

Zamawiający :
Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych
ul. Gołdapska 29
19-400 Olecko
tel. 87 520-22-51

ZAPYTANIE OFERTOWE

Dyrektor Zespołu Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku zaprasza do składania ofert, w ramach rozpoznania cenowego rynku, na:

DOSTAWĘ WĘDLIN I WYROBÓW WĘDLINIARSKICH

do stołówki Internatu Zespołu Szkół Licealnych i Zawodowych przy ul. Gołdapskiej 27, 19-400 Olecko wg przewidywanego asortymentu i ilości wyszczególnionych w Formularzu ofertowym.

Do zapytania ofertowego tzw. **rozpoznania cenowego rynku** nie stosuje się ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2017 poz. 1579 z późn. zm.). Zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizowania zamówień w ilościach uzależnionych od rzeczywistych potrzeb. Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze umowę nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w załączniku do Formularza ofertowego.
2. **Zmiana zaoferowanych cen spowoduje wykonanie ponownego rozpoznania cenowego rynku.**
3. Termin realizacji zamówienia **od 02.01.2018 r. do dnia 31.12.2018 r.**
4. Miejsce dostarczenia towaru: stołówka Internatu Zespołu Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku, ul. Gołdapska 27.

Informacje szczegółowe:

1. **W czasie realizacji zamówienia nie ma możliwości zmiany cen przedmiotu zamówienia.**
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Załącznik 1 do Formularza oferty.
3. Dostawy wędlin i wyrobów wędliniarskich będą realizowane 2 razy w tygodniu /wtorek, piątek/ do godz.8.00.
4. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji dostaw z rozładunkiem, które odbywać się będą w ilościach wskazanych przez Zamawiającego faxem lub telefonicznie.
5. Zamawiający wymaga dostarczenia towarów pierwszej jakości oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę produktów żywnościowych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
6. Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia znajdują się jakiegokolwiek znaki towarowe, czy pochodzenia – należy przyjąć, że Zamawiający podał taki opis ze wskazaniem na typ i dopuszcza składanie ofert równoważnych, o parametrach i jakości nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia.
7. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów żywnościowych do Stołówki Internatu Zespołu Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku przy ul. Gołdapskiej 27 własnym transportem na własny koszt, ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.)

- oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt zamówienia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe produktów. Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.
8. Wykonawca dostarczy towar na własny koszt i ryzyko do stołówki Internatu ZSLiZ w Olecku, ul. Gołdapska 27.
 9. Każdy samochód, którym będzie dostarczona żywność musi posiadać decyzje Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów (art. spożywcze, mięso, mrożonki i ryby).
 10. Wykonawca zapewni terminowość dostaw.
 11. Wykonawca zapewni okres przydatności do spożycia artykułów żywnościowych zgodnie z wymaganiami szczegółowymi.
 12. Wykonawca gwarantuje, że przedmiot zamówienia jest wolny od wad.
 13. Wykonawca zobowiązuje się:
 - uzupełnić braki ilościowe, jeżeli takie zostaną stwierdzone przez Zamawiającego w otrzymanym towarze, w ciągu 24 godzin,
 - wymienić wadliwy towar na wolny od wad w ciągu 24 godzin od chwili zamówienia przez Zamawiającego na swój koszt.
 14. Zamawiający może odmówić przyjęcia dostawy, jeżeli:
 - jakikolwiek element przedmiotu zamówienia nie będzie oryginalnie zapakowany i oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami,
 - opakowanie będzie naruszone,
 - dostarczony asortyment nie będzie zgodny z przedmiotem zamówienia.
 15. Wykonawca udziela gwarancji na przedmiot zamówienia, co do jakości zgodnie z Polskimi Normami lub parametrami odnoszącymi się do Polskich Norm i terminów przydatności do spożycia.
 16. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania przedmiotu zamówienia Zamawiającemu zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.)
 17. Każdy produkt realizowany będzie zgodnie z systemem HACCP.
 18. Każdy dostarczany produkt winien być I klasy, zgodny z Polską Normą.
 19. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą.
 20. Zapłata należności następować będzie przelewem na konto bankowe Wykonawcy na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury po każdorazowej dostawie asortymentów żywnościowych w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury.

