III Liceum Ogólnokształcące z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Marii Dąbrowskiej
09-400 Płock, ul. Łukasiewicza 11
tel. (24) 364 06 40, fax. (24) 364 06 41
e-mail: 3lo-plock@wp.pl
www.3lo.pl
NIP: 774-25-29-366

Płock, 2021-12-08

IIILO.230.12.2021

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU PUBLICZNYM O WARTOŚCI DO 130 000 ZŁ.

Zamawiający – III Liceum Ogólnokształcące z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Marii Dąbrowskiej w Płocku działając zgodnie z Regulaminem udzielania zamówień publicznych o wartości nie przekraczającej równowartości kwoty 130 000 zł zaprasza do składania ofert w trybie przetargu (zgodnie z KC) na realizację zadania pn. **„Sukcesywna dostawa mięsa i wędlin dla III Liceum Ogólnokształcącego z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Marii Dąbrowskiej w Płocku w 2022 roku".**

I. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest zakup oraz sukcesywna, bieżąca dostawa mięsa i wędlin według szacowanych ilości wymienionych w specyfikacji zamówienia stanowiącej załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia.

II. Termin wykonania zamówienia: 03.01.2022 do 24.06.2022.

III. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Oferty należy składać na formularzu stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia wraz z formularzem asortymentowo-cenowym.
2. Do oferty należy dołączyć aktualny wypis z rejestru przedsiębiorców lub KRS, podpisany wzór umowy stanowiący załącznik nr 3. Ponadto, w przypadku podpisania dokumentów przez pełnomocnika należy dołączyć oryginał pełnomocnictwa.
3. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
4. Wszystkie strony oferty powinny być parafowane przez osobę/y podpisującą/e ofertę i kolejno ponumerowane, począwszy od nr 1 na pierwszej stronie oferty.
5. Kartki powinny być połączone w sposób uniemożliwiający ich dekompletację.
6. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany w tekście oferty muszą być parafowane przez osobę/y podpisującą/e ofertę.
7. Do oferty należy dołączyć oświadczenie Wykonawcy o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wprowadzeniu systemu HACCP, posiadaniu zgody właściwego organu inspekcji sanitarnej na przewóz (transport) mięsa i wędlin – zał. nr 4.

IV. Miejsce oraz termin składania ofert:

1. Oferty należy składać za pośrednictwem poczty, kuriera lub osobiście w sekretariacie szkoły do dnia 16.12.2021 r. do godz. 10:00 w zamkniętej kopercie z nazwą firmy oraz dopiskiem: **„Oferta na sukcesywną dostawę mięsa i wędlin w 2022 roku"**. Decydująca jest data wpływu do siedziby Zamawiającego.

2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

3. Wyniki i wybór najkorzystniejszej oferty zostaną ogłoszone na stronie internetowej szkoły pod adresem www.3lo.pl oraz ww.bip.zjo.lo.pl

4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

5. Ogłoszenie zamieszczono na stronie internetowej www.3lo.pl oraz ww.bip.zjo.lo.pl

6. W przypadku, gdy oferent nie załączył wszystkich wymaganych dokumentów lub oświadczeń lub są one niezgodne z zapisami ogłoszenia, Zamawiający wzywa do ich uzupełnienia, przy czym wezwanie kierowane jest tylko do oferenta, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą. Brak uzupełnienia dokumentów lub oświadczeń we wskazanym terminie powoduje odrzucenie oferty.

7. W przypadku, gdy oferta zawiera cenę rażąco niską, Zamawiający wzywa Oferenta do złożenia wyjaśnień, przy czym wezwanie kierowane jest tylko do oferenta, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą. Brak wyjaśnień lub uznanie ich przez Zamawiającego za nieprzekonywujące powoduje odrzucenie oferty.

8. O zamówienie mogą ubiegać się dostawcy z terenu miasta Płocka.

V. Warunki realizacji zamówienia:

- Dostawy mięsa, wędlin odbywać się będą 5 razy w tygodniu, w godzinach od 7.00 – 7:30.
- Dostawy winny się odbywać w odpowiednio przystosowanych pojemnikach (opakowaniach) stanowiących własność wykonawcy i spełniających wymagania przewidziane do przechowywania żywności. Opakowania zwrotne zamawiający odda wykonawcy przy następnej dostawie.
- Mięso powinno pochodzić wyłącznie z produkcji krajowej lub Państw Unii Europejskiej.
- Wszystkie wędliny powinny być umieszczone w hermetycznie zamkniętych opakowaniach z etykietką, na której widnieje nazwa i termin przydatności do spożycia.
- Dostarczone mięso, wędliny, podroby muszą być świeże, nie mrożone, z odpowiednim ważnym terminem przydatności do spożycia.
- Mięso powinno być jak chude, przebadane weterynaryjnie, kurczaki i podroby muszą posiadać atest (wydany zgodnie z przepisami) stwierdzający, że drób z którego uzyskano mięso – zostało poddane badaniom przed i po uboju.
- Mięso i wędliny nie mogą odznaczać się:

