

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU PUBLICZNYM,
KTÓREGO WARTOŚĆ NIE PRZEKRACZA WYRAŻONEJ W ZŁOTYCH
RÓWNOWARTOŚCI KWOTY 30.000 EURO**

1. **Zamawiający** – Szkoła Podstawowa im. J. Pawlikowskiego w Rozprze zaprasza do złożenia oferty w trybie przetargu publicznego na:

Dostawę żywności do stołówki szkolnej

2. **Informacje niezbędne do przygotowania i złożenia oferty:**

1) **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa żywności dla Szkoły Podstawowej im. J. Pawlikowskiego w Rozprze.

Zamawiający **dopuszcza** składanie ofert częściowych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

1. Część I Świeże warzywa i owoce
2. Część II Pieczywo i artykuły cukiernicze
3. Część III Mrożone artykuły spożywcze
4. Część IV Jaja kurze świeże
5. Część V Artykuły spożywcze sypkie, koncentraty, przyprawy, desery
6. Część VI Produkty zwierzęce, mięso, produkty mięsne
7. Część VII Produkty mleczarskie
8. Część VIII Dania gotowe

Każdemu Wykonawcy przysługuje możliwość złożenia oferty na wybraną przez siebie część lub części.

Dostawa oznaczona jako Część I: Świeże warzywa i owoce będzie obejmować:

| Lp. | Nazwa artykułu | Jednostka miary | Planowana ilość |
|-----|--------------------|-----------------|-----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | banan | kg | 80 |
| 2. | burak czerwony | kg | 250 |
| 3. | botwinka (pęczek) | szt | 45 |
| 4. | brokuł | szt | 100 |
| 5. | cebula | kg | 100 |
| 6. | czosnek | szt | 100 |
| 7. | cukinia | kg | 20 |
| 8. | cytryna | kg | 25 |
| 9. | fasola Jaś- średni | kg | 45 |
| 10. | groch łupany | kg | 20 |
| 11. | gruszka | kg | 50 |
| 12. | jabłka | kg | 210 |
| 13. | koper (pęczek) | szt | 350 |
| 14. | kapusta kiszona | kg | 230 |
| 15. | kapusta biała | kg | 285 |

| | | | |
|-----|----------------------------|-----|------|
| 16. | kapusta pekińska | kg | 100 |
| 17. | kapusta czerwona | kg | 60 |
| 18. | kalafior świeży | szt | 50 |
| 19. | kapusta młoda (sezonowo) | szt | 50 |
| 20. | marchew | kg | 450 |
| 21. | mandarynka | kg | 80 |
| 22. | nać pietruszki | szt | 160 |
| 23. | ogórek kiszony | kg | 180 |
| 24. | ogórek zielony | kg | 200 |
| 25. | pieczarki | kg | 100 |
| 26. | pietruszka- korzeń | kg | 150 |
| 27. | papryka czerwona | kg | 70 |
| 28. | por | kg | 10 |
| 29. | pomidory | kg | 150 |
| 30. | rzodkiewka (pęczek) | szt | 30 |
| 31. | seler- korzeń | kg | 200 |
| 32. | sałata lodowa | szt | 100 |
| 33. | sałata krucha | szt | 50 |
| 34. | mix sałat 180g | szt | 10 |
| 35. | truskawka (sezonowo) | kg | 60 |
| 36. | szczypior (pęczek) | szt | 15 |
| 37. | ziemniaki | kg | 5000 |
| 38. | ziemniaki młode (sezonowo) | kg | 1000 |

Dostawa oznaczona jako Część II: Pieczyno i artykuły cukiernicze będzie obejmować:

| Lp. | Nazwa artykułu | Jednostka miary | Ilość |
|-----|-----------------------|-----------------|-------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | bułki grahamki 100g | szt. | 281 |
| 2. | chleb krojony z mąki | szt. | 160 |
| 3. | chleb żytni z ziarnem | szt | 160 |