Sposób przygotowania oferty:

1. Wykonawca powinien sporządzić ofertę na wymaganym Formularzu ofertowym, podając cenę jednostkową netto, podatek VAT, cenę brutto oraz określić wysokość stałego rabatu od ceny jednostkowej danego artykułu żywnościowego.

Oferta winna zawierać nazwę i adres Wykonawcy oraz podpis osoby uprawnionej lub upoważnionej do występowania w imieniu Wykonawcy, przy czym podpis musi być czytelny lub opisany pieczętą imienną.

2. Jako wymagany załącznik do oferty, Wykonawca winien załączyć:

- 1) Formularz ofertowy,
- 2) załącznik nr 1 do Formularza ofertowego,
- 3) kserokopię poświadczoną za zgodność z oryginałem niezbędnych uprawnień do wykonania przedmiotowego zadania tj. wpisu do ewidencji działalności gospodarczej lub aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego.

Miejsce oraz termin składania ofert:

1. **Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć w terminie do dnia 22.12.2017r. do godz. 9.00 w sekretariacie szkoły.**
2. **Zamawiający dopuszcza złożenie oferty:**
 - w formie pisemnej na adres: Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych, ul. Gołdapska 29, 19-400 Olecko,
 - za pośrednictwem poczty elektronicznej: zsliz.olecko1@gmail.com
3. Odczytanie ofert nastąpi w **dniu 22.12.2017 r. o godz. 9.15** w sali konferencyjnej Internatu ZSLiZ, ul. Gołdapska 27, 19-400 Olecko.

Ocena ofert:

1. **Kryterium oceny: cena z upustem**
2. Dostawca określi stały rabat od ceny jednostkowej danego artykułu żywnościowego.
3. Do realizacji zamówienia zostanie wybrany Wykonawca, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w zapytaniu ofertowym i który zaoferuje w ofercie najniższą cenę brutto wraz ze stałym upustem.

Osobą upoważnioną do udzielania informacji jest:

Dodatkowych informacji udziela intendent – magazynier mgr Barbara Michałowska – tel.87 520 22 51 w. 38.

Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty:

1. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie wszystkie podmioty, które przesłały oferty w ustalonym terminie.
2. Po wyłonieniu najkorzystniejszej oferty Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą na okres przewidziany w zapytaniu ofertowym.
3. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający dopuszcza unieważnienie rozpoznania cenowego rynku lub odstąpienia od zapytania ofertowego bez podania przyczyny.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Załącznik do Formularza ofertowego

Marzanna Pojawia – Grajewska
Dyrektor
Dyrektor Zespołu Szkół Licealnych i Zawodowych
w Olecku

....., dnia

.....
/pieczęć wykonawcy/

e-mail.

tel.

Formularz oferty

W odpowiedzi na zapytanie cenowe, w ramach rozpoznania cenowego rynku na dostawę wędlin i wyrobów wędliniarskich do stołówki Internatu Zespołu Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku, ul. Gołdapska 27

1. Oferuję wykonanie dostawy na artykuły wymienione w załączniku nr 1 za cenę:

Wartość dostawy netto wynosi : zł

(słownie :.....

..... zł)

podatek VAT :..... zł

(słownie :.....

..... zł)

Wartość dostawy brutto wynosi : zł

(słownie :

..... zł)

2. Stały rabat od ceny jednostkowej netto/brutto* danego artykułu żywnościowego wynosi%

3. Zmiana zaoferowanych cen spowoduje wykonanie ponownego rozpoznania cenowego rynku.

4. Towar będzie dostarczany systematycznie wg zapotrzebowania Zamawiającego w czasie trwania umowy - 2 razy w tygodniu /wtorek, piątek/ do godz. 8.00.

5. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów żywnościowych w cenach nie wyższych niż zaoferowanych w „Formularzu oferty”.

6. Jednorazowe zapotrzebowanie zgłaszane przez Zamawiającego do Wykonawcy nie musi obejmować wszystkich artykułów.

7. Akceptujemy warunki płatności – „Zapłata należności następować będzie przelewem na konto bankowe Wykonawcy na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury po każdorazowej dostawie asortymentów żywnościowych w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury”.

