

Rudna, dnia 11.07.2019 r.

Dane Zamawiającego:
Żłobek Gminny w Rudnej
ul. Piaskowa 5 a
59- 305 Rudna

E – mail: zlobek@rudna.pl

Zaproszenie do złożenia oferty

w drodze zapytania ofertowego

dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości nie przekraczającej równowartości kwoty 30.000 Euro.

Zapraszam Państwa do złożenia oferty w postępowaniu prowadzonym zgodnie z art. 4 ust. 8 ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986) na realizację zadania pn.:

„Zakup i dostawa artykułów żywnościowych do Żłobka Gminnego w Rudnej na rok 2019.”

1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do żłobka Gminnego w Rudnej. Na przedmiot zamówienia składają się 2 części:

- 1) produkty mięsne i wędliny,
- 2) produkty owocowo-warzywne,

według specyfikacji z załącznika nr 3. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Zadanie będzie rozliczane przy zastosowaniu cen kosztorysowych.

Dostarczany przedmiot dostawy musi odpowiadać wymogom określonym przez rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319), jak również ustawę z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914) oraz przez inne akty prawne z zakresu prawa żywnościowego.

Przedmiot zamówienia obejmuje dostawę produktów żywnościowych według poniższej specyfikacji.

Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

2. PRAWIDŁOWO SPORZĄDZONA OFERTA WINNA ZAWIERAĆ:

- ⌚ wypełniony formularz ofertowy – załącznik nr 1
- ⌚ podpisany druk oświadczeń – załącznik nr 2
- ⌚ wypełniony formularz „cena oferty” – załącznik nr 3
- ⌚ dokument potwierdzający umocowanie osoby podpisującej ofertę do działania w imieniu wykonawcy (dotyczy przypadku, gdy wykonawca podlega wpisowi do Krajowego Rejestru Sądowego lub działa przez pełnomocnika). Kopia złożonego dokumentu winna być uwierzytelniona przez Wykonawcę za zgodność odpisu z oryginałem.

3. OPIS KRYTERIÓW I SPOSOBÓW DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA WARUNKÓW

WYMAGANYCH OD WYKONAWCY

Ocena oferty nastąpi w rozbiciu na jej poszczególne części, na podstawie danych przedstawionych przez Wykonawcę w „FORMULARZU OFERTOWYM” :

- Cena brutto oferty - znaczenie – 100%

Kryterium	Znaczenie	Stopień spełnienia kryteriów
Cena kosztorysowa oferty brutto Cb	100%	$\frac{\text{cena najniższa}}{\text{Cena kosztorysowa oferty brutto Cb}} \times 100 \text{ pkt}$

UWAGA:

Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymagom określonym w ustawie i w zaproszeniu do złożenia oferty oraz uzyska największą liczbę punktów.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania zapytania ofertowego bez podania przyczyny oraz pozostawienia zapytania ofertowego bez wyboru Wykonawcy.

4. TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferty należy złożyć do dnia **18.07.2019 r.** do godziny **9:00** w siedzibie Zamawiającego przy ul. Piaskowej 5a, 59-305 Rudna. Oferty złożone po terminie będą zwrócone niezwłocznie.

5. TERMIN, DO KTÓREGO WYKONAWCA BĘDZIE ZWIĄZANY ZŁOŻONĄ OFERTĄ

Termin, do którego Wykonawca będzie związany złożoną ofertą – 30 dni licząc od dnia wyznaczonego do złożenia ofert.

6. NAZWISKA, STANOWISKA SŁUŻBOWE ORAZ SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ Z ZAMAWIAJĄCYM

p. Katarzyna Jarosz – Dyrektor Żłobka 603259825, zlobek@rudna.pl

7. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2019 r lub do całkowitego wyczerpania zakresu przedmiotowego zamówienia.

8. OBOWIĄZEK INFORMACYJNY WYNIKAJĄCY Z ART. 13 RODO

Zgodnie z art. 13 ust.1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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 04.05.2016r. str.1), dalej „RODO”, informuję, że:

- Administratorem Pana/Pani danych osobowych jest Żłobek Gminny w Rudnej, 59-305 Rudna, ul. Piaskowa 5A
- Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych : tel. 76/ 3000140, e-mail: iodo@amt24.biz;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art.6 ust. 1 lit C RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
- Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;

- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 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 **;
 - 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 wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
 - 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.

9. WZÓR UMOWY

UMOWA NR

zawarta w dniu r. w Rudnej pomiędzy Gminą Rudna w imieniu, której działa Żłobek Gminny w Rudnej z siedzibą przy ul. Piaskowej 5a, 59-305 Rudna, reprezentowany przez :

Katarzynę Jarosz - Dyrektora

przy kontrasygnacie Hanny Sygnatowicz –Głównego Księgowego

zwanym w dalszej treści umowy „Zamawiającym”

a, zam./z siedzibą ul.,
.....,

reprezentowanym przez:

.....

zwaną/ym w dalszej części umowy „Dostawcą”

zwanymi łącznie „Stronami”.

W wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie zapytania ofertowego na podstawie art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 poz. 1986) na realizację zadania pn.: „Zakup i dostawa artykułów żywnościowych do Żłobka Gminnego w Rudnej na rok 2019.” strony zgodnie postanawiają, co następuje :Przedmiotem niniejszej umowy są zakup, dostawa i rozładunek na miejsce wskazane przez Zamawiającego artykułów żywnościowych określonych załącznikiem do umowy w okresie od dnia podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2019 r.

§ 1.

1. Przedmiotem niniejszej umowy są zakup, dostawa i rozładunek na miejsce wskazane przez Zamawiającego artykułów żywnościowych określonych załącznikiem do umowy w okresie od dnia podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2019 r.

2. Dostawca oświadcza, iż dysponuje niezbędnym do realizacji umowy sprzętem, w tym środkiem transportu, oraz odpowiednią kadrą spełniającymi wymogi określone przepisami prawa, w tym zwłaszcza z zakresu wymagań sanitarnych.

§ 2.

1. Dostawca odpowiada za stan jakościowy dostarczanych artykułów żywnościowych. Z uwagi na wiadome Dostawcy przeznaczenie produktów, które posłużą do sporządzania posiłków dla dzieci dostarczane produkty nie mogą być niskiej jakości a nadto muszą posiadać odpowiedni termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości jak również odpowiadać normom przedmiotowym i jakościowym zgodnie z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami i przepisami prawa regulującymi wymagania stawiane produktom żywnościowym. Przydatność do spożycia lub minimalna trwałość artykułów żywnościowych musi wynosić co najmniej 7 dni od daty dostawy.

2. Wszystkie produkty spożywcze muszą spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 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. z 2016 r. poz. 1154).

3. Dostawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczonych produktów żywnościowych do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia określonych na czytelnych etykietach.

4. Zamawiający dopuszcza w czasie trwania umowy zmianę gramatury produktów na inną niż określona w załączniku nr 1 do umowy po uprzednim uzyskaniu pisemnej zgody Zamawiającego.

5. Ceny jednostkowe produktów o zmienionej gramaturze zostaną przeliczone proporcjonalnie do cen podanych w ofercie Dostawcy.

6. W uzasadnionych przypadkach dotyczących w szczególności : wstrzymania, zaprzestania produkcji, wycofania z rynku lub zmiany marki, Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w zakresie oferowanego asortymentu z zastrzeżeniem, iż oferowany zamiennik musi odpowiadać parametrom jakościowym nie gorszym, jak zastępowany produkt. W przypadku, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym cena oferowanego zamiennika nie może być wyższa od ceny produktu zastępowanego podanej w ofercie.

§ 3.

1. Dostawy będą realizowane sukcesywnie, stosownie do potrzeb Zamawiającego, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi” .

2. Z zastrzeżeniem ust. 3 asortyment i wielkość dostawy ustalone będą każdorazowo w zamówieniu częściowym, składanym Dostawcy nie później niż z 1 –dniowym wyprzedzeniem.

3. Zamawiający będzie składał zamówienia telefonicznie, a następnie potwierdzał faksem na nr lub e-mailem na adres

4. Miejscem dostawy jest siedziba Zamawiającego.

5. Z zastrzeżeniem zdania drugiego Dostawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot dostawy określony w zamówieniu częściowym nie później niż w ciągu 24 godzin licząc od złożenia zamówienia częściowego. Dostawy będą realizowane do godziny

6. Koszty dostarczenia przedmiotu umowy ponosi Dostawca.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia zakresu umowy bez ponoszenia konsekwencji finansowych, na co Dostawca niniejszym wyraża zgodę.

§ 4.