Dostawa oznaczona jako Część III: Mrożone artykuły spożywcze będzie obejmować:

| Lp. | Nazwa artykułu | Jednostka miary | Ilość |
|-----|-------------------------------------|-----------------|-------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | barszcz ukraiński 450g | szt. | 30 |
| 2. | brokuły 450g | szt. | 45 |
| 3. | fasolka szparagowa 450g | szt. | 45 |
| 4. | groszek mrożony | szt. | 30 |
| 5. | frytki 2,5kg | kg | 176 |
| 6. | kalafior 450g | szt. | 45 |
| 7. | kartacze z mięsem 2,5kg | szt | 28 |
| 8. | marchew w kostce 2,5kg | szt. | 30 |
| 9. | paluszki rybne | kg | 160 |
| 10. | truskawka 2,5 kg | szt. | 45 |
| 11. | warzywa na patelnię 450g Bell Gusto | szt. | 45 |
| 12. | wiśnie 2,5kg | szt. | 30 |

| | | | |
|-----|-----------------------------------|------|-----|
| 13. | szpinak 2,5kg | szt | 10 |
| 14. | filet z miruny z/s | kg | 220 |
| 15. | mieszanka warzywna 7- składnikowa | szt. | 60 |

Dostawa oznaczona jako Część IV : Jaja kurze świeże będzie obejmować:

| Lp. | Nazwa artykułu | Jednostka miary | Ilość |
|-----|----------------|-----------------|-------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | jaja kl. M | szt. | 2970 |

Dostawa oznaczona jako Część V: Artykuły spożywcze sypkie, koncentraty, przyprawy, desery będzie obejmować:

| Lp | Nazwa artykułu | Jednostka miary | Ilość |
|-----|---|-----------------|-------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | barszcz biały 0,5 l w butelkach | szt | 200 |
| 2. | bazylia | szt | 80 |
| 3. | cukier | kg | 10 |
| 4. | curry | szt. | 50 |
| 5. | chrzan tarty 290g Motyl | szt | 20 |
| 6. | czekolada tab. 100g $\geq 30\%$ kakao Wedel | szt | 320 |
| 7. | czosnek granulowany | szt | 50 |
| 8. | groszek ptysiowy | kg | 10 |
| 9. | gałka muskatołowa | szt. | 10 |
| 10. | imbir | szt | 10 |
| 11. | kurkuma | szt | 50 |
| 12. | kminek | szt | 20 |
| 13. | kolendra | szt | 20 |
| 14. | koper suszony | szt | 80 |
| 15. | kasza gryczana | kg. | 50 |
| 16. | kasza jęczmienna średnia | kg | 130 |
| 17. | kasza jaglana | kg | 30 |
| 18. | kasza manna | kg | 20 |
| 19. | ketchup łagodny, w miękkim opakowaniu, 30%, 330g Kotlin | szt | 40 |
| 20. | koncentrat pomidorowy 190g Łowicz | szt | 418 |
| 21. | koncentrat barszczu czerwonego Krokus 0,5l | szt | 30 |
| 22. | lubczyk | szt | 50 |
| 23. | liść laurowy $\geq 6g$ | szt | 38 |
| 24. | makaron nitki, wstążki, świderki, spaghetti, muszelki, kokardki, łazanki; 4-jajeczny/500g Lubella | szt | 742 |
| 25. | makaron razowy 470g Lubella | szt | 64 |
| 26. | makaron parpadelle | szt | 48 |
| 27. | mąka pszenna 480 Szymanowska | kg | 200 |
| 28. | mąka kukurydziana | kg | 20 |
| 29. | mąka orkiszowa | kg | 15 |

