

PP.343.33.2017

ZAPYTANIE OFERTOWE

na dostawę owoców suszonych i przypraw do stołówki przedszkolnej
na rok 2018

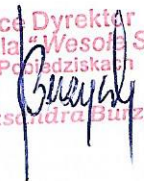
Przedszkola: „Wesołe Skrzaty” w Pobiedziskach
13.12.2017r.

Opracował:

Zatwierdził:

Intendent Przedszkola
„Wesołe Skrzaty” w Pobiedziskach

Dominika Oblizajek

V-ce Dyrektor
Przedszkola „Wesołe Skrzaty”
w Pobiedziskach

mgr Aleksandra Burzyńska

Zapraszamy do złożenia oferty na dostawę owoców suszonych i przypraw na potrzeby stołówki przedszkolnej Przedszkola „Wesołe Skrzaty” w Pobiedziskach.

Wartość zamówienia poniżej 30tys. euro. W związku z zamiarem zakupu w trybie art. 4 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.- Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 1579, 2018. z póź. zm.) Przedszkole „Wesołe Skrzaty” w Pobiedziskach prosi o złożenie oferty cenowej na artykuły wymienione w załączniku 1:

Zamawiający:

Przedszkole „Wesołe Skrzaty” w Pobiedziskach

ul. Różana 4

62-010 Pobiedziska

Tel.: 61 8 177 962

1. Przedmiot zamówienia- dostawa owoców suszonych i przypraw do stołówki przedszkolnej Przedszkola „Wesołe Skrzaty” w Pobiedziskach (**szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia zawierają załączniki nr 1, który należy wypełnić**).
2. Wymagany termin realizacji zamówienia: 1 stycznia 2018r.- 31 grudnia 2018r.
3. O udzielanie zamówienia ubiegać się mogą wykonawcy spełniający warunki:
 - posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
 - posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
 - znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;
 - nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia;

(Należy uzupełnić oświadczenie zawarte w załączniku nr 2)

4. 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 oraz ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

5. Owoce suszone oraz przyprawy 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 lub niezgodnej z zamówieniem Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia towaru lub żądać jego wymiany jeżeli Zamawiający zgłosi to osobiście lub telefonicznie w dniu dostawy.

Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie (w przeciągu maksymalnie jednego roboczego dnia) przyjąć zwrot lub wymienić towar.

Decyzje o wymianie lub zwrocie asortymentu podejmuje Zamawiający, 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. Z tytułu niezrealizowania wskazanych w formularzu ofertowym i opisie przedmiotu zamówienia ilości Wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia przeciw Zamawiającemu. Szczegółowa ilość zamawianych artykułów będzie określana każdorazowo jednostkowymi zamówieniami.

-wykonawca dostarczać będzie żywność do Zamawiającego środkiem transportu spełniającym warunki zgodne z zasadami GMP/GHP

-dysponenci i kierowcy Wykonawcy winni posiadać aktualne świadectwa zdrowia, decyzje sanitarne na środki transportu oraz czystą odzież ochronną.

-sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa Żywnościowego.

6. Nie przewiduje się udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia



7. Szczegółowe warunki realizacji zadania:

- z możliwością dowożenia raz w tygodniu (od poniedziałku do piątku) od godziny 7:30 do godziny 14:30.
- dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie, osobiście lub email . W zamówieniu Zamawiający przekaze 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, tj. dzień wcześniej.
- Przydatność artykułów zamawianych muszą posiadać co najmniej miesięczny okres zdatności do spożycia.
- przyprawy bez dodatku glutaminianu sodu. W opakowaniach gastronomicznych.
- owoce suszone bez substancja konserwującej: dwutlenku siarki
- Dowóz samochodem do 2,5t
- Produkty muszą spełniać wszystkie wymagania podane w załączniku 1 w Punkcie. „**Opis produktu - nazwa, wymagania jakościowe**”

8. Wykonawca zobowiązany jest wystawiać Faktury Vat na przelew z min. 14dniowym okresem zapłaty.

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

10. Dostawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

11. Kryterium wyboru oferty stanowić będzie cena oferty – 100%.

12. Oferta nie przewiduje zmian waloryzacji.

13. Okres związania ofertą wynosi 30 dni od daty złożenia oferty.

14. Oferta wraz z załącznikami winna być napisana w języku polskim, trwała i czytelną techniką, wypełniona i parafowana w całości oraz podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy.

15. Wykonawca złoży ofertę w zaklejonej kopercie skierowanej na adres Zamawiającego wraz z oznaczeniem „Oferta na dostawę produktów Owoców suszonych i przypraw”.

16. Termin składania ofert upływa dnia 22.12.2017r. o godz. 9:00 w siedzibie Przedszkola przy ul. Różanej 4, 62-010 Pobiedziska.

17. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 27.12.2017r. o godz. 13:00, w siedzibie Przedszkola przy ul. Różanej 4, 62-010 Pobiedziska.
18. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada zasadom określonym w niniejszym zapytaniu oraz zostanie uznana za najkorzystniejszą.
19. Zamawiający powiadomi o wyniku postępowania telefonicznie. W zawiadomieniu wysłanym do Wykonawcy, którego oferta została wybrana Zamawiający określi termin i miejsce zawarcia umowy, której wzór stanowi załącznik nr 3.

Zamawiający:



- Wykaz załączników:
1. Specyfikacja
 2. Oświadczenie
 3. Wzór umowy