

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Szkoła Podstawowa im. Mikołaja Kopernika w Radzicach Dużych, w imieniu której działa Małgorzata Wawrzyńczak-Pawul – dyrektor placówki, zaprasza do złożenia ofert na **zakup i dostawę żywności na potrzeby szkoły** o szacunkowej wartości nieprzekraczającej równowartości kwoty 30 tys. euro netto, wyłączonej ze stosowania na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843).

1. **Przedmiot zamówienia:** zakup i dostawa żywności na potrzeby Szkoły Podstawowej im. M. Kopernika w Radzicach Dużych
2. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**
  - zakup i dostawa żywności na potrzeby szkoły
  - 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, 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 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 PPIŚ 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 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 mrożonek:

- 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 4 września 2020r. do dnia 18 czerwca 2021r.

- 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 spośród zaproponowanych cen ofertowych

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

- Za cenę przyjmuje się wartość ogółem brutto wskazaną przez oferenta w kosztorysie ofertowym (załączniki od Nr 2A do Nr 2H, ostatni wiersz „**RAZEM (OGÓLEM)**”).
- Wykonawca określi ceny na wszystkie elementy zamówienia wymienione w kosztorysie ofertowym.

- Wszystkie wartości określone w kosztorysie ofertowym oraz ostateczna cena oferty, muszą być liczone z dokładności do dwóch miejsc po przecinku.
  - Ostateczną cenę oferty stanowi suma wartości poszczególnych pozycji kosztorysu ofertowego.
  - 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. Oferent, który przedłoży więcej niż jedną ofertę 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. Mikołaja Kopernika w Radzicach Dużych, wysłać pocztą na adres Zamawiającego lub przesłana drogą mailową na adres: [spradzice@drzewica.pl](mailto:spradzice@drzewica.pl) do dnia **26 sierpnia 2020 r. do godziny 9:00**. W przypadku składania oferty w siedzibie zamawiającego lub pocztą, na kopercie należy umieścić napis „*Oferta na zakup i dostawę żywności na potrzeby szkoły*”.
- Otwarcie ofert nastąpi **26 sierpnia 2020r. o godz. 9.15**.
12. Wykonawca wyłonionej oferty zostanie poinformowany telefonicznie.
  13. Osobą do kontaktu z oferentami jest: Małgorzata Wawrzyńczak-Pawul 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. 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