| | | | |
|-----|---|------|-----|
| 30. | mąka ziemniaczana | kg | 10 |
| 31. | miód naturalny 1l | szt | 50 |
| 32. | majeranek \geq 7g | szt | 80 |
| 33. | mieszanka warzywna 250g | szt | 70 |
| 34. | olej rzepakowy Kujawski 1l | l | 200 |
| 35. | oliwa z oliwek 1l | szt | 30 |
| 36. | oregano | szt | 50 |
| 37. | pieprz suszona | szt | 80 |
| 38. | pieprz mielony naturalny \geq 20g | szt | 110 |
| 39. | pieprz w ziarenkach \geq 20g | szt | 30 |
| 40. | papryka słodka mielona \geq 20g | szt | 33 |
| 41. | płatki kukurydziane Corn Flakes 250g | szt | 50 |
| 42. | pomidory suszone w puszcze Dawtona 400g | szt | 20 |
| 43. | ryż biały | kg | 165 |
| 44. | rozmaryn | szt | 30 |
| 45. | sok w kartoniku 200g/ \geq 20% owoców | szt | 320 |
| 46. | sól morską 1000g | kg | 70 |
| 47. | susz warzywny | szt | 150 |
| 48. | vegeta oryginalna 250g | szt | 30 |
| 49. | woda mineralna 0,5l Nałęczowianka | szt | 640 |
| 50. | zacierki-makarony suche 250g | szt. | 40 |
| 51. | ziele angielskie 15g | szt. | 38 |
| 52. | zioła prowansalskie 10g | szt. | 30 |

Dostawa oznaczona jako Część VI: Produkty zwierzęce, mięso, produkty mięsne będzie obejmować:

| Lp. | Nazwa artykułu | Jednostka miary | Ilość |
|-----|---------------------------|-----------------|-------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | filet drobiowy z kurczaka | kg | 240 |
| 2. | kielbasa swojska | kg | 120 |
| 3. | kurczak świeży patroszony | kg | 840 |
| 4. | łopatka wieprzowa b/k | kg | 770 |
| 5. | schab wieprzowy b/k | kg | 250 |
| 6. | szynka wiejska | kg | 15 |
| 7. | udka drobiowe | kg | 300 |
| 8. | wołowina b/k | kg | 13 |
| 9. | zołądki z kurczaka | kg | 45 |
| 10. | mięso gulaszowe z indyka | kg | 39 |
| 11. | mięso drobne z indyka | kg | 39 |

Dostawa oznaczona jako Część VII: Produkty mleczarskie będzie obejmować

| Lp. | Nazwa artykułu | Jednostka miary | Ilość |
|-----|-----------------------|-----------------|-------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | jogurt naturalny 400g | szt | 100 |

| | | | |
|----|--------------------------------|-----|-----|
| 2. | jogurt naturalny grecki | szt | 70 |
| 3. | jogurt owocowy 125g | szt | 130 |
| 4. | masło 200g/61% tłuszczu | szt | 80 |
| 5. | mleko 2% tłuszczu | l | 15 |
| 6. | ser biały półtłusty | kg | 140 |
| 7. | ser żółty $\geq 45\%$ tłuszczu | kg | 30 |
| 8. | śmietana 12% 400g | szt | 600 |
| 9. | jogurt naturalny 400g | szt | 100 |

Dostawa oznaczona jako Część VIII: Dania gotowe obejmować będzie

| Lp. | Nazwa artykułu | Jednostka miary | Ilość |
|-----|---------------------------|-----------------|-------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | kluski śląskie gotowane | kg | 80 |
| 2. | kopytka gotowane | kg | 80 |
| 3. | naleśniki smażone z serem | kg | 80 |
| 4. | pierogi z serem gotowane | kg | 80 |
| 5. | kluski parowane | kg | 100 |
| 6. | pierogi leniwe | kg | 80 |
| 7. | pierogi z morelami | kg | 80 |

Dostawa będzie realizowana cyklicznie transportem Wykonawcy i na jego koszt do magazynów siedziby Zamawiającego znajdujących się w Rozprzy, przy ul. Szkolnej 1. Każdy z produktów powinien być dostarczony w wymaganych opakowaniach.

