5.** Do czynności podejmowanych przez zamawiającego i wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny.

**6.** Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o zamówienie, w takim wypadku:

1. Ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązania,
2. Zobowiązani są ustanowić Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia. Przyjmuje się, że pełnomocnictwo do podpisania oferty obejmuje pełnomocnictwo do poświadczenia za zgodność z oryginałem wszystkich dokumentów;
3. Pełnomocnictwo musi wynikać z umowy lub z innej czynności prawnej, mieć formę pisemną; fakt ustanowienia Pełnomocnika musi wynikać z załączonych do oferty dokumentów, wszelka korespondencja prowadzona będzie z Pełnomocnikiem;
4. Jeżeli oferta konsorcjum zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający będzie żądał przed zawarciem umowy do przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

**XI. Sposób porozumiewania się z wykonawcami:**

1. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami może odbywać się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe (Dz. U. z 2012 r. poz. 1529 oraz z 2015 r. poz. 1830), osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2013 r. poz. 1422, z 2015 r. poz. 1844 oraz z 2016 r. poz. 147 i 615);
2. W przypadku przekazania oświadczenia, wniosku, zawiadomienia, informacji faksem lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej, niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. W przypadku przekazania oświadczenia, wniosku, zawiadomienia, informacji przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, muszą one być zgodne z formatami i standardami określonymi w załączniku nr 2 do rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (t.j. Dz.U. 2017 poz. 2247).

Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie ogłoszenie o przetargu:

 *[zspswibie.edupage.org](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwie3b6jwP3lAhXBYcAKHVN5DrgQFjAAegQIEBAD&url=https%3A%2F%2Fzspswibie.edupage.org%2F&usg=AOvVaw3j1Kw9zOwwrJehuSY3EvPq)*

1. Wykonawca może zwracać się w formie określonej w pkt 12.1. do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszenia o przetargu. Zamawiający niezwłocznie udzieli wyjaśnień, chyba że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do Zamawiającego później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
2. Zamawiający nie będzie udzielał odpowiedzi na pytania dot. treści Ogłoszenia o przetargu zadawane telefonicznie lub osobiście.
3. Jednocześnie, Zamawiający prosi o przesyłanie treści pytań również w wersji elektronicznej na adres:sekretariat@zsps.wielowies.pl
4. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający zamieści na stronie internetowej zspswibie.edupage.org, bez ujawniania źródła zapytania.
5. Osobami uprawnionymi do kontaktów z wykonawcami ze strony zamawiającego są:

a) Intendentki Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Świbiu.

**XII. Miejsce oraz termin składania ofert**

1. Termin składania ofert: ***do dnia 21.12.2020 r. do godz. 12:00.***

2. Ofertę należy składać na adres: **Zespół Szkolno - Przedszkolny w Świbiu ul. Szkolna 2 ; 44-187 Świbie lub** adres email:**sekretariat@zsps.wielowies.pl lub przedszkole@zsps.wielowies.pl**

 .......................................................

 ( data, podpis Dyrektora )

***Klauzula informacyjna z art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych.***

*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), dalej „RODO”, informuję, że:*

*a) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest* ***Szkolno – Przedszkolny w Świbiu , ul. Szkolna 2 zwany dalej Administratorem*** *kontakt: tel.:* ***32/233- 60-34*** *e-mail:* ***sekretariat@zsps.wielowies.pl***

*b) kontakt z inspektorem ochrony danych osobowych możliwy jest za pomocą poczty elektronicznej:* ***inspektor@kacelaria-odo.pl***

*c) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z zaproszeniem do złożenia ofert dotyczące zamówienia, którego wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro;*

*d) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres przechowywania akt przewidziany obowiązującymi w danej sprawie przepisami;*

*e) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym, związanym z udziałem w postępowaniu zgodnie z Regulaminem* *Udzielania Zamówień Publicznych o wartości nieprzekraczającej 30 tys. euro* *oraz z przepisami Kodeksu Cywilnego;*

*f) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;*

*h) posiada Pani/Pan:*

*- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;*

*- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania z zaproszeniem do złożenia ofert dotyczące zamówienia, którego wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro, oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);*

*- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (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);*

*- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;*

*i) nie przysługuje Pani/Panu:*

*- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;*

*- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;*

*- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.*