



sekretariat@lotychowo.pl

www.lotychowo.pl

LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE
W TYCHOWIE
78-220 Tychowo ul. Parkowa 20
tel. 535 772 121

Tychowo 19.12.2024 r.

Nasz znak: LO.2600.6.2024

ZAPYTANIE OFERTOWE

I ZAMAWIAJĄCY

Liceum Ogólnokształcące w Tychowie

ul. Parkowa 20, 78-220 Tychowo

tel. 535 772 121

NIP: 672-209-96-14

REGON: 331372946

Adres poczty elektronicznej: sekretariat@lotychowo.pl

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego z zachowaniem zasady konkurencyjności i równego traktowania Wykonawców.
2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy produktów żywnościowych do stołówki internatu Liceum Ogólnokształcącego w Tychowie.
2. Zamówienie podzielone jest na 7 części:

Część I – Mięso i produkty mięsne (mięso wołowe i wieprzowe, wyroby mięsne i wędliny; mięso drobiowe, wyroby drobiowe i wędliny) – CPV 15100000-9

Szczegółowy opis zamówienia znajduje się w *Załączniku nr 1A* do zapytania ofertowego, który stanowi jednocześnie załącznik do umowy dotyczącej tej części.

Część II – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie – CPV 15810000-9

Szczegółowy opis zamówienia znajduje się w *Załączniku nr 1B* do zapytania ofertowego, który stanowi jednocześnie załącznik do umowy dotyczącej tej części.

Część III – Produkty mleczarskie (mleko, masło, jogurty owocowe, sery żółte, twaróg, śmietana) – CPV 15500000-3

Szczegółowy opis zamówienia znajduje się w *Załączniku nr 1C* do zapytania ofertowego, który stanowi jednocześnie załącznik do umowy dotyczącej tej części.

Część IV – Produkty ogólnospożywcze – CPV 15000000-8, CPV 15400000-2

Szczegółowy opis zamówienia znajduje się w *Załączniku nr 1D* do zapytania ofertowego, który stanowi jednocześnie załącznik do umowy dotyczącej tej części.

Część V – Owoce, warzywa – CPV 15300000-1

Szczegółowy opis zamówienia znajduje się w *Załączniku nr 1E* do zapytania ofertowego, który stanowi jednocześnie załącznik do umowy dotyczącej tej części.

Część VI – Ryby i mrożonki – CPV 15220000-6, CPV 15330000-0, CPV15896000-5

Szczegółowy opis zamówienia znajduje się w *Załączniku nr 1F* do zapytania ofertowego, który stanowi jednocześnie załącznik do umowy dotyczącej tej części.

Część VII – Jaja kurze – CPV 03142500-3

Szczegółowy opis zamówienia znajduje się w *Załączniku nr 1G* do zapytania ofertowego, który stanowi jednocześnie załącznik do umowy dotyczącej tej części.

3. Podane w Ofertach cenowych (*Załącznikach nr 1A – 1G*) ilości dostaw są wielkościami przewidywanymi i służą do porównania ofert.
4. Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiegokolwiek roszczenie z tytułu niewywiązania się przez Zamawiającego z przewidywanej ilości dostaw.
5. Podana ilość produktów może się zmienić w zależności od potrzeb Zamawiającego.
6. W powyższym wypadku ceną zwiększonego asortymentu będzie cena jednostkowa podana przez Wykonawcę w Ofercie cenowej.
7. **Wykonawca zobowiązany jest do stosowania cen podanych w Ofercie cenowej przez cały okres trwania umowy.**
8. Rozliczenie finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie ilości i rodzaju faktycznie dostarczonych do Zamawiającego produktów spożywczych i ich cen jednostkowych podanych przez Wykonawcę w Ofertach cenowych, odpowiednio dla każdej części (*Załączniki nr 1A – 1G do zapytania ofertowego*).
9. Informacje dotyczące **składania zamówień**:
 - 1) Zamówienia będą dokonywane telefonicznie od poniedziałku do piątku, najpóźniej w dniu poprzedzającym dzień planowanych dostaw do godziny 15:00.
 - 2) Zamawiający przewiduje możliwość złożenia zamówienia uzupełniającego złożonego w dniu dostawy w sytuacjach wynikających z potrzeb Zamawiającego.
10. Informacje dotyczące **dostaw**:
 - 1) Artykuły żywnościowe będą dostarczane **codziennie w godz. od 7:30 do 10:00, pieczywo od 6:00 do 6:30** w miarę zgłaszanych potrzeb, z wyłączeniem przerw działalności stołówki związanych z organizacją roku szkolnego:
 - a) **w roku szkolnym** dostawy wszystkich artykułów od poniedziałku do piątku,
 - 2) Dostawa towaru partiami, zgodnie z zamówieniem, stosownie do potrzeb Zamawiającego z zastrzeżeniem, że dostawy będą realizowane w okresach przebywania dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych.
 - 3) Dostawa obejmuje **załadunek, transport i rozładunek** dostarczanych artykułów oraz **wniesienie ich do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego**, znajdujących się w jego siedzibie – w budynku stołówki.
 - 4) Koszty i ryzyko transportu ponosi Wykonawca.
 - 5) Transport oferowanych artykułów spożywczych musi odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności określonych przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz.2132 z późn. zm.),
a w szczególności:
 - a) odpowiednia temperatura podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu,
 - b) odpowiedni system przewożenia towarów – zachowanie rozdzielności transportu, m.in.:
 - mięso dostarczane w zamkniętych opakowaniach, bądź w pojemnikach plastikowych posiadającymi stosowne atesty, czystych i nieuszkodzonych,
 - produkty spożywcze dostarczane w nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
 - 6) Opakowania będą wypożyczone Zamawiającemu nieodpłatnie lub wliczone w cenę towaru.

- 7) Do każdej dostawy Wykonawca dołącza fakturę lub WZ.
- 8) Zapłata za dostarczony towar nastąpi przelewem w ciągu 21 dni od daty wpływu faktury do siedziby Zamawiającego
- 9) **Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostaw za pośrednictwem kuriera.**

11. **Wymagania dotyczące produktów objętych dostawą.**

1) Dostarczane produkty muszą:

- a) być zgodne z Polskimi Normami, a Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi,
- b) spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności:

- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz.2132 z późn. zm.) wraz z przepisami wykonawczymi,
- ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz.1688 z późn. zm.),

- c) **spełniać wymagania**, o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 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. 2016 r., poz. 1154),

- d) spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego,

- e) **być świeże, pełnowartościowe**, odpowiadać normom jakościowym, a w przypadku warzyw i owoców świeżych **muszą być klasy I**, którą określa Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady Europy (WE) nr 1234/2007 z późn. zm. w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw, a w szczególności muszą spełniać poniższe warunki:

- **artykuły spożywcze, przyprawy:** zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek; produkty gotowane sypkie – bez sklejania się twarde sprężyste, produkty z puszek – bez pleśni, mętnej konsystencji,

- **mięso, wędliny, drób:** mięso świeże – barwa blad różowa do czerwonej, soczyste, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu; wędliny – konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasnoróżowa, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, dopuszczalne pojedyncze skupiska galarety,

- **produkty mleczarskie:** świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbrylone sery naturalne, gęste jogurty,

- **makarony:** z najwyższej jakości mąki, zawierające pszenicę durum, po ugotowaniu nie sklejające się, twarde i sprężyste, zachowujące naturalny zapach i kolor,

- **owoce i warzywa świeże:** nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych; warzywa korzenne – korzenie jędrne, nie popękane, nie sparciate, bez uszkodzeń, bez plam; warzywa – klasy pierwszej, nie mogą być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe; fasola – nie może być zbutwiała, spleśniała; warzywa liściaste – bez plam, zdrowe, bez uszkodzeń; ziemniaki – zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, bez uszkodzeń, jednolitej odmiany, kształt owalny, bez oznak zgnilizny,

- **owoce i warzywa mrożone:** warzywa i owoce świeże bez uszkodzeń, odpowiednio mrożone,

- **jaja:** świeże, czyste, bez uszkodzonej skorupki,

- **ryby:** świeże, mrożone odpowiednio całe, zapach i smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się, bez glazury SHP,

- **mrożonki, produkty garmażeryjne:** kształty odpowiednie dla danego rodzaju, powierzchnia gładka, błyszcząca; wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni; konsystencja i struktura charakterystyczna dla ciasta, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda, smak i zapach typowy dla wyrobów z gotowanego ciasta, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy, po ugotowaniu produkt nie powinien się sklejać.
- f) być oznakowane zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29) – każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia,
- g) być dostarczane nie później, niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu z zastrzeżeniem, iż:
- pieczywo wyprodukowane będzie w dobie dostawy,
 - ryby i mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od dostawy i nie posiadające cech rozmrożenia,
 - jaja konsumpcyjne nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania,
 - warzywa i owoce świeże cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danej odmiany, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń ziemią, uszkodzeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, brakiem oznak wędnięcia, wyschnięcia czy gnicia,
 - mięso i wędliny będą produktami świeżymi, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 5 dni od dostawy,
- 2) W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczenia produktów o gramaturze innej niż określona przez Zamawiającego w Ofercie cenowej z zastrzeżeniem, że Wykonawca przeliczy wartości dostarczonego produktu o gramaturze innej niż określił to Zamawiający tak, aby odpowiadała ona cenie jednostkowej produktu podanej przez Wykonawcę w Ofercie cenowej.
- 3) Zamawiający dopuszcza przyjęcie innych, **równoważnych** produktów, niż podane w Ofercie cenowej, przy czym równoważne oznacza produkty mające: skład surowcowy, wielkość i rodzaj opakowania, masę i wydajność, konsystencję, cechy jakościowe, charakterystyczne walory spożywcze (smak, skład, zapach, barwa, itp.) nie gorsze niż produkty podane przez Zamawiającego w Ofercie cenowej.

Uwaga:

Przywołane w Ofercie cenowej nazwy handlowe produktów służą wyłącznie do określenia cech jakościowych, ilościowych i innych przedmiotu zamówienia.

- 4) **W przypadku** zastosowania przez Wykonawcę **produktów równoważnych:**
- a) wszelkie ryzyko (w tym koszty ewentualnych ekspertyz) związane z udowodnieniem tzw. "równoważności" produktów wskazanych w Ofercie cenowej spoczywa na Wykonawcy,
 - b) Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że dostarczone przez niego artykuły spełniają takie same wymagania jak produkty określone przez Zamawiającego dotyczące składu produktu, jego jakości, trwałości i innych parametrów.

12. Pozostałe wymagania.

- 1) Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania Zamawiającemu **produktów spożywczych najwyższej jakości** – pierwszego gatunku, z odpowiednim terminem ważności, zapewniającym bezpieczne użycie dostarczonych produktów, o właściwej gramaturze, czystych, bez objawów nadpsucia czy pleśni, bez obcych zapachów.
- 2) Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa.

- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów, jeżeli wystąpią jakiegokolwiek nieprawidłowości, co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź będzie on przewożony w nieodpowiednich warunkach.
- 4) Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy Wykonawca zobowiązany jest załatwić w trybie pilnym od zgłoszenia. W przypadku dostarczenia zamówionego towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości czy niedostarczenia towaru, a także nie dokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy we wskazanym terminie – Zamawiający w w/w okolicznościach ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
- 5) Wykonawca jest obowiązany do:
 - a) uznania reklamacji wad ukrytych dostarczonych produktów i bezzwłocznej wymiany produktów wadliwych,
 - b) uznania zwrotu produktów przeterminowanych lub nieświeżych,
 - c) dostarczenia Zamawiającemu towaru pełnowartościowego na własny koszt, najpóźniej w ciągu 24 godzin od momentu zgłoszenia wady/ zwrotu.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: sukcesywnie od 01 luty 2025 r. do 31 grudnia 2025r.

Ze względu na pracę szkoły w okresach 03 luty 2025 r. do 31 sierpień 2025 r. oraz 27 czerwiec 2025 r. do 31 sierpień 2025 r. następuje wstrzymanie pracy stołówki.

V. INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI - W TYM

KOMUNIKACJA MIĘDZY ZAMAWIAJĄCYM, A WYKONAWCĄ

1. Komunikacja:

- 1) Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie pisemnej na adres szkoły i elektronicznej e-mailem na adres: **sekretariat@lