

Numer sprawy:

DPT/ZP-13/2022

Wierzba, 08.02.2022

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

1. Zamawiający:

Nazwa: **Polska Akademia Nauk Dom Pracy Twórczej w Wierzbie**

Adres: Wierzba 7, 12-220 Ruciane-Nida

Adres poczty elektronicznej: wierzba@wierzba.pan.pl

2. Opis przedmiotu zamówienia:

Sukcesywna dostawa mięsa świeżego (kat. I) i mrożonego (kat. I) dla Polskiej Akademii Nauk Domu Pracy Twórczej w Wierzbie

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Ogłoszenia.

3. Kryteria oceny ofert: **100 % cena**

4. Sposób przygotowania i złożenia oferty

Oferta powinna zawierać:

1. **wypełniony formularz ofertowy**, skan z podpisem/ami osoby/osób uprawnionych do reprezentacji podmiotu – plik Word (wg wzoru formularza ofertowego stanowiącego zał. nr 1 do niniejszego Ogłoszenia).
2. **wypełniony formularz asortymentowo-cenowy**, skan z podpisem/ami osoby/osób uprawnionych do reprezentacji podmiotu – plik XLS (wg wzoru formularza ofertowego stanowiącego zał. nr 1 do niniejszego Ogłoszenia).
3. kopię (poświadczoną za zgodność z oryginałem) decyzji właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej **zatwierdzającą zakład Wykonawcy w rozumieniu art. 62 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594, z późn. zm.)**
4. kopię (poświadczoną za zgodność z oryginałem) decyzji wydanej przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organ Inspekcji Weterynaryjnej w sprawie **spełniania wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w obrocie artykułami żywnościowymi – dopuszczającą środek transportu używany przez wykonawcę do przewozu artykułów spożywczych.**
5. Odpis (poświadczoną za zgodność z oryginałem) z **KRS/CEiDG**
6. **Pełnomocnictwo do reprezentacji** – w przypadku podpisywania osób innych niż osób wymienione w KRS/CEiDG.

Ofertę należy przesłać w formie skanów (PDF) i plików edytowanych (Word / Excel)- na adres e-mail: zp@wierzba.pan.pl
W przypadku pakowania plików Zamawiający rekomenduje by był on spakowany w programie ZIP.

5. Miejsce składania ofert:

Ofertę należy przesłać w formie skanów (PDF) i plików edytowanych (Word / Excel)- na adres e-mail: zp@wierzba.pan.pl
W przypadku pakowania plików Zamawiający rekomenduje by był on spakowany w programie ZIP.

6. Termin składania ofert: **15.02.2022 r. do godz. 13:00.**

7. Informacje o sposobie komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami:

Osoba upoważniona do kontaktów:

Milena Anuszkiewicz, nr tel. 516 009 060,
e-mail: milena.anuszkiewicz@wierzba.pan.pl

8. Inne istotne postanowienia dotyczące warunków realizacji zamówienia:

W celu należytej realizacji dostaw Zamawiający wymaga również, aby Dostawca dostarczył również:

- a) 4 Szt. zamrażarek po pojemności min. 300 litrów każda, zgodnych z normami HACCP określonymi dla przechowania mięsa
- b) Zestaw 3 noży masarskich typu ARCOS
- c) 3 deski do krojenia zgodnych z normami HACCP określonymi dla krojenia mięsa

Sprzęt będzie dostarczony do siedziby Zamawiającego na koszt i ryzyko Wykonawcy bez pobierania dodatkowych opłat. Wykonawca w okresie trwania umowy zobowiązuje się do wymiany lub naprawy sprzętu zepsutego sprzętu z wyjątkiem sprzętu, który został uszkodzony w winy Zamawiającego.

9. Klauzula informacyjna

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku 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), informuje się, że:

- 1) Administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Polska Akademia Nauk, Pl. Defilad 1, 00-901 Warszawa. Dane osobowe Wykonawcy zostały przekazane dobrowolnie w celach związanych z zawarciem i wykonaniem umowy i zostaną udostępnione wyłącznie podmiotom upoważnionym na podstawie przepisów prawa. Wykonawca posiada prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania.
- 2) Kontakt do Inspektora ochrony danych to adres mailowy: iod@pan.pl.
- 3) Dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane, gdyż jest to konieczne w celu zawarcia i realizacji umowy o i odbywa się na podstawie tej umowy (art. 6 ust. 1 lit b) RODO
- 4) Dane osobowe Wykonawcy nie będą przekazywane do państwa trzeciego/organizacji międzynarodowej.
- 5) Dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane i przechowywane do momentu ustania obowiązku prawnego wynikającego z przepisów prawa.
- 6) Wykonawca ma prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo do ich sprostowania, usunięcia (o ile jest to prawnie dopuszczalne), ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu.

- 7) Wykonawca ma prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna, że przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy Ogólnego Rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 roku.
- 8) Dane osobowe Wykonawcy nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym również w formie profilowania.

