

Wisła, dnia 19 listopada 2014 r.

**ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT
NA ZAMÓWIENIE, KTÓREGO WARTOŚĆ NIE PRZEKRACZA
WYRAŻONEJ W ZŁOTYCH RÓWNOWARTOŚCI KWOTY 14.000 EURO**

1. Zamawiający: Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Wiśle
43-460 Wisła, ul. Reymonta 2
tel. 338552474, fax. 338577725

2. Opis przedmiotu zamówienia

a) Przedmiotem zamówienia jest dostawa świeżego mięsa i wędlin wg sukcesywnych zapotrzebowań składanych przez Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy zgodnie z formularzem ofertowym. Zamówione towary należy każdorazowo bezpłatnie dostarczyć do siedziby Zamawiającego.

b) Zamawiający zaznacza, że wielkości produktów podanych w formularzu cenowym nie należy utożsamiać z ilością produktów, które rzeczywiście zakupi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej lub większej ilości poszczególnych pozycji asortymentowej objętej umową dostosowując je do obiektywnie istniejących potrzeb, a ich rzeczywista wielkość będzie wynikać z zamówień częściowych składanych przez zamawiającego. Zamawiający ma prawo do odstąpienia od dostawy niektórych pozycji produktów na rzecz innych produktów wymienionych w formularzu cenowym, z zastrzeżeniem, że zmiana asortymentu w poszczególnych pozycjach nie może przekroczyć 30% ich wartości ilościowej wskazanej w umowie.

3. Zamówienie zostało podzielone na dwa odrębne zadania:

Zad. 1 – dostawa mięsa i wędlin wołowo-wieprzowych

Zad. 2 – dostawa mięsa i wędlin drobiowych

4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.

5. Termin realizacji zamówienia: **1.01.2015-31.12-2015**

6. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu wyboru oferty

1) O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust 1 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz spełniają warunki określone w art. 22 ust 1 uPzp.

2) Zamawiający będzie oceniał warunki określone w art. 22.ust 1 uPzp na podstawie dokumentów, o których jest mowa w pkt 8.

7. Kryteria wyboru oferty (100%): najniższa cena

1) Cena przedmiotu zamówienia za poszczególne zadania: Obliczenia ilości przyznanych punktów zostaną wykonane poprzez zastosowanie następującego ogólnego wzoru z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

$$K_1 = 100 * \frac{\text{Cena najniższej oferty na poszczególne zadanie}}{\text{Cena danej oferty na poszczególne zadanie}}$$

Gdzie K_1 - - tj. badana oferta

2) Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na poszczególne zadania spośród ofert nieodrzuconych, wyłącznie na podstawie ww kryterium, przez co należy rozumieć ofertę, która uzyska największą liczbę punktów w kryterium ceny,

8. Na ofertę winny składać się następujące dokumenty i załączniki:

- 1) formularz ofertowy;
- 2) oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24. ust. 1 uPzp;
- 3) aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art.24 ust 1 pkt 2 uPzp. Wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
- 4) wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych głównych dostaw w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane. Do wykazania winne zostać załączone dowody, że dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;
- 4) dokumenty w zakresie umocowania prawnego do podpisywania oferty.

5. Termin i miejsce składania ofert: zamkniętą kopertę zawierającą ofertę należy złożyć w sekretariacie Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Wiśle, ul. Reymonta 2 do dnia **1 grudnia 2014 r. do godz. 9.00**
z opisem:

NIE OTWIERAĆ – POSTĘPOWANIE PONIŻEJ 14.000 EURO –
Zamówienie na dostawę pieczywa oraz wyrobów cukierniczych

6. Termin i miejsce otwarcia i odczytania ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego pok.215 o godz. 10.30 w dniu 1 grudnia 2014 r..

Otwarcie ofert jest jawne.

7. Protokół z wyboru oferenta zostanie opublikowany na stronie BIP Zamawiającego.

.....
(data i podpis dyrektora)

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu
3. Wykaz wykonanych dostaw
4. Wzór umowy

**FORMULARZ OFERTOWY
DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO
NA ZAMÓWIENIE KTÓREGO WARTOŚĆ NIE PRZEKRACZA
WYRAŻONEJ W ZŁOTYCH RÓWNOWARTOŚCI KWOTY 14.000 EURO**

DATA.....

NAZWA WYKONAWCY

SIEDZIBA

REGON..... NIP.....

