

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Szkoła Podstawowa im. Mikołaja Kopernika w Radzicach Du ych, , w imieniu której działa Dorota Królik ó dyrektor placówki, zaprasza do z enia ofert na zakup i dostaw ywno ci na potrzeby szko y o szacunkowej warto ci nieprzekraczaj cej równowarto ci kwoty 30 tys. euro netto, wy czonej ze stosowania na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówie publicznych (DZ. U. z 2018 r. poz. 1986).

1. **Przedmiot zamówienia:** zakup i dostaw ywno ci na potrzeby Szko y Podstawowej im. M. Kopernika w Radzicach Du ych
2. **Szczegó ywy opis przedmiotu zamówienia:**
  - zakup i dostawa ywno ci na potrzeby szko y
  - zamawiaj cy dopuszcza sk adanie ofert cz ciowych na dostaw ywno ci w ramach pakietów umieszczonych w uproszczonej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (**za cznik Nr 1**) oraz w poszczególnych za cznikach-formularzach cenowych, a mianowicie:
    - 1) pieczywo,
    - 2) artyku y spo ywcze,
    - 3) mi so wieprzowe i wo e, produkty mi sno ó w dliniarskie,
    - 4) drób i produkty drobiowe ( wie e),
    - 5) warzywa i owoce,
    - 6) produkty mleczarskie,
    - 7) ryby i przetwory rybne oraz mro onki warzywne i owocowe,
    - 8) jaja.
  - zamawiaj cy dopuszcza sk adanie ofert równowa nych, gdy w opisie przedmiotu zamówienia u yto nazwy wskazuj cej na producenta danego towaru, rozumie si przez to produkt przyk adowy a Zamawiaj cy dopuszcza z enie oferty równowa nej (produkt równowa ny) o innej nazwie pod warunkiem, e posiada one b d te same walory smakowe i w ciwo ci, co produkty podane przyk adowo, w takim przypadku nale y zaznaczy jakiego produktu dotyczy oferta równowa na
  - ywno b d ca przedmiotem zamówienia musi odpowiada warunkom jako ciowym zgodnym z obowi zuj cymi atestami, Polskimi Normami, prawem ywno ciowym oraz z obowi zuj cymi zasadami GMP/GHP, GAP i systemu HACCP lub Systemu Zarz dzania Bezpiecze stwem ywno ci zgodnym z ISO 22000:2005

- Wykonawca udziela zamawiającemu gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczonej żywności do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia określonych na czytelnych etykietach.

**Artykuły rolne - spożywcze** muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich jakości handlowej.

- Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności, umożliwiający identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej, nadanym przez producenta i umożliwiający ich identyfikowalność, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.
- W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej Zamawiający odmówi przyjęcia i zgłosi niezwłocznie reklamację osobiście lub telefonicznie w dniu dostawy. Wykonawca zobowiązuje się odebrać lub wymienić żywność nie spełniającą wymagań jakościowych na wolnym od wad, max do 3 godzin od dnia i godziny jego zgłoszenia i na własny koszt. Wykonawca podpisuje odbiór żywności nie spełniającej wymagań.
- Wykonawca zobowiązuje się przekazywać żywność bezpośrednio osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym. Odbiór ilościowo-jakościowy dostarczonej żywności, będzie potwierdzany przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Nie dopuszcza się przyjęcia towaru bez własnego dowodu dostawy, tj. ilości dostarczonego towaru (szt. lub kg), cen jednostkowych i wartości.
- Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia przy dostawie wszystkich niezbędnych informacji w celu dokonania oceny ilościowo-jakościowej odbieranej żywności.
- **Podane w formularzu ofertowym i opisie przedmiotu zamówienia ilości stanowią szacunkowe zapotrzebowanie, jakie Zamawiający przewiduje zakupić w danym roku szkolnym. Z tytułu niezrealizowania wskazanych w formularzu ofertowym i opisie przedmiotu zamówienia ilości Wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia przeciw Zamawiającemu. Zamawiający może dokonać zmiany asortymentowej określonej w przedmiocie zamówienia w ramach limitu finansowego. Szczegółowa ilość zamawianych artykułów będzie określana łącznie dorazowo jednostkowymi zamówieniami.**
- Wykonawca dostarcza będzie żywność do Zamawiającego własnym rodzajem transportu spełniającym warunki zgodne z zasadami GMP/GHP (do wglądu: dopuszczenie rodzaju transportu przez PPiS do przewozu żywności) na własny koszt i ryzyko w godz. 7:00 - 14:00 następnego dnia po dniu złożenia zamówienia bezpośrednio do magazynu żywnościowego.
- Dysponenci i kierowcy Wykonawcy winni posiadać aktualne świadectwa zdrowia, decyzje sanitarne na rodzaje transportu oraz czyste odzież ochronną.

- Dostawa ywno ci nast powa b dzie na podstawie zamówie sk adanych Wykonawcy przez Zamawiaj cego telefonicznie lub osobi cie. W zamówieniu Zamawiaj cy przeka e rodzaj i ilo zamawianej ywno ci jaka ma by dostarczona. W szczególnych przypadkach, wynikaj cych z potrzeby Zamawiaj cego, Wykonawca winien przyj dora ne zamówienie w trybie pilnej realizacji.
- Sposób dostawy oraz dostarczana ywno musi by zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa ywno ciowego.