- obcymi posmakami, zapachami;
- obślizgłością, nalotem pleśni, zazielenieniem;
- nie mogą być uszkodzone mechanicznie, zabrudzone,
- nie dopuszcza się produktów z zerwaną plombą (dotyczy wędlin);

- Mięso i wędliny muszą być odpowiednio posortowane przez Wykonawcę i być najwyższej jakości, spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne oraz zasady systemu HACCP, w tym przede wszystkim odpowiadać wymaganiom jakościowym stosownie do obowiązujących przepisów.
- Dostarczane mięso powinno spełniać właściwe standardy jakościowe przyjęte na rynku art. spożywczych, a Dostawca powinien zagwarantować, iż dostarczane produkty spełniają normy związane z warunkami sanitarnymi ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośredniej.

Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia muszą posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności.

VI. Ocena ofert:

1. Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie kryterium 100% cena.
2. Dyrektor szkoły może zwrócić się do każdego oferenta o złożenie w wyznaczonym terminie wyjaśnień dotyczących jego oferty.
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najniższą ceną, która będzie spełniała wymogi formalne.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany warunków zamówienia lub odwołania postępowania bez podania przyczyny.
5. W przypadku gdy wartość najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę przeznaczoną na realizację zamówienia lub Wykonawcy złożyli ofertę z taką samą ceną, Zamawiający może przeprowadzić negocjacje.
6. Zamawiający będzie oceniał i badał jedynie ofertę z najniższą ceną, która będzie spełniała wymogi formalne.
7. Zamawiający przewiduje możliwość poprawy omyłek rachunkowych i pisarskich.
8. Zamawiający nie przewiduje składania ofert częściowych ani wariantowych.

VII. Przesłanki odrzucenia oferty.

Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:

1) została złożona po terminie składania ofert,
2) została złożona przez Wykonawcę niespełniającego warunków udziału w postępowaniu,
3) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów,
4) jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia,
5) nie została sporządzona lub przekazana w sposób zgodny z wymaganiami wskazanymi w niniejszym ogłoszeniu,
6) została złożona w warunkach czynu nieuczciwej konkurencji w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
7) zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia,
8) zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu,
9) Wykonawca nie wyraził pisemnej zgody na przedłużenie terminu związania ofertą,
10) Wykonawca nie wyraził pisemnej zgody na wybór jego oferty po upływie terminu związania ofertą,

VIII. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty.

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje na stronie internetowej szkoły pod adresem www.3lo.pl oraz ww.bip.zjo.lo.pl

IX. Okres związania ofertą.

Oferent jest związany ofertą przez okres 14 dni. Zawarcie umowy następuje z chwilą jej podpisania.

X. Dodatkowe informacje.

1. Dodatkowych informacji udziela Pan Paweł Dorobek pod nr tel. 24 364 06 47.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia nieistotnych zmian w treści umowy stanowiącej załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia.

3. Umowa zostaje zawarta w siedzibie Zamawiającego w terminie przez niego wyznaczonym.

4. Upublicznienie informacji zawartych w ofertach, a nie zastrzeżonych i właściwie nie zabezpieczonych (np. tajemnica przedsiębiorstwa), odbędzie się na ryzyko Wykonawcy. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnice przedsiębiorstwa.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zawarcia umowy z kolejnym Wykonawcą w przypadku uchylania się od podpisania umowy przez Wykonawcę, który złożył najkorzystniejszą ofertę, pod warunkiem utrzymania cen ofertowych przez kolejnego w rankingu Wykonawcę.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w opisie przedmiotu zamówienia w okresie do dwóch dni przed datą terminu składania ofert.

7. Cena powinna uwzględniać dostawę mięsa i wędlin do siedziby Zamawiającego. Oferent będzie zobowiązany do utrzymania cen podanych w formularzu ofertowym (załącznik nr 2) przez cały okres obowiązywania umowy.