Dostawy będą realizowane jak następuje:

- Część I świeże warzywa i owoce - w następnym dniu, po dniu złożenia zamówienia od poniedziałku do piątku w godzinach od 6.00 do 9.00.
- Część II pieczywo - codziennie w następnym dniu, po dniu złożenia zamówienia- od poniedziałku do piątku w godz. od 6.00 do 10.00
- Część III mrożone artykuły spożywcze - w następnym dniu, po dniu złożenia zamówienia- od poniedziałku do piątku w godz. od 6.00 do 9.00.
- Część IV jaja kurze świeże – w następnym dniu, po dniu złożenia zamówienia- od poniedziałku do piątku w godz. od 6.00 do 10.00.
- Część V artykuły spożywcze sypkie, koncentraty, przyprawy i desery - w następnym dniu, po dniu złożenia zamówienia- od poniedziałku do piątku w godz. od 6.00 do 10.00.
- Część VI produkty zwierzęce, mięso, produkty mięsne – w następnym dniu, po dniu złożenia zamówienia od poniedziałku do piątku w godz. od 6.00 do 8.00.
- Część VII produkty mleczarskie - codziennie w następnym dniu, po dniu złożenia zamówienia- od poniedziałku do piątku w godz. od 6.00 do 10.00.
- Część VIII- dania gotowe- w następnym dniu, po dniu złożenia zamówienia- od poniedziałku do piątku w godz. od 6.00 do 10.00

Zamawiający powiadomi telefonicznie, pisemnie lub faxem Wykonawcę, o każdej dostawie oraz wskaże zamawiane produkty z podaniem ich ilości, do godziny 14.00 każdego dnia poprzedzającego dostawę.

Produkty muszą spełniać normy jakościowe oraz muszą być dostarczone w ich początkowym okresie gwarancji, w oryginalnym opakowaniu zawierającym nazwę, rodzaj, ilość, datę produkcji.

Wykonawca powinien zachować odpowiednie warunki transportu i przechowywania dostarczanego towaru. Każda dostawa towaru wymagającego załączenia handlowego dokumentu identyfikacyjnego musi posiadać taki dokument.

Wykonawca użyczy nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zamawiania mniejszej lub większej ilości towaru niż określona w ofercie.

Dopuszcza się możliwość zamiany ilości poszczególnego asortymentu.

Wykonawca ma obowiązek uznania reklamacji jakości i ilości dostarczanego towaru i dostarczenia nowej partii do siedziby Zamawiającego w dniu złożenia reklamacji.

Do składania zamówień i odbioru dostaw ze strony Zamawiającego upoważniony jest intendent, szefowa kuchni oraz kierownik świetlicy szkolnej z dożywianiem.

2) **TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:** od 01 września 2017 do 30 czerwca 2018

3) **WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW:**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące:

1. Posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
 2. Posiadania wiedzy i doświadczenia;
 3. Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
 4. Sytuacji ekonomicznej i finansowej.
- Warunek zostanie przez Zamawiającego uznany za spełniony w przypadku, gdy Wykonawca przedstawi Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu zgodnie z treścią załącznika nr 2 do ogłoszenia.

4) **INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI:**

W postępowaniu o udzielenie zamówienia oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie z zastrzeżeniem, że każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdzi fakt ich otrzymania. **Zamawiający żąda, w każdym przypadku potwierdzenia otrzymania wiadomości.**

W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę uznaje się, iż pismo wysłane przez Zamawiającego na podany przez Wykonawcę adres zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z tym pismem.

Wszelkie informacje dotyczące podjętych przez Zamawiającego czynności będą umieszczane na stronie internetowej Zamawiającego www.sprozprza.om.pl

W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić treść ogłoszenia.

5) **TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ:**

Wykonawca będzie związany ofertą przez 30 dni od terminu składania ofert.