### **Wymagania szczególne dla mro onek:**

- Mro onki powinny by opakowane z zewn trz kartonem, wewn trz foli , trwale i prawidowo oznakowane w j zyku polskim zarówno na opakowaniu zewn trznym jak i folii, czyste, nie uszkodzone, temperatura surowca w momencie przyj cia min - 18°C, owoce lub warzywa jednolite tej samej odmiany, w stanie dojrzal ci konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nie oblodzone, bez trwa cych zlepie ców, bez zapachów i posmaków obcych dla danego asortymentu, smak i zapach delikatny, niedopuszczalny smak i zapach wiadczy o nie wie o ci lub inny obcy, barwa typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii (z wyj tkiem mieszanek), owoce i warzywa zdrowe, bez uszkodze spowodowanych przez choroby i szkodniki, brak zanieczyszcze chemicznych, brak oznak i obecno ci ple ni, brak zanieczyszcze mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

### **3. Warunki realizacji zadania**

- Nie przewiduje si udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia
- Wykonawca bior cy udzia w post powaniu powinien spe cia nast puj ce warunki:
  - posiada uprawnienia do wykonywania dostaw ywno ci wynikaj ce z w ciowego rejestru albo wpisu do ewidencji dzia lno ci gospodarczej,
  - posiada wiedz i do wiadczenie w dostawie ywno ci,
  - dysponowa transportem do przewozu ywno ci (tych cz ci, na które sk ada ofert ) odpowiadaj cym wymogom HACCP,
  - dysponowa osobami zdolnymi do dostawy ywno ci.

### **4. Termin realizacji zamówienia: od dnia 09 wrze nia 2019 r. do dnia 20 czerwca 2020r.**

É Zamówienie b dzie sk adane codziennie, telefonicznie lub faksem przez osob upowa nion wg bie cych potrzeb Zamawiaj cego

É Termin p ctno ci musi wynosi 30 dni licz c od dnia dostawy towaru i wystawienia faktury

### **5. Kryteria wyboru:**

- cena ó 100 %,

która zostanie wyliczona w następujący sposób:

Ocena wg następującego wzoru:

$$C_w = (C_{\min} : C_x) \times 100\% , \text{ gdzie:}$$

$C_w$  - ilo punktów przyznanych danej ofercie za wykonanie dostawy

$C_{\min}$  - minimalna cena wykonania dostawy

$C_x$  - cena wykonania dostawy podana przez uczestnika, którego wynik jest obliczany.

- Za cenę przyjmuje się wartość ogółem brutto wskazaną przez oferenta w poszczególnych kosztorysach ofertowych wg pakietów [Załączniki od Nr 2 A do Nr 2 H, ostatni wiersz **RAZEM (OGÓŁEM)**].
  - Wykonawca określi ceny na wszystkie elementy zamówienia wymienione w formularzu cenowym.
  - Wszystkie wartości określone w formularzu cenowym oraz ostateczna cena oferty, muszą być liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
  - Ostateczna cena oferty stanowi sumę wartości poszczególnych pozycji formularza cenowego.
  - Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera racjonalnie niskie ceny w stosunku do przedmiotu zamówienia, może zwrócić się do Wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.
  - Zamawiający poprawi w treści oferty oczywiste omyłki pisarskie oraz omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, niezwłocznie zawiadamiając o tym wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty.
  - Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w PLN.
6. Oferta musi być napisana w języku polskim i podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy na zewnątrz.
  7. Każdy oferent przedkłada tylko jedną ofertę na wybrany członek lub wybrane członki zamówienia. Oferent, który przedłoży więcej niż jedną ofertę na dany członek lub członki zamówienia zostanie wyeliminowany z konkursu ofert z przyczyn formalnych.
  8. Oferty pozostaną ważne przez okres 30 dni po ostatecznym terminie składania ofert.
  9. Oferta winna zawiera cenę netto + podatek VAT = cena brutto.
  10. Oferta winna być sporządzona na drukach - załącznikach do niniejszego zapytania **(od Załącznika Nr 2 A do Załącznika Nr 2 H)**.
  11. Oferty należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w Szkole Podstawowej im. Mikołaja Kopernika w Radzicach Dużych, wysłać pocztą na adres Zamawiającego lub przesłać drogą mailową na adres: [spradzice@drzewica.pl](mailto:sprzedzice@drzewica.pl) do dnia **23.08.2019 r. do godziny 9:00**. W przypadku składania oferty w siedzibie zamawiającego lub pocztą,

na kopercie należy umieścić napis: „Oferta na zakup i dostawę wyłącznie na potrzeby szkoły”.

12. Wykonawca wybranej oferty zostanie poinformowany telefonicznie.
13. Osoba do kontaktu z oferentami jest: Dorota Królik tel. **500070418**.
14. Zamawiający udzieli zamówienia oferentowi, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w zapytaniu ofertowym i przedstawi najkorzystniejszą ofertę w oparciu o kryteria wyboru określone w zapytaniu ofertowym, podpisując umowę stanowiącą **Załącznik Nr 3** do niniejszego zapytania ofertowego. Podpisanie umowy nastąpi w pierwszym tygodniu września 2019r. z Panią Małgorzatą Wawrzyńską - Państwowym dyrektorem szkoły.  
Wykonawca przedstawiając kosztorys ofertowy tym samym akceptuje wszystkie zapisy w/w umowy.
15. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający dopuszcza uniemożliwienie postępowania bez podania przyczyn.
16. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
17. Otwarcie ofert nastąpi **23.08.2019r. o godzinie 10.00**

Dyrektor Szkoły