



Zachodniopomorskie Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej

71-699 Szczecin, ul. Hoża 6 tel. 91-44-20-933 fax. 91-44-20-516 sekretariat@zce.szczecin.pl

Zachodniopomorskie Centrum Edukacji

Morskiej i Politechnicznej

71-699 Szczecin, ul. Hoża 6

tel. 91 44-20-933

..... fax 91 44-20-516 w. 301

(pieczęć wykonawcy)

Szczecin, dnia 20.11.2020 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO W TRYBIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO DLA DOSTAW PONIŻEJ 30 000 EURO

Zamawiający:

Gmina Miasto Szczecin – Zachodniopomorskie Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej
w Szczecinie ul. Hoża 6, 71-699 Szczecin, NIP:851-31-64-403, REGON: 321246209

zaprasza do składania ofert na:

**„Zakup i dostawę ryb oraz przetworów rybnych do stołówki szkolnej
Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej na 2021 rok”**

1. Opis przedmiotu zamówienia

- Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa **ryb oraz przetworów rybnych** do stołówki szkolnej w Zachodniopomorskim Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej w Szczecinie.
- Pelen asortyment towarowy wyszczególniono w zestawieniu tabelarycznym (*załącznik 1*).
- Przedmiot zamówienia – kod CPV - 15210000-3; CPV - 15220000-6; CPV - 15240000-2.
- Złożenie oferty jest jednoznaczne z akceptacją w całości warunków zamówienia w niniejszym zapytaniu ofertowym.
- Zamawiający zastrzega, że z przyczyn niezależnych od niego ilość dostarczanych produktów może ulec zmianie.

- Dostawy odbywać się będą na podstawie zamówienia złożonego w jednej z form (pisemnie, telefonicznie lub faksem) przez Zamawiającego z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem.
- Dostawy realizowane są na koszt i ryzyko dostawcy. Wykonawca zobowiązany jest rozładować towar w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć towar środkiem transportu, którego warunki techniczne oraz stan sanitarny zgodne są z normami sanitarnymi obowiązującymi dla tego rodzaju transportu (wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia stosownego dokumentu). Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w stosunku do danego asortymentu lub całości dostawy.
- Oferowane produkty winny spełniać wymagania wymienne w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności, a w szczególności :
 - Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. oraz 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków 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.2015, poz.1256) i (Dz. U. z 2016, poz. 1154).
- Oferowane produkty żywnościowe muszą spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemu HACCP oraz posiadać oznaczony odpowiedni dla danego asortymentu termin ważności zapewniający jego bezpieczne spożycie. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
- W przypadku stwierdzenia niezgodności jakościowych lub ilościowych dostawy z umową, wykonawca zobowiązany jest do wymiany wadliwego przedmiotu umowy na wolny od wad, wynikający z pisemnego zamówienia i faktycznie zrealizowanej dostawy na koszt wykonawcy nie później niż w dniu następującym po dniu dostawy (nie później niż do godz. 10⁰⁰)
- W przypadku niedostarczenia towaru w określonym terminie lub dostarczenia towaru o niewłaściwej jakości podlegającemu zwrotowi, Zamawiający dokona zakupu u dowolnie wybranego sprzedawcy, obciążając Wykonawcę różnicą ceny wynikającej z umowy, a ceną zakupu.
- Dostarczana żywność musi posiadać termin przydatności do spożycia, określony przez producenta odpowiednio długi, pozwalający na swobodne wykorzystanie produktu (surowca) w placówce w ramach realizacji wdrożonego systemu HACCP, opartego na aktualnych aktach prawnych: Ustawa o bezp. Żywności i Żywienia 2006r. Dz. U.2006 nr 171 poz. 1225, Dyrektywa 2000/13/WE z dnia 20.03.2000r.