XI. Klauzula informacyjna RODO:

Realizując obowiązek wynikający z art. 13 i 14 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 (Dz. U. UE. L. 2016. 119. 1) – dalej jako RODO, informujemy, że:
Administratorem danych osobowych jest III Liceum Ogólnokształcące z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Marii Dąbrowskiej w Płocku z siedzibą w Płocku, ul. Łukasiewicza 11, tel. 24 364 06 40, e-mail: 3lo-plock@wp.pl, reprezentowana/-y przez dyrektora.
Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych: iod@zjoplock.pl, tel. 24 367 89 34.
Pani/ Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu związanym z rozpatrzeniem Pani/Pana oferty, w związku z ewentualnym zawarciem i wykonywaniem umowy na wykonanie zadania stanowiącego przedmiot zapytania ofertowego oraz ewentualnej kontroli uprawnionych organów.
Pani/Pana dane osobowe, administrator otrzymał bezpośrednio od Pani/ Pana lub Pani/Pana pracodawcy/ podmiotu, który Pani/ Pan reprezentuje. Pani/ Pana dane osobowe stanowią, w zależności od rodzaju współpracy - dane niezbędne do reprezentacji osoby prawnej, dane kontaktowe, dane zawarte w posiadanych przez Panią/ Pana dokumentach potwierdzających uprawnienia lub doświadczenie i są niezbędne do podjęcia działań w celu zawarcia i wykonania umowy.
Podstawą prawną przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych jest:

a) w przypadku osób fizycznych, w tym prowadzących działalność gospodarczą podlegającą wpisowi do CEIDG (jednoosobową działalność gospodarcza /wspólnicy spółki cywilnej):
art. 6 ust. 1 lit. b RODO – zawarcie i realizacja umowy,
art. 6 ust. 1 lit. c RODO – obowiązek prawny ciążący na administratorze wynikający z przepisów prawa powszechnie obowiązującego, np. prawa podatkowego i rachunkowego w związku z rozliczeniem umowy,
art. 6 ust. 1 lit. f RODO – prawnie uzasadniony interes administratora, którym jest np.: weryfikacja oświadczeń złożonych przy zawieraniu umowy, zapewnienie kontaktu, zachowanie zasad poufności oraz bezpieczeństwa i higieny pracy oraz obsługi, a także dochodzenie roszczeń lub obrona przed roszczeniami;
b) w przypadku osób fizycznych wskazanych w KRS (członków organu, prokurentów) lub pełnomocników reprezentujących kontrahenta:
art. 6 ust. 1 lit. c RODO – obowiązek prawny ciążący na administratorze wynikający z przepisów prawa powszechnie obowiązującego, np. prawa podatkowego i rachunkowego w związku z rozliczeniem umowy,
art. 6 ust. 1 lit. f RODO – prawnie uzasadniony interes administratora, którym jest np.: weryfikacja oświadczeń złożonych przy zawieraniu umowy, zapewnienie kontaktu, zachowanie zasad poufności oraz bezpieczeństwa i higieny pracy oraz obsługi, a także dochodzenie roszczeń lub obrona przed roszczeniami;
c) w przypadku osób wskazanych do kontaktu lub realizacji umowy (członków personelu kontrahentów):
art. 6 ust. 1 lit. f RODO – prawnie uzasadniony interes administratora, którym jest np.: weryfikacja oświadczeń złożonych przy zawieraniu umowy oraz potwierdzenie posiadanych kwalifikacji osób wskazanych do realizacji umowy, zapewnienie kontaktu, zachowanie zasad poufności oraz bezpieczeństwa i higieny pracy oraz obsługi, a także dochodzenie roszczeń lub obrona przed roszczeniami.
Podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale konieczne do realizacji celu przetwarzania wskazanego w pkt 3.
Odbiorcami Pani/ Pana danych osobowych będą podmioty do tego uprawnione na podstawie przepisów prawa, bądź w związku z koniecznością wypełnienia obowiązku prawnego na nich ciążącego. Administrator może również udostępniać dane osobowe podmiotom realizującym cele Administratora na podstawie jego polecenia oraz zawartych umów powierzenia przetwarzania danych osobowych, np. dostawcom usług teleinformatycznych (hosting, dostarczanie lub utrzymanie systemów informatycznych), dostawcom usług księgowych, prawnych i doradczych.
Pani/Pana dane będą przetwarzane przez 5 lat.
Dane osobowe nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.
Dane osobowe nie będą przekazywane do państw trzecich ani organizacji międzynarodowych.
Pani/Pana prawa w związku z przetwarzaniem danych osobowych:

- prawo dostępu do swoich danych oraz uzyskania kopii swoich danych,
- prawo do sprostowania danych,
- prawo usunięcia danych,
- prawo do ograniczenia przetwarzania,
- prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania.

Ma Pani/Pan prawo do złożenia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa), jeśli uzna Pani/Pan, że dane są przetwarzane niezgodnie z prawem.

XII. Załączniki.

1. Opis przedmiotu zamówienia.
2. Wzór formularza ofertowego.
3. Wzór umowy.
4. Wzór oświadczenia.

DYREKTOR
mgr Agnieszka Wierzchowska