1. W przypadku dostawy produktów żywnościowych o nienależytej jakości Zamawiający odmówi przyjęcia wadliwej części zamówienia. W takim przypadku Zamawiający zgłosi Dostawcy reklamację.

2. Dostawca zobowiązuje się na swój koszt odebrać produkty wadliwe oraz nie później niż w ciągu 2 godzin od zgłoszenia reklamacji dostarczyć produkty wolne od wad.

3. W przypadku, gdy Dostawca w terminie określonym w ust. 2 nie dostarczy produktów wolnych od wad albo gdy dane zamówienie częściowe lub pilne nie zostanie zrealizowane w pełnym zakresie, Zamawiający uprawniony będzie do dokonania zakupu brakujących produktów u osoby trzeciej oraz obciążenia Dostawcy różnicą pomiędzy kosztami tej transakcji a kosztami dostawy tych produktów po cenach z oferty Dostawcy, na co ten ostatni wyraża zgodę.

4. Koszty transportu oraz rozładowania produktów żywnościowych ponosi Dostawca.

5. Dostawca zobowiązuje się dostarczać produkty żywnościowe środkiem transportu odpowiadającym wymogom przepisów sanitarnych w zakresie transportu żywności, zabezpieczającym w pełni ich jakość i bezpieczeństwo zdrowotne. Dostawca zobowiązuje się skierować do realizacji umowy osoby przestrzegające higieny osobistej.

6. Odbiór ilościowo – jakościowy dostarczonych produktów żywnościowych oraz zgłaszanie reklamacji będzie dokonywane przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

7. Dostawca zobowiązuje się do udostępnienia przy dostawie wszystkich niezbędnych informacji w celu dokonania oceny ilościowo – jakościowej odbieranych produktów żywnościowych.

§ 5.

1. Z tytułu realizacji umowy Dostawca otrzyma wynagrodzenie kosztorysowe w kwocie(słownie:) zł brutto płatne na zasadach określonych w ust. 5.

2. Z zastrzeżeniem ust. 3, w uzasadnionych przypadkach wzrostu cen produktów żywnościowych z przyczyn niezależnych od Dostawcy strony dopuszczają możliwość zmiany cen jednostkowych określonych w załączniku do umowy, a w ślad za tym zmianę wysokości wynagrodzenia określonego w ust. 1, nie więcej jednak niż o 15%, a w przypadku produktów sezonowych (warzywa, owoce) nie więcej niż o 20%, w całym okresie realizacji umowy i nie częściej niż raz na miesiąc. Zmiana, o której mowa w zdaniu poprzedzającym nastąpi w formie aneksu do umowy.

3. Przez okres pierwszych dwóch miesięcy realizacji umowy ceny jednostkowe oraz wysokość wynagrodzenia kosztorysowego nie mogą ulec zmianie. Zmiana w okresie, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym będzie dopuszczalna w przypadku zmiany obowiązujących w dniu podpisania umowy stawek podatku od towarów i usług.

4. Strony dopuszczają zmianę wynagrodzenia kosztorysowego określonego w § 5 ust. 1 w przypadku ograniczenia przez Zamawiającego zakresu umowy, o którym mowa w § ust. 1.

5. Wynagrodzenie za dostawy częściowe będzie płatne na podstawie faktur VAT wystawianych raz w tygodniu i obejmujących produkty żywnościowe dostarczone Zamawiającemu w okresie od poniedziałku do piątku.

6. Wynagrodzenie za dostawy częściowe płatne będzie przelewem na rachunek bankowy Dostawcy nrw terminie 14 dni od daty prawidłowo otrzymanej faktury VAT, z uwzględnieniem następujących danych:

NABYWCA:

GMINA RUDNA ,
PLAC ZWYCIĘSTWA 15, 59-305 RUDNA
NIP : 6922257466

ODBIORCA:

ŻŁOBEK GMINNY W RUDNEJ
UL . PIASKOWA 5a
59-305 RUDNA.

Zamawiający ma prawo wstrzymać wypłatę wynagrodzenia za dostawę częściową, jeżeli w terminie płatności wniesie zastrzeżenia do wykonania przedmiotu umowy.

Zamawiający uprawniony będzie do potrącenia przysługujących mu kar umownych oraz poniesionych kosztów, o których mowa w § 4 ust. 3 umowy, z przedłożonej do rozliczenia faktury VAT.

§ 6.