8. Oświadczam, że zapoznałem się z warunkami zawartymi w zapytaniu ofertowym i nie wnosimy zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy konieczne informacje potrzebne do właściwego przygotowania oferty i realizacji zamówienia.

9. Oświadczam, że zapoznałem się z treścią umowy i akceptuję jej treść.

10. Załącznikami do niniejszej oferty są:

.....

.....

.....

.....

/Miejscowość, data i podpis Wykonawcy/

.....
/pieczęć wykonawcy/

e-mail.

tel.

**Szczegółowy asortyment na dostawę
wędlin i wyrobów wędliniarskich do stołówki Internatu
Zespołu Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku, ul. Gołdapska 27
bez uwzględnionego upustu:**

L.p.	Przedmiot zamówienia	Jedn. miary	Ilość przewidywana	Cena jednostk. netto	Wartość netto (4 x 5)	% VAT	Podatek VAT (6 x 7)	Wartość brutto (6 + 8)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Baleron wieprzowy wędzony, gotowany	kg	50			5		
2.	Blok szynkowy	kg	30			5		
3.	Boczek wędzony wieprzowy b/k	kg	60			5		
4.	Filet wędzony z indyka	kg	25			5		
5.	Golonka konserwowa	kg	30			5		
6.	Kaszanka	kg	50			5		
7.	Kiełbasa piwna	kg	50			5		
8.	Kiełbasa mazowiecka, toruńska	kg	30			5		
9.	Kiełbasa kanapkowa	kg	20			5		
10.	Kiełbasa cytrynowka	kg	40			5		
11.	Kiełbasa krakowska parzona	kg	90			5		
12.	Kiełbasa krakowska sucha	kg	50			5		
13.	Kiełbasa podwawelska	kg	150			5		
14.	Kiełbasa zwyczajna	kg	50			5		
15.	Kiełbasa śląska	kg	60			5		
16.	Kiełbasa	kg	100			5		

	parówkowa							
17.	Kiełbasa pieczona	kg	80			5		
18.	Kiełbasa surowa	kg	70			5		
19.	Kiełbasa biała parzona	kg	60			5		
20.	Kiełbasa szynkowa	kg	80			5		
21.	Kiełbasa żywiecka	kg	100			5		
22.	Kiełbasa ostrołęcka	kg	20			5		
23.	Mielonka wędzona	kg	25			5		
24.	Mortadela wieprzowa	kg	50			5		
25.	Parówki berlinetki wp.	kg	160			5		
26.	Paszтет biały dziadunia	kg	120			5		
27.	Paszтетowa	kg	40			5		
28.	Pieczeń śniadaniowa, rzymska	kg	100			5		
29.	Rolada z kurczaka	kg	25			5		
30.	Schab benedykta	kg	35			5		
31.	Schab pieczony	kg	80			5		
32.	Schab chłopa	kg	60			5		
33.	Schab krotoszyński	kg	40			5		
34.	Schab w galarecie	kg	20			5		
35.	Szynka litewska	kg	30			5		
36.	Szynka ze wsi	kg	40			5		
37.	Szynka na pętelce	kg	50			5		
38.	Szynka gotowana	kg	60			5		
39.	Szynka z piersi indyka	kg	40			5		
40.	Szynka z kurcząt	kg	20			5		
41.	Szynka wieprzowa konserwowa	kg	20			5		
42.	Szynka dębowa	kg	60			5		
43.	Szynka z pieca,	kg	50			5		

	bankietowa biała							
44.	Ogonówka	kg	50			5		
45.	Polędwica z majerankiem	kg	40			5		
46.	Polędwica kanadyjska	kg	40			5		
47.	Polędwica sopocka	kg	160			5		
48.	Polędwica miodowa	kg	50			5		
49.	Polędwica wiśniowa	kg	50			5		
50.	Szynka wieprzowa chłopska	kg	50			5		
51.	Szynka tradycyjna	kg	60			5		
52.	Szynka familijna, szynkówka	kg	50			5		
53.	Szynka wiśniowa	kg	50			5		
X	RAZEM	X	X	X		x		