

## ZAPYTANIE OFERTOWE

**Szkoła Podstawowa im. Polskich Olimpijczyków w Drzewicy**, NIP: 768-16-22-573 Regon: 670986953 w imieniu której działa **Renata Smolarek** – dyrektor zaprasza do złożenia ofert na zakup i dostawę żywności na potrzeby szkoły o szacunkowej wartości nieprzekraczającej równowartości kwoty 14 tys. euro netto, wyłączonej ze stosowania na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (**Dz.U. z 2013 r. poz. 907**)

1. **Przedmiot zamówienia:** zakup i dostawę żywności na potrzeby szkoły.

2. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

- zakup i dostawa żywności na potrzeby szkoły/przedszkola
- zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na dostawę żywności w ramach pakietów umieszczonych w uproszczonej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (**załącznik Nr 1**) oraz w poszczególnych załącznikach-formularzach cenowych, a mianowicie:
  - 1) pieczywo,
  - 2) artykuły spożywcze,
  - 3) mięso wieprzowe i wołowe, produkty mięsno – wędliniarskie,
  - 4) drób i produkty drobiowe (świeże),
  - 5) warzywa i owoce,
  - 6) produkty mleczarskie,
  - 7) ryby i przetwory rybne oraz mrożonki warzywne i owocowe,
  - 8) jaja.
- zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych, gdy w opisie przedmiotu zamówienia użyto nazwy wskazującej na producenta danego towaru, rozumie się przez to produkt przykładowy a Zamawiający dopuszcza złożenie oferty równoważnej (produkt równoważny) o innej nazwie pod warunkiem, że posiadać one będą te same walory smakowe i właściwości, co produkty podane przykładowo, w takim przypadku należy zaznaczyć jakiego produktu dotyczy oferta równoważna
- żywność będąca przedmiotem zamówienia musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami, prawem żywnościowym oraz z obowiązującymi zasadami GMP/GHP, GAP i systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem żywności 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 rolno - spożywcze** muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej.

- Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności, umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej, nadanym przez producenta i umożliwiające ich identyfikowalność, zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.
- W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej Zamawiający odmówi przyjęcia i zgłosi niezwłocznie reklamacje osobiście lub telefonicznie w dniu dostawy. Wykonawca zobowiązuje się odebrać lub wymienić żywność nie spełniającą wymagań jakościowych na wolną 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 ważnego 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 każdorazowo jednostkowymi zamówieniami.**
- Wykonawca dostarczać będzie żywność do Zamawiającego własnym środkiem transportu spełniającym warunki zgodne z zasadami GMP/GHP (do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPiS do przewozu żywności) na własny koszt i ryzyko w godz. 8:00 - 14:00 następnego dnia po dniu złożenia zamówienia bezpośrednio do magazynu żywnościowego.
- Dysponenci i kierowcy Wykonawcy winni posiadać aktualne świadectwa zdrowia, decyzje sanitarne na środki transportu oraz czystą odzież ochronną.
- Dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie lub osobiście. W zamówieniu Zamawiający przekaże rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji.
- Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa Żywnościowego.

#### **Wymagania szczegółowe dla mrozonek:**

- Mrożonki powinny być opakowane z zewnątrz kartonem, wewnątrz folią, trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim zarówno na opakowaniu zewnętrznym jak i folii, czyste, nie uszkodzone, temperatura surowca w momencie przyjęcia min - 18°C, owoce lub warzywa jednolite tej samej odmiany, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nie oblodzone, bez trwałych

zlepieńców, bez zapachów i posmaków obcych dla danego asortymentu, smak i zapach delikatny, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, barwa typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii (z wyjątkiem mieszanek), owoce i warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

### 3. Warunki realizacji zadania

- Nie przewiduje się udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia
- Wykonawca biorący udział w postępowaniu powinien spełniać następujące warunki:
  - posiadać uprawnienia do wykonywania dostaw żywności wynikające z właściwego rejestru albo wpisu do ewidencji działalności gospodarczej,
  - posiadać wiedzę i doświadczenie w dostawie żywności,
  - dysponować transportem do przewozu żywności (tych części, na które składa ofertę) odpowiadającym wymogom HACCP,
  - dysponować osobami zdolnymi do dostawy żywności.

### 4. Termin realizacji zamówienia: od dnia 09 września 2016 r. do 17 czerwca 2017 r.

- Zamówienie będzie składane codziennie, telefonicznie lub faksem przez osobę upoważnioną wg bieżących potrzeb Zamawiającego
- Termin płatności musi wynosić 30 dni licząc od dnia dostawy towaru i wystawienia faktury

### 5. Kryteria wyboru:

- cena – 100 %,

która zostanie wyliczona w następujący sposób:

Ocena wg następującego wzoru:

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

$C_w$  - ilość 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 (OGÓLEM):**”].
- 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 dokładności do dwóch miejsc po przecinku.
- Ostateczną cenę oferty stanowi suma wartości poszczególnych pozycji formularza cenowego.
- Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę 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 tekście 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 wybraną część lub wybrane części zamówienia. Oferent, który przedłoży więcej niż jedną ofertę na daną część lub części zamówienia zostanie wyłączony z konkursu ofert z przyczyn formalnych.
  8. Oferty pozostaną ważne przez okres 30 dni po ostatecznym terminie składania ofert.
  9. Oferta winna zawierać cenę netto + podatek VAT = cena brutto.
  10. Oferta winna być sporządzona na drukach - załącznikach do niniejszego zapytania **(od Załącznika nr 2A do Załącznika Nr 2 H)**.
  11. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w **Szkole Podstawowej im. Polskich Olimpijczyków w Drzewicy ,ul. Stanisława Staszica 7, 26-340 Drzewica**, wysłać pocztą na adres Zamawiającego lub przesłać drogą mailową na adres: [spdrzewica@op.pl](mailto:spdrzewica@op.pl) **do dnia 24.08.2016 r. do godziny 10:00**. W przypadku składania oferty w siedzibie zamawiającego lub pocztą, na kopercie należy umieścić napis **„Oferta na zakup i dostawę żywności na potrzeby Szkoły Podstawowej im. Polskich Olimpijczyków w Drzewicy”**.  
Otwarcie ofert o godz. 12.00 w tym samym dniu.
  12. Wykonawca wyłonionej oferty zostanie poinformowany telefonicznie.
  13. Osobą do kontaktu z oferentami jest: **Renata Smolarek tel. 505 578 266**
  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.  
Wykonawca przedstawiając kosztorys ofertowy tym samym akceptuje wszystkie zapisy w/w umowy.
  15. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający dopuszcza unieważnienie postępowania bez podania przyczyn.
  16. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

Dyrektor Szkoły

*Renata Smolarek*