- Podane ilości są szacunkowe. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zlecenia dostawy mniejszej lub większej ilości produktów. Wykonawcy nie będą przysługiwały wtedy żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
- W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca przyjmie doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji.
- Dostawy produktów nie będą odbywać się w czasie przerw w zajęciach szkolnych mających miejsce w okresie obowiązywania umowy, tj. ferii, wakacji – z wyjątkiem organizowania przez szkołę dyżurów, przerw świątecznych i innych wynikających z organizacji roku szkolnego zgodnie z przepisami prawa oraz w przypadku odwołania zajęć przez dyrektora placówki, z powodu okoliczności nieprzewidywalnych tj. zjawiska losowe i niezależne od zamawiającego takie jak: klęski żywiołowe, pandemia, katastrofy, awarie, niespodziewane wypadki itp. lub decyzji administracyjnych dotyczących zamknięcia kuchni lub szkoły wydanych przez uprawnione do tego organ administracyjny.

2. Termin realizacji zamówienia:

- **01 styczeń 2021 r. - 31 grudzień 2021 r.** z przerwami w nauce w dni ustawowo wyznaczone jako wolne od zajęć szkolnych.

3. Kryterium oceny oferty:

- **Cena oferty** - waga 100%
- W czasie trwania umowy obowiązują ceny stałe.

Oferta nie zostanie rozpatrzona w przypadku braku oświadczenia o zarejestrowaniu Wykonawcy na białej liście podatników VAT.

4. Miejsce i termin składania ofert:

- Ofert winna być sporządzona na drukach – załącznikach do niniejszego zapytania i złożona do **biura kuchni szkolnej** w Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej w Szczecinie.
- Ofertę należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie **do 4 grudnia 2020r. do godziny 12⁰⁰**. W przypadku wysłania oferty za pośrednictwem poczty tradycyjnej kurierskiej liczy się data dostarczenia przesyłki do siedziby Zamawiającego.
- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
- Oferta musi być napisana w języku polskim i podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta.

- Oferta winna zawierać: cenę netto, cenę brutto oraz należny podatek VAT, za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu.
- Formularz zapytania ofertowego można przekazać w formie pisemnej osobiście lub listownie (liczy się data wpływu oferty do siedziby Zamawiającego). Ofertę należy umieścić w zaklejonej kopercie następująco opisanej: nadawca, adresat, nazwa zadania.
- Wykonawca wyłonionej oferty zostanie poinformowany telefonicznie.
- Osobą upoważnioną do kontaktu z oferentami jest: Tomasz Krzywiński tel. 91 431-61-11, w godzinach 10⁰⁰ – 13⁰⁰ lub tkrzywinski@zcemip.edu.pl

5. Termin związania ofertą

1. Oferent pozostaje związany złożoną ofertą przez okres 30 dni od dnia otwarcia ofert.
2. Złożona oferta przez Oferenta w postępowaniu jest nieodwołalna, co oznacza, że po otwarciu ofert w okresie związania ofertą Oferent nie może odwołać ani zmienić oferty.

6. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty

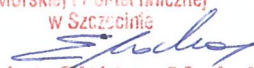
- O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców za pośrednictwem strony internetowej znajdującej się pod adresem: <http://bip.zcemip.szczecin.pl/>
- Dodatkowo Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zostanie powiadomiony o tym fakcie telefonicznie przez Kierownika stołówki szkolnej.
- Zamawiający zawrze umowę z wybranym Oferentem po przekazaniu zawiadomienia o wyborze Oferenta, ale nie później niż w terminie związania ofertą.
- Jeżeli Oferent, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze kolejną ofertę najkorzystniejszą spośród złożonych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
- Do prowadzonego postępowania nie przysługują Oferentom środki ochrony prawnej określone w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych, tj. odwołanie, skarga.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania, w tym zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru którejkolwiek z ofert, bez podania przyczyny, na każdym etapie postępowania. W takim przypadku z tego tytułu Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

5. Zastrzeżenia

- Zamawiający udzieli zamówienia oferentowi, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w zapytaniu ofertowym i przedstawi najkorzystniejszą ofertę w oparciu o kryteria wyboru określone w zapytaniu ofertowym podpisując umowę stanowiącą załącznik do niniejszego zapytania ofertowego.
- Zamawiający dopuszcza unieważnienie postępowania bez podania przyczyn.
- Zamawiający zastrzega możliwość zakończenia postępowania bez dokonania wyboru Wykonawcy bez podania przyczyn.
- W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść zapytania ofertowego. Dokonaną zmianę zapytania ofertowego Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano zapytanie ofertowe jeżeli zapytanie jest udostępnione na stronie internetowej, zamieszcza ją także na tej stronie.
- Oferty niespełniające wymogów formalnych, zawartych w niniejszym zapytaniu ofertowym, nie będą rozpatrywane.
- Zamawiający dopuszcza możliwość odrzucenia ofert, których zakres merytoryczny lub rażąco niska cena będą budziły uzasadnione wątpliwości.
- W przypadku złożenia mniej niż dwóch ofert, Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawarcia umowy z Wykonawcą, który złożył jedną ważną ofertę, lub ponownienia zapytania ofertowego.

Załączniki:

1. Kalkulacja cenowa produktów.
2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.
3. Wzór umowy.

DYREKTOR
Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji
Morskiej i Politechnicznej
w Szczecinie

mgr inż. Elżbieta Moskal

.....
(pieczęć wykonawcy)

KALKULACJA CENOWA PRODUKTÓW

Ja (My), niżej podpisany (ni)

działając w imieniu i na rzecz:

.....
(pełna nazwa i adres wykonawcy)

Oferuje wykonanie przedmiotu zamówienia za:

Wartość netto: zł

Podatek VAT: zł

Wartość brutto: zł

Wartość brutto słownie: zł.

w odpowiedzi na ogłoszenie o postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania o cenę dla dostaw poniżej 30 000 euro na:

„Zakup i dostawę ryb oraz przetworów rybnych do stołówki szkolnej Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej na 2021 rok”

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia, za następujące ceny jednostkowe:

Lp.	Nazwa towaru	Jedn. miary	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa brutto za jednostkę miary	Wartość brutto Iloczyn kolumn 4 i 5	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1	Filet z czarniaka b/sk. mrożony – klasa I	kg	100			Pakowany shp*
2	Filet z dorsza b/sk. mrożony – klasa I	kg	100			Pakowany shp*
3	Filet ze śledzia solony a'la matias - klasa I	kg	40			
4	Karp świeży ze skórą - płaty	kg	35			
5	Filet z łososia z/sk. mrożony	kg	75			Pakowany vac**
6	Filet z łososia świeży z/sk. – klasa I	kg	45			
7	Makreła wędzona tusza- klasa I	kg	50			

8	Filet z mintaja b/sk. mrożony – klasa 1	kg	50			Blok, IQF ***
9	Filet z miruny nowozelandzkiej z/sk. mrożony	kg	100			Filety 360-480 g
10	Filet morszczuk b/sk mrożony – klasa 1	kg	150			Pakowany shp*
11	Filet z okonia nilowego mrożony	kg	125			Pakowany shp*
12	Filet z pstrąga łososiowego z/sk. mrożony – klasa 1	kg	75			Mrożony IQF ***, filety 150±20 g, pochodzący z krajów Unii Europejskiej
13	Pstrąg wędzony – tuszką, ze skórą i głową	kg	15			
14	Paprykarz Szczeciński – 130 ± 10g	szt.	280			Min. o zawartości 20% mięsa łososia, Min. o zawartości 25% mięsa z dorsza; Min o zawartości 7% mięsa z tuńczyka
15	Krewetki Black Tiger – mrożone	kg	3			Surowe, mrożone w skorupie bez głowy
16	Krewetki koktajlowe – 200-300 szt/kg - gotowane,	kg	5			Mrożone IQF ***
17	Paluszki krabowe – mrożone	kg	5			
18	Paluszki rybne	kg	50			O zawartości 65% fileta z ryb białych
19	Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym – puszka 170±10 g	szt.	20			Masa po odcięciu 130 g
20	Śledź w sosie pomidorowym – puszka 170 ± 10 g	szt.	280			Min. o zawartości 50% śledzia i 40% przecieru pomidorowego
Ogółem wartość brutto:						

*shp** - Shatterpack – ryby układane warstwami, przekładane folią; *vac*** - pakowany vacuum;
*IQF **** – indywidualnie szokowo mrożone, b/sk – bez skóry; z/sk – ze skórą;

Szczecin,

.....
 (podpis osoby uprawnionej)