Strony ustanawiają odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań umownych w formie kar umownych, w następujących przypadkach i wysokościach :

w przypadku opóźnienia w wykonaniu przedmiotu umowy w zakresie terminu dostawy (nieterminowa dostawa), Dostawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 10% wartości opóźnionego zamówienia częściowego za każdą godzinę opóźnienia;

w przypadku każdego innego nienależytego wykonania zobowiązania przez Dostawcę zapłaci on na rzecz Zamawiającego karę umowną w wysokości 10% wartości zamówienia częściowego nienależycie wykonanego;

w przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Dostawcy ten ostatni zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 50% wynagrodzenia kosztorysowego określonego w § 5 ust.1.

Kary umowne mają charakter zaliczany, co oznacza, iż w przypadku wystąpienia szkody przenoszącej wartość kary umownej, Zamawiający ma prawo dochodzić jej naprawienia w pełnej wysokości na zasadach ogólnych.

§ 7.

Zamawiający będzie uprawniony do odstąpienia od umowy w przypadku nienależytego wykonywania zobowiązań umownych przez Dostawcę, w tym w szczególności :

1. w przypadku powtarzających się ze strony Dostawcy uchybień co do jakości przedmiotu dostaw (nie mniej niż trzech);
2. w przypadku powtarzających się ze strony Dostawcy uchybień co do terminowości dostaw (nie mniej niż trzy opóźnienia);

3. w przypadku nieuwzględniania przez Dostawcę reklamacji Zamawiającego (nie mniej niż trzy odmowy uwzględnienia reklamacji);
4. w przypadku powierzenia osobie trzeciej przez Dostawcę do realizacji całości lub części umowy bez zgody Zamawiającego .

§ 8.

Dostawca nie może powierzyć osobie trzeciej do realizacji całości lub części umowy. Przelew wierzycelności przez Dostawcę na rzecz osoby trzeciej dla swej ważności wymaga zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej.

§ 9.

Ewentualne mogące wyniknąć na tle stosowania umowy spory strony poddają pod rozstrzygnięcie właściwego ze względu na siedzibę Zamawiającego Sądu.

§ 10.

W sprawach nie unormowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 11.

Integralną część umowy stanowią dokumentacja z zapytania ofertowego oraz oferta Dostawcy złożona w toku postępowania opisanego we wstępie.

§ 12.

Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy mogą być dokonywane wyłącznie w formie aneksu podpisanego przez obie strony pod rygorem nieważności.

§ 13.

Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, trzy dla Zamawiającego i jeden dla Dostawcy.

ZAMAWIAJACY :

DOSTAWCA:

10. ZAŁĄCZNIKI

załącznik nr 1 – Formularz ofertowy.

załącznik nr 2 – Oświadczenia.

załącznik nr 3 – Cena oferty.

	FORMULARZ OFERTOWY	
	strona	
	z ogólnej liczby stron	

(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY

Zapytanie ofertowe na:

„Zakup i dostawa artykułów żywnościowych do Żłobka Gminnego w Rudnej na rok 2019.”

dla

Żłobka Gminnego w Rudnej, ul. Piaskowa 5a , 59-305 Rudna

Wykonawca:

1. Zarejestrowana nazwa Przedsiębiorstwa:

.....

2. Zarejestrowany adres Przedsiębiorstwa:

.....

3. Numer telefonu:

4. Numer faxu:

5. Numer REGON:.....

6. Numer NIP:

7. Numer konta bankowego:

8. Termin związania ofertą : 30 dni licząc od dnia wyznaczonego do złożenia ofert

9. Terminy realizacji - zakończenie: 31.12.2019 r.

W załączeniu:

- dokumenty o których mowa w pkt 8 zaproszenia do złożenia oferty.

Upoważniony przedstawiciel Przedsiębiorstwa

.....

(podpis, pieczęć)

Data:

	FORMULARZ OFERTOWY	
	Strona	
	z ogólnej liczby stron	

(pieczęć Wykonawcy)

„OŚWIADCZENIA WYKONAWCY”

Wyrażamy chęć uczestnictwa w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzone w trybie zapytania ofertowego, organizowane przez Zamawiającego na zadanie: **„Zakup i dostawa artykułów żywnościowych do Żłobka Gminnego w Rudnej na rok 2019.”**, w terminach i pod warunkami określonymi w Zaproszeniu do złożenia oferty.

1. Oświadczamy, że jesteśmy uprawnieni do występowania w obrocie prawnym zgodnie z wymaganiami ustawowymi.
2. Oświadczamy, że nie zalegamy z opłacaniem podatków, opłat oraz składek, na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne.
3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze szczegółowymi warunkami postępowania zawartymi w zaproszeniu do składania ofert i że przyjmujemy je bez zastrzeżeń.
4. Oświadczamy, że jesteśmy związani ofertą do terminu ważności oferty, wskazanego w zaproszeniu do składania ofert i zobowiązujemy się, w razie wybrania naszej oferty, podpisać umowę.
5. Oświadczamy, że warunki wykonania przedmiotu umowy są nam znane.
6. Oświadczamy, że zdobyliśmy konieczne informacje dotyczące realizacji zamówienia oraz przygotowania i złożenia oferty.
7. Zgadzamy się na warunki zawarte w projekcie umowy.
8. Deklarujemy, że wszystkie oświadczenia i informacje zamieszczone w niniejszym „FORMULARZU OFERTOWYM” są kompletne, prawdziwe i dokładne w każdym szczególe.
9. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
10. Upoważniamy Żłobek Gminny w Rudnej do przeprowadzenia wszelkich badań mających na celu sprawdzenie oświadczeń, dokumentów i przedłożonych informacji oraz do wyjaśnienia finansowych i technicznych aspektów tego zgłoszenia; dla tych celów upoważniamy każdą osobę publiczną, bank lub przedsiębiorstwa wymienione w naszym „FORMULARZU OFERTOWYM” do dostarczenia stosownej informacji uznanej przez Żłobek Gminny w Rudnej za konieczną i wymaganą w celu sprawdzenia oświadczeń i informacji zawartych w naszej ofercie.
11. Nazwiska i stanowiska osób, z którymi można się kontaktować w celu uzyskania dalszych informacji, jeżeli będą wymagane, podaję poniżej:

.....

Upelnomocniony przedstawiciel Przedsiębiorstwa

.....

(podpis, pieczęć)

Data:

	FORMULARZ OFERTOWY	
	strona	
	z ogólnej liczby stron	

(pieczęć Wykonawcy)

„CENA OFERTY”

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania ofertowego na zadanie pn. „Zakup i dostawa artykułów żywnościowych do Żłobka Gminnego w Rudnej na rok 2019.”- za cenę:

1. Produkty mięsne i wędliny- Cena kosztorysowa oferty brutto:zł

(słownie:.....)

Produkty mięsne, wędliny-cześć 1

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto w zł	Łączna wartość brutto w zł
1.	Cielęcina chuda bez kości,zawierająca min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia,bez dodatku żadnych konserwantów,wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	5		
2.	Tuszka z królika,zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia,bez dodatku żadnych konserwantów,wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych,świeży o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	10		
3.	Filet naturalnie wędzony ok 2 kg,zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia,bez dodatku żadnych konserwantów,wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	2,5		

4.	Filet z indyka(surowe mięso),zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia,bez dodatku żadnych konserwantów,wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	10		
5.	Filet z kurczaka świeży ,zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia,bez dodatku żadnych konserwantów,wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych,świeży,bez kostki.	kg	20		
6.	Gulasz drobny z indyka,zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia,bez dodatku żadnych konserwantów,wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych,świeży o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	20		
7.	Gulaszowe wieprzowe,zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia,bez dodatku żadnych konserwantów,wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych,świeży o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	20		
8.	Karkówka wieprzowa b/k , zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia,bez dodatku żadnych konserwantów,wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych,świeży o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	3		
9.	Kielbasa biała drobiowa-frankfurterki ,zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia,bez dodatku żadnych konserwantów,wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych,świeży o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	3		
10.	Kielbasa podsuszana drobiowa typu (Krakowska) ,zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia,bez dodatku żadnych konserwantów,wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	10		

11.	Kiełbasa śląska, zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	2		
12.	Kurczak kukurydziany, blokowy, drobiowy, gruborozdrobniony, parzony, osłonka niejadalna, o zawartości fileta z kurczaka 98% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	20		
13.	Kurczak cały, świeży, zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	15		
14.	Łopátka świeża wp bez kości, zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	15		
15.	Mięso z uda indyczego, zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	15		
16.	Parówki, wyrób drobiowy, drobno rozdrobniony, wędzone, parzone, o zawartości piersi z kurcząt min 74% bez dodatku glutanaminianu sodu, fosforanu, wzbogacone kwasami omega 3 i 6 o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	10		
17.	Pasztet mięsny zapiekany w foremkach op. ok 400 g, zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	3		