6) **OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT:**

1. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, napisana piśmem komputerowym lub nieścieralnym atramentem, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności, tj. własnoręcznie podpisana przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, zgodnie z zasadami reprezentacji Wykonawcy
2. Dla sporządzenia oferty częściowej należy wykorzystać „Formularz ofertowy” część (załącznik 1 do ogłoszenia). Wykonawca modeluje formularz w zależności od tego, na którą część składa ofertę.
3. Cena oferty dla danej części powinna być wpisana do odpowiedniej rubryki formularza „Oferta część”.
4. Wszelkie poprawki powinny być dokonane czytelnie i zaparafowane przez osoby podpisujące ofertę.
5. Wykonawca może złożyć jedną ofertę w danej części. Oferta nie może zawierać rozwiązań wariantowych, w szczególności więcej niż jednej ceny dla danej części.
6. Ofertę wraz z oświadczeniami/dokumentami należy umieścić w jednym nieprzejrzystym opakowaniu oznaczonym:
„Dostawa żywności dla część”, opatrzonym **nazwą i adresem Wykonawcy**.

KOMPLETNA OFERTA (Z ZAŁĄCZNIKAMI) MUSI ZAWIERAĆ:

1. Formularz ofertowy – **wg załącznika nr 1 do ogłoszenia;**
 2. Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu stosownie do treści art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych **wg załącznika nr 2 do ogłoszenia.**
 3. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
- 7) **MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT:**
Ofertę należy złożyć w sekretariacie szkoły w terminie do godziny **12.00**, dnia **22 czerwca 2017 roku**.
Oferta złożona po terminie zostanie niezwłocznie zwrócona składającemu ją Wykonawcy. Od dnia 22 czerwca 2017 r. do wyboru oferty najkorzystniejszej Zamawiający ma 30 dni na sprawdzenie ofert i rozstrzygnięcie postępowania. Po wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający zawiadomi Wykonawców o wyniku postępowania za pośrednictwem strony internetowej. Z wybranym Wykonawcą zostanie zawarta umowa w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie i miejscu.
- 8) **OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY:**
Wykonawca powinien w „Formularzu ofertowym” (załącznik 1 do ogłoszenia) dla części, na którą składa ofertę, podać stawkę podatku VAT, cenę jednostkową netto każdego

produktu i cenę jednostkową brutto każdego produktu (zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku), którą należy pomnożyć przez ilość danego produktu, otrzymując w ten sposób cenę brutto pozycji. Następnie zsumować ceny brutto wszystkich pozycji w danej części.

W formularzu „Formularzu ofertowym” (załącznik nr 1 do ogłoszenia) w części, na którą składa Wykonawca ofertę, powinien wpisać pod tabelą łączną cenę brutto oferty cyfrowo i słownie oraz zawartą w tej cenie kwotę podatku od towarów i usług (VAT). Cenę netto oferty oraz kwotę podatku VAT.

Wykonawca w formularzu „Formularzu ofertowym” dla części, na którą składa ofertę musi ująć wszystkie pozycje. Pominięcie choćby jednej pozycji lub jej zmiana będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części.

Wszystkie ceny powinny być podane z dokładnością do 0,01 zł (dwóch miejsc po przecinku). Obowiązuje zasada zaokrąglania „w górę” liczby „5” występującej na trzecim miejscu po przecinku np. 4,375 = 4,38.

Cena oferty brutto dla danej części zostanie przyjęta do oceny ofert w danej części.

Podane w tabelach ofert częściowych planowane ilości produktów wynikają z szacunków Zamawiającego, opartych na zapotrzebowaniu występującym w 2015r.

Faktyczne ilości zamawianych w trakcie umowy produktów i związane z tym wynagrodzenie Wykonawcy uzależnione będzie od bieżących potrzeb, stąd mogą się różnić od ilości planowanych produktów podanych w tabelach ofert.

Podana w ofercie cena zamówienia musi być wyrażona w PLN.

9) **OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT:**

Cena – 100%

10) **INFORMACJE NA TEMAT UMOWY:**

Umowa na realizację zamówienia zostanie zawarta na warunkach wymienionych w załączonym do ogłoszenia wzorze umowy wg **załącznika nr 3**

Postępowanie o udzielenie zamówienia jest prowadzone zgodnie z przepisami ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny (Dz. U. Nr 16, poz. 93, z późn. zm.).

.....
Data i podpis Kierownika Zamawiającego