DYREKTOR
PAN DPT w. Wierzbie
Andrzej Röhms

Załączniki do Ogłoszenia:

1. Opis przedmiotu zamówienia
2. Formularz ofertowy – plik Word
3. Formularz asortymentowo-cenowy – plik XLS
- 4.
5. Wzór umowy – plik PDF

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Wielkość zamówienia oraz asortyment został określony w formularzach asortymentowo – cenowych (załącznik do Ogłoszenia) i jest to wielkość szacunkowa. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zakresu dostaw, co do ilości (mniejszej lub większej) w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego i ilości osób korzystających z posiłków. Wykonawca wystawiając fakturę VAT zobowiązany jest do stosowania cen widniejących na formularzach asortymentowo-cenowych przez cały okres trwania umowy.
2. Częstotliwość dostaw odbywać się będzie sukcesywnie w zależności od potrzeb Zamawiającego/punktu odbioru. Zamówienie składane będzie co najmniej 3 razy w tygodniu pon – sobota przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego/punkt odbioru, za pomocą e-maila lub telefonicznie z terminem dostawy nie dłuższym niż 24 h. Zamówiony towar należy dostarczać w godzinach 07:00 - 10:00 i terminach wskazanych przez Zamawiającego/punkt odbioru.
3. Dostawa towaru następować będzie transportem własnym dostawcy. Dostarczony towar winien być świeży z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej jakości, bez wad fizycznych oraz powinien odpowiadać Polskim Normom. Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami. **Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy wykonawca zobowiązany jest załatwić w trybie natychmiastowym nie później niż w ciągu 24 godzin.**
4. **W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości bądź niedostarczenia zamówieniowego towaru, a także nie dokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy we wskazanym terminie - Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.**
5. Zamawiający wymaga, aby realizacja przedmiotu zamówienia następowała:
 - (a) z miejsca składowania, magazynowania asortymentu składającego się na przedmiot zamówienia posiadającego aktualną decyzję wydaną przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącej zatwierdzenia zakładu (magazynu) podlegającego urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w zakresie produkcji (jeśli wykonawca jest producentem) składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi lub w zakresie składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi (jeśli Wykonawca nie jest producentem) albo decyzję wydaną przez właściwy organ Inspekcji Weterynaryjnej dotyczącej zatwierdzenia zakładu prowadzącego sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego (ze wskazaniem produktów pochodzących z zakładu które mogą być wprowadzane na rynek na terytorium RP),
 - (b) przy użyciu, środka transportu posiadającego aktualne decyzje, zaświadczenia, opinie, wyniki kontroli wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej albo Inspekcji Weterynaryjnej lub inny dokument wystawiony przez uprawniony organ kontroli, dotyczące spełnienia przez środki transportu wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w obrocie artykułami żywnościowymi w zakresie przystosowania do przewozu artykułów spożywczych wymagających chłodzenia oraz surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego.
6. Dostarczane artykuły żywnościowe muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami, w tym:

- (a) rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016, poz. 1154),
 - (b) ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 tekst jednolity ze zm.);
 - (c) rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
 - (d) ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j Dz.U. 2018 poz. 2164, 2354, z 2019 r. poz. 1038.), wraz z aktami wykonawczymi;
 - (e) dyrektywami i rozporządzeniami UE w szczególności: Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. 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), Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3,t. 45, str. 14, z późn. zm.), Rozporządzeniem (WE) 7Nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 206, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str 75, z późn. zm.), Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm.),
 - (f) ustawą z dnia 16 grudnia 2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2019 r., poz. 824.).
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian do umowy poprzez zmniejszenie przyjętych w umowie ilości, wartości i częstotliwości dostaw, w sytuacjach których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili jej zawarcia (np. np. w wyniku zmniejszenia zapotrzebowania ze względu na: pandemię, brak imprez, mniejsza ilość klientów). Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw przewidzianych w umowie.
 8. Zamawiający nie dopuszcza możliwości waloryzacji cen.
 9. Termin realizacji dostaw: 1 dzień roboczy od złożenia zamówienia mailem lub telefonicznie
 10. Termin płatności: 21 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego
 11. Zamawiający wymaga aby Wykonawca posiadał wdrożony system zarządzania jakością HACCP. W przypadku gdy Wykonawca nie jest producentem – wymóg o wdrożeniu systemu HACCP dotyczy również producenta zaoferowanego asortymentu. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wyżej wymienione dokumenty na każde wezwanie Zamawiającego, w szczególności podczas czynności badania ofert jak i w czasie realizacji umowy.
 12. Mięso w gatunku pierwszym (świeże, nie mrożone), z młodych sztuk.
 13. Mięso musi posiadać obowiązujące badania weterynaryjne oraz handlowy dokument

- identyfikacyjny. Dokumenty muszą być okazywane przy każdej dostawie.
14. Zamawiający wymaga aby dostarczane mięso było czyste, bez śladu jakichkolwiek zanieczyszczeń, jędrne, elastyczne, miało swoisty świeży zapach, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny jest zapach obcy oraz płciowy lub moczowy, niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni.
 15. Zamawiający wymaga aby dostawy odbywały się odpowiednim (przystosowanym do transportu żywności objętej zamówieniem) środkiem transportu-chłodnią, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w pojemnikach czystych odpowiednio oznakowanych (nazwa producenta, data produkcji, termin przydatności do spożycia).
 16. Kierowcy transportujący żywność zobowiązani są zachować czystość i higienę osobistą, nosić odzież ochronną oraz posiadać aktualne książeczki zdrowia.
 17. Zamawiający wymaga aby mięso było transportowane samochodem-chłodnią w terminie do 24 godzin od telefonicznego (potwierdzonego pisemnie pocztą elektroniczną) lub pisemnego (pocztą elektroniczną) złożenia zamówienia przez upoważnionego pracownika PAN.
 18. Zamawiający wymaga, aby przedmiot zamówienia spełniał następujące wymagania w zakresie znakowania i pakowania:
 - (a) do pakowania wykorzystywane pojemniki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
 - (b) każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku;
 - (c) opakowania muszą być czyste, nieuszkodzone i powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem;
 19. Zamawiający wymaga, aby przedmiot zamówienia spełniał następujące wymagania w zakresie jakości - szczegółowy opis dotyczący poszczególnych asortymentów opisuje załączona tabela XLS.