18.	Pieczeń wieprzowo-drobiowa, parzona, opiekana, o zawartości mięsa z uda z kurczaka min 25%, wątroby wieprzowej 23% i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	3		
19.	Pierś gotowana z indyka, zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	3		
20.	Polędwica wieprzowa (Sopocka), zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	5		
21.	Schab wieprzowy b/k świeży, zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	15		
22.	Skrzydółka z kurczaka, świeże, zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	20		
23.	Szyje Indyce, zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	10		
24.	Szynka delikatesowa z kurczak zawartość piersi z kurczaka 89%, i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	3		

25.	Szynka konserwowa prasowana wieprzowa, świeża, zawierająca min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	3		
26.	Szynka wieprzowa, surowa, bez kości, świeża, zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	8		
27.	Szynka z indyka prasowana op do 2 kg, zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	3		
28.	Udka z kurczaka, świeże, zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	25		
29.	Wołowina bez kości, świeża, zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	5		
30.	Żeberka wieprzowe (mięsne), świeże, zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów, o właściwych cechach organoleptycznych.	kg	5		
RAZEM:					

2. Produkty owocowo-warzywne- Cena kosztorysowa oferty brutto:zł

(słownie:.....),

Produkty owocowo-warzywne- część 2

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto w zł	Łączna wartość brutto w zł
1.	Ananas dojrzały w sezonie, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	5		
2.	Arbuz dojrzały w sezonie, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	25		
3.	Banan dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	50		
4.	Borówka, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5		
5.	Botwinka, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	10		
6.	Brokuł dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	20		
7.	Buraki dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	50		
8.	Cebula biała nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	10		
9.	Cukinia, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5		
10.	Cytryna dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5		
11.	Czosnek dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	20		
12.	Fasolka szparagowa (żółta, zielona), nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5		
13.	Grejpfrut nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	10		
14.	Gruszka w sezonie dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	40		

15.	Jabłka dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	100		
16.	Kalafior dojrzały, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	20		
17.	Kalarepa nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	10		
18.	Kapusta biała dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	15		
19.	Kapusta biała młoda dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	15		
20.	Kapusta czerwona dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	15		
21.	Kapusta kwaszona pakowana w wiaderka o poj 5 kg, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	25		
22.	Kapusta pekińska dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	25		
23.	Kapusta włoska dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	15		
24.	Kiwi dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5		
25.	Koper nać pakowany w pęczek dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	20		
26.	Maliny, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5		
27.	Mandarynka dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	30		
28.	Marchew nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	150		
29.	Melon żółty premium dojrzały w sezonie, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych, dobrej jakości	kg	20		
30.	Nektarynka, brzoskwinka dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	40		
31.	Ogórek gruntowy młody dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	15		
32.	Ogórek kwaszony pakowany w wiaderku	kg	50		

33.	Ogórek zielony dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	20		
34.	Papryka, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5		
35.	Pieczarki dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	5		
36.	Pietruszka korzeń nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	20		
37.	Pietruszka zielona pakowana w pęczki dojrzały, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	20		
38.	Pomarańcza dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	40		
39.	Pomidor dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	40		
40.	Pomidory koktajlowe op 500 g, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia	op	20		
41.	Por pakowany dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	8		
42.	Rzodkiewka, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	20		
43.	Salata masłowa, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	20		
44.	Seler korzeń dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	25		
45.	Szczaw pęczek, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	5		
46.	Szczypior pęczek, dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	szt	30		
47.	Śliwka brzoskwiniowa, świeża, dojrzała, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	50		
48.	Świeże zioła (tymianek, rozmaryn, bazylija, mięta)	szt	5		
49.	Truskawki świeże-sezon dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	20		
50.	Winogron dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	50		

51.	Ziemniaki "Młode" (czerwiec -lipiec) pakowane dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	100		
52.	Ziemniaki pakowane dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	1000		
RAZEM:					

Uwaga:

Do oceny ofert będzie brana pod uwagę cena brutto.

Upelnomocniony przedstawiciel Przedsiębiorstwa

.....
(podpis, pieczęć)

Data:

Rudna, 11.07.2019r.

D Y R E K T O R
Złobka Gminnego w Rudnej
mgr Katarzyna Jarosz