**ZAPYTANIE OFERTOWE**

Dyrektor Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Witnicy ogłasza rozpoczęcie postępowania   
o udzielenie zamówienia na:

„**zakup wraz z dostawą mleka, produktów mlecznych i jaj oraz mrożonek i ryb dla Przedszkola Miejskiego „Bajka” w Witnicy”**

w trybie zapytania ofertowego o wartości nie przekraczającej kwoty 130000 zł.

Zgodnie z art.2 pkt.1 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019), przepisy w/w ustawy nie mają zastosowania.

**ZAMAWIAJĄCY:**

**Zespół Szkolno – Przedszkolny w Witnicy**

**ul. Wiosny Ludów 14**

**66-460 Witnica**

E-mail: [przedszkole.witnica@wp.pl](mailto:przedszkole.witnica@wp.pl); zspwitnica@wp.pl;

tel./fax. 957515020, tel. 957515039, 669360951

W imieniu Zamawiającego postępowanie prowadzi:

Mgr Anna Zasada – dietetyk - intendent

1. **Określenie przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa mleka, produktów mlecznych i jaj oraz mrożonek oraz ryb do Przedszkola Miejskiego „Bajka” w Witnicy.

**Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych w ramach całego zamówienia.**

**Zamówienie z podziałem na zadania:**

* **zadanie 2 - dostawa mleka, produktów mleczarskich i jaj** (kod CPV 15500000-3, CPV 15511000- 3, CPV 03000000-1)
* **zadanie 6 – dostawa mrożonek oraz ryb mrożonych** (kod CPV 15331170-9, CPV 15221000-3)

**Oferent może złożyć tylko jedna ofertę:**

1. na całe zamówienie
2. na wybrane zadania

* 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 identyfikacje 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, na własny koszt,   
  w terminie ustalonym z Zamawiającym w momencie zgłaszania reklamacji. 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 wymagania zasad GMP/GHP na własny koszt i ryzyko, w godz. 6:00 - 15:00 (lub zgodnie z umową) bezpośrednio do magazynu żywnościowego, wg ustalonego między stronami harmonogramu dostaw.
* 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 mailowo. 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, nieuszkodzone, temperatura surowca w momencie przyjęcia min -18°C, owoce lub warzywa jednolite tej samej odmiany, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez zapachów i posmaków obcych dla danego asortymentu, 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.

1. **Termin realizacji zamówienia:**

* Realizacja zamówienia: od 01.09.2021 r. do 31.08.2022 r. z wyłączeniem okresu przerwy wakacyjnej w lipcu 2022 r. (termin przerwy wakacyjnej może ulec zmianie).
* Termin płatności musi wynosić 30 dni licząc od dnia dostawy towaru i wystawienia faktury lub rachunku.

1. **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.

1. **Kryteria wyboru**:

* cena – 100 %,
* Za cenę przyjmuje się wartość ogółem brutto wskazaną przez oferenta   
  w poszczególnych kosztorysach ofertowych wg pakietów (Załączniki od nr 1, wiersz „RAZEM BRUTTO:”).
* 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.

1. **Wymagane dokumenty:**

Zamawiający wymaga, aby każda oferta zawierała następujące dokumenty:

1. Wypełniony komputerowo i podpisany przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz kosztorys cenowy – **załącznik nr 2**
2. Oświadczenie – **załącznik nr 6**
3. **Sposób przygotowania oferty, miejsce i termin składania ofert:**
4. Oferta musi być napisana w języku polskim i podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy na zewnątrz.
5. Na załączonym formularzu cenowo - ofertowym, należy przedstawić cenę netto   
   i brutto za wykonanie / udzielenie przedmiotu zamówienia oraz podać wysokość stawki podatku VAT.
6. Należy podać cenę jednostkową za dane zadanie oraz cenę całego zamówienia.
7. Wartość cenową należy podać w złotych polskich cyfrą – z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku oraz słownie.
8. Cena powinna zawierać wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia w tym cenę dostawy.
9. Ofertę wraz z załącznikami należy umieścić w zaklejonej kopercie. Kopertę należy opisać według poniższego wzoru:

Zespół Szkolno – Przedszkolny w Witnicy.

OFERTA - zakup wraz z dostawą mleka, produktów mlecznych i jaj oraz mrożonek i ryb na potrzeby Przedszkola Miejskiego „Bajka” w Witnicy

1. Termin składania ofert upływa dnia 30.07.2021 roku o godzinie 1400
2. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, w sekretariacie Zespołu Szkolno-Przedszkolnego, ul. Wiosny Ludów 14 lub sekretariacie Przedszkola Miejskiego „Bajka”, ul. Wiosny Ludów 4 w Witnicy w godz. od 800 do 1400.
3. **Otwarcie ofert:**

Zapoznanie z ofertami nastąpi 02.08.2021 roku, o godzina 1000 w gabinecie Dyrektora Przedszkola Miejskiego „Bajka” w Witnicy.

1. **Informacje dodatkowe**
2. Wykonawca wyłonionej oferty zostanie poinformowany telefonicznie.
3. 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 umową.
4. Do prowadzonego postępowania nie przysługują Wykonawcom środki ochrony prawnej określone w przepisach Ustawy Prawo zamówień publicznych tj. odwołanie, skarga.
5. Do niniejszego postępowania nie mają zastosowania przepisy Ustawy Prawo zamówień publicznych.
6. Zamawiający zastrzega możliwość zamknięcia prowadzonego postępowania bez wyłonienia Wykonawcy.
7. **WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW**

Załącznik nr 2 - Kosztorys cenowy

Załącznik nr 6 - Oświadczenie

Załącznik nr 7 - Projekt umowy

Dyrektor Zespołu

Szkolno – Przedszkolnego w Witnicy