

Dyrektor Publicznej Szkoły Podstawowej im. Walentego Stefańskiego w Bodzechowie

ZAPRASZA
do złożenia oferty na zadanie pn.:

**„Dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej
w Publicznej Szkole Podstawowej w Bodzechowie”**

1. Opis sposobu przygotowania oferty:

- 1) ofertę należy złożyć:
 - a) na piśmie w nieprzejrzystej i zamkniętej kopercie *,
 - b) ~~fax-em *~~,
 - c) ~~poczta elektroniczną *~~,
- 2) na kopercie należy umieścić nazwę i adres zamawiającego, nazwę i adres oferenta wraz z dopiskiem OFERTA NA ZADANIE PN. „Dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej w Publicznej Szkole Podstawowej w Bodzechowie”
- 3) ceny podane w ofercie mają być wyrażone za pomocą cyfry oraz słownie,
- 4) oferta powinna być wyrażona w języku polskim, czytelną i trwałą techniką,
- 5) oferta musi obejmować całość zamówienia lub poszczególnych zadań

2. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, warzyw, owoców, mrożonek, nabiału, mięsa i wędlin, kiszzonek do stołówki szkolnej z siedzibą w Publicznej Szkole Podstawowej w Bodzechowie.

2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, gdzie zadanie stanowi:

Zadanie nr 1- Dostawa mięsa wieprzowego, drobiowego, wołowego i wędlin zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia podanym w Załączniku nr 1 do „Zaproszenia do składania ofert”; Kod CPV podany w opisie przedmiotu zamówienia

Zadanie nr2 - Dostawa pieczywa zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia podanym w Załączniku nr 1 do „Zaproszenia do składania ofert”; Kod CPV podany w opisie przedmiotu zamówienia

Zadanie nr 3- Dostawa nabiału zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia podanym w Załączniku nr 1 do „Zaproszenia do składania ofert”; Kod CPV podany w opisie przedmiotu zamówienia

Zadanie nr 4- Dostawa ryb i przetworów rybnych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia podanym w Załączniku nr 1 do „Zaproszenia do składania ofert” ; Kod CPV podany w opisie przedmiotu zamówienia

Zadanie nr 5- Dostawa art. spożywczych suchych, jaj, przetworów i przypraw zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia podanym w Załączniku nr 1 do „Zaproszenia do składania ofert”; Kod CPV podany w opisie przedmiotu zamówienia

Zadanie nr 6- Dostawa świeżych owoców i warzyw zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia podanym w Załączniku nr 1 do „Zaproszenia do składania ofert”; Kod CPV podany w opisie przedmiotu zamówienia

Zadanie nr 7 - Dostawa kiszonek zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia podanym w Załączniku nr 1 do „Zaproszenia do składania ofert”; Kod CPV podany w opisie przedmiotu zamówienia

Zadanie nr 8 - Dostawa owoców i warzyw mrożonych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia podanym w Załączniku nr 1 do „Zaproszenia do składania ofert”; Kod CPV podany w opisie przedmiotu zamówienia

Zadanie nr 9 - Dostawa naturalnych suszonych warzyw i owoców zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia podanym w Załączniku nr 1 do „Zaproszenia do składania ofert”; ; Kod CPV podany w opisie przedmiotu zamówienia

3. Wykonawca będzie dostarczał środki spożywcze- pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę środków spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.

4. Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Nasiona powinny być suche bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne

5. Artykuły piekarnicze powinny być dostarczone suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone mechaniczne, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnych kolorze skórki.

6. Warzywa i owoce powinny być:

- wygląd: zdrowe(bez śladów gnicia i pleśni) , wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nie uszkodzone;

- Barwa: Typowa dla odmiany
- Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;
- Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwe w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;
- Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

Wymagania jakościowe dla warzyw i owoców zostały określone w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno- spożywczych z dnia 18 października 2019 r.(Dz. U. 2021r. poz. 630)

Wymagania jakościowe dla ziemniaków jadalnych zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 lutego 2020r. (Dz. U. 2020 r. poz.371)

7. Mrożonki powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieuszczelne.

8. Mięso, wędliny, drób powinny być przewożone w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów.

9. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów spożywczych do siedziby Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2020 r. poz. 2021) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczania musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych.

Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

10. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.

11.Dostawa środków spożywczych wykonana będzie środkami transportu Wykonawcy dopuszczonymi do przewozu żywności. Wykonawca będzie dysponował co najmniej jednym środkiem transportu spełniającym warunki określone w rozdziale IV Załącznika nr II do rozporządzenia (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE.L. z dnia 30 kwietnia 2004 r. nr 139.1)

12. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym orzeczeniem lekarskim dla celów sanitarno – epidemiologicznych, które okazują na żądanie Zamawiającego.
13. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania aktualnego zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli właściwych władz – zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r, poz.2021, z późn. zm.) Wykonawca musi podlegać stałemu nadzorowi właściwych władz.
14. Oferowane produkty muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności. Każdy produkt musi być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z wymogami HACCP.
15. Wszystkie opakowane surowce i składniki oznakowane są informacją o wartości odżywczej w 100g/100ml surowca/składnika z uwzględnieniem:
- wartości energetycznej w kJ i kcal
 - zawartości tłuszczu w g, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych w g,
 - zawartości węglowodanów w g, w tym cukrów w g,
 - zawartości białka w g,
 - zawartości soli w g,
16. Wszystkie dostarczone surowce i składniki posiadają wykaz składników wraz z wykazem zawartych w nich składników alergennych
17. Surowce i składniki nietrwałe mikrobiologicznie chłodzone powinny być dostarczone do placówki w temperaturze do + 4⁰C, natomiast surowce i składniki nietrwałe mikrobiologicznie mrożone powinny być dostarczone do placówki w temperaturze nie wyższej niż – 18⁰C
18. W przypadku uwzględnienia reklamacji dot. jakości dostarczonych surowców/ składników złożonej przez przedstawiciela placówki (po dokonaniu przyjęcia tych surowców/ składników do zakładu), wymaga się natychmiastową wymianę reklamowanych składników/ surowców. W przeciwnym razie reklamowane składniki/ surowce nie będą zwracane do dostawcy lecz niszczone w placówce lub przekazane do utylizacji. W takim przypadku kosztami zniszczenia zakwestionowanych surowców lub składników zostanie obciążony dostawca.
19. Środki spożywcze dostarczane do stołówki szkolnej w Publicznej szkole Podstawowej w Bodzechowie jako jednostki systemu oświaty będą spełniać wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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(Dz. U z 2016 r., poz. 1154)
21. Zakres przedmiotowy określony w specyfikacji asortymentowo- ilościowo- wartościowej

TRYB POSTĘPOWANIA

Wartość szacunkowa zamówienia nie przekracza równowartości kwoty 130000zł. Zamówienie dokonane będzie poniżej progu stosowania ustawy Prawo Zamówień Publicznych (przepisy ustawy stosuje się do udzielenia zamówień, których wartość jest równa lub przekracza kwotę 130000zł) - zgodnie z Regulaminu udzielania zamówień, które finansowane są ze środków publicznych, których wartość jest równa lub wyższa niż kwota 40.000 złotych i nie przekracza kwoty 130.000 złotych obowiązującym w Publicznej Szkole Podstawowej im. Walentego Stefańskiego w Bodzechowie.

3. Wymagany termin realizacji umowy: od 03.01.2022 do 31.12.2022 r.

4. Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierował następującym kryterium:

- 1) sumaryczna wartość brutto – 100% *,
- 2) inne *

5. Wykonawca składając ofertę załącza do niej następujące dokumenty:

Ofertę należy przygotować zgodnie z **Formularzem ofertowym** stanowiącym **załącznik nr 2** do niniejszego zapytania oraz załącznikami do niego: **Specyfikacji asortymentowo- ilościowo- wartościowej (zał. nr 3)** oraz **Oświadczeniami wykonawcy (zał. nr 4)**

Oferta powinna zawierać wypełniony i podpisany odręcznie przez osobę upoważnioną Formularz ofertowy wraz z wymaganymi załącznikami.

6. Opis sposobu obliczenia ceny w składanej ofercie:

W cenę należy wliczyć:

- 1) wartość ~~roboty budowlanej *~~, dostawy *, ~~usługi *~~ określoną w oparciu o przedmiot zamówienia,
- 2) obowiązujący podatek od towarów i usług (VAT) *

Cena podana przez wykonawcę będzie obowiązywała przez okres ważności umowy i nie będzie podlegała waloryzacji w okresie jej trwania. Zamawiający wybierze propozycję odpowiadającą wszystkim postawionym przez niego wymogom i o najniższej cenie.

7. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę należy złożyć w sekretariacie szkoły bądź przesłać pocztą w terminie do dnia 28.12.2021 r. do godz. 9.00 w zaklejonej kopercie *, ~~fax-em *~~, ~~pocztą elektroniczną *~~. Na kopercie należy umieścić nazwę oraz adres oferenta wraz z dopiskiem: OFERTA NA ZADANIE PN. „Dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej w Publicznej szkole Podstawowej w Bodzechowie”. Oferta otrzymana przez zamawiającego po w/w terminie nie zostanie rozpatrzona.

Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę przed upływem terminu jej składania.

8. Informacje dotyczące zawarcia umowy:

Umowa zostanie podpisana w terminie do 14 dni od daty powiadomienia o wyborze oferty.

9. Inne istotne informacje:

- dane do faktury podane w umowie
- otwarcie ofert w dniu 28.12.2021 godz. 9.10 (gabinet dyrektora)

* - właściwe podkreślić

KLAUZULA INFORMACYJNA:

1. Dane osobowe zawarte w formularzu ofertowym będą przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia (na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c) RODO) oraz zawarcia umowy (na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) RODO), a ich administratorem jest Publiczna Szkoła Podstawowa w Bodzechowie, ul. Szkolna 12, 27-420 Bodzechów. Dane kontaktowe: email: zspbodzechow@gmail.com, telefon: (0 41) 265-36-49.
2. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów przetwarzania, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy dotyczące archiwizacji.
3. Odbiorcą Pani/Pana danych osobowych mogą być organy władzy publicznej oraz podmioty wykonujące zadania publiczne lub działające na zlecenie organów władzy publicznej, w zakresie i w celach, które wynikają z przepisów powszechnie obowiązującego prawa.
4. Posiada Pani/Pan: na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących, na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych, na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO.
5. Ponadto przysługuje Pani/Panu prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
6. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest obowiązkowe, w sytuacji gdy przesłankę przetwarzania danych osobowych stanowi przepis prawa lub zawarta między stronami umowa. Nie podanie danych będzie skutkować brakiem możliwości rozpatrzenia oferty.
7. Pani/Pana dane nie będą podlegać zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji i nie będą profilowane.

Konrad Żelazowski
Dyrektor
Publicznej Szkoły Podstawowej
im. Walentego Stefańskiego
w Bodzechowie