1. Nawiązując do zaproszenia do złożenia oferty na sukcesywną dostawę świeżego pieczywa i wyrobów cukierniczych dla potrzeb Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Władysława Reymonta składamy niniejszą ofertę:

Zad. 1 – dostawa mięsa i wędlin wołowo-wieprzowych

Wartość brutto

(słownie zł)

Wyliczona na podstawie poniższego zestawienia

l.p.	Asortyment	Szacunkowa wielkość w kg do 31.12.2015r	Cena jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
1	Gulaszowe wieprzowe	40				
2	Karczek świeży bez kości	200				
3	Łopatka wieprzowa bez kości	550				
4	Ozory wieprzowe	20				
5	Polędwiczki wieprzowe extra	60				
6	Rozbratel b/k	40				
7	Schab świeży bez kości	400				
8	Schab świeży z kością	50				
9	Szynka wędzona b/k (kita)	50				
10	Szynka wieprzowa świeża b/k	100				
11	Wątroba wieprzowa	20				
12	Wołowe b/k udziec	150				
13	Wołowe z/k żeberka	30				
14	Krupniok domowy	20				
15	Żeberka wędzone	20				
16	Kości wędzone schab-kar	100				
17	Smalec	60				
18	Boczek wędzony	100				
19	Słonina wędzona	30				

20	Baleron gotowany	25				
21	Bawarskie	15				
22	Biała parzona extra	100				
23	Frankfurterki	40				
24	Kiełbasa szefa	150				
25	Kiełbasa szynkowa	40				
26	Krakowska podsuszana	30				
27	Mielonka delikatesowa	10				
28	Necówka	20				
29	Parówki śląskie	40				
30	Pasztetowa krem	25				
31	Polędwica sopocka	35				
32	Salami delikatesowe	20				
33	Szynka dębicka	15				
34	Szynka domowa	40				
35	Szynka gotowana	40				
36	Szynka konserwowa	40				
37	Szynka wiejska	30				
38	Śląska	80				
39	Żywiecka	25				
	Razem					

2. Oświadczamy, że zamówienie zrealizujemy z należytą starannością w oparciu o przedstawioną ofertę.

3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami niniejszego zamówienia oraz projektem umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń.

4. Wykonawca oświadcza, iż podczas produkcji jak i transportu wyrobów stosowany jest System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności HCCP.

Zad. 2 – dostawa mięsa i wędlin drobiowych

Wartość brutto

(słownie zł)

Wyliczona na podstawie poniższego zestawienia

l.p.	Asortyment	Szacunkowa wielkość w kg do 31.12.2015r	Cena jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
1	Udka	550				
2	Udka trybowane	100				
3	Dramstik	50				
4	Udziec	60				
5	Filet z kurczaka	300				
6	Filet z indyka świeży	80				
7	Porcja rosołowa	400				
8	Filet z indyka prasowany	40				

9	Szynka drobiowa	15				
10	Kiełbasa drobiowa (cieniutkie)	30				
11	Galaretką drobiowa	20				
	Razem					

2. Oświadczamy, że zamówienie zrealizujemy z należytą starannością w oparciu o przedstawioną ofertę.

3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami niniejszego zamówienia oraz projektem umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń.

4. Wykonawca oświadcza, iż podczas produkcji jak i transportu wyrobów stosowany jest System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności HCCP.

.....
podpis i pieczęć osoby / osób uprawnionej(ych)
do reprezentowania Wykonawcy

.....
miejscowość, data

.....
pieczęć Wykonawcy

OŚWIADCZENIE

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia na sukcesywną dostawę świeżego pieczywa i wyrobów cukierniczych dla potrzeb Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Władysława Reymonta w Wiśle, oświadczamy, że spełniamy wszystkie warunki określone przez Zamawiającego w niniejszym postępowaniu dotyczące art. 22 ust 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, oraz nie zachodzi wobec nas żadna z przesłanek określonych w art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

.....
podpis i pieczęć osoby / osób uprawnionej(ych)
do reprezentowania Wykonawcy

.....
miejscowość , data

.....
pieczęć Wykonawcy

Wykonawca winien udokumentować wykonanie w okresie ostatnich 3 lat przez upływem terminu składania ofert (jeżeli okres działalności jest krótszy – w tym okresie) co najmniej jednej dostawy polegającej na

Zad. 1 – dostawie pieczywa o wartości min 3000 zł brutto

Zad. 2 – dostawie wyrobów cukierniczych o wartości min 3000 zł brutto

WYKAZ WYKONANYCH DOSTAW

L.p.	NAZWA ZAMAWIAJĄCEGO	ZAKRES RZECZOWY DOSTAWY	DATA REALIZACJI	WARTOŚĆ DOSTAWY
ZADANIE 1				
ZADANIE 2				

.....
podpis i pieczęć osoby / osób uprawnionej(ych)
do reprezentowania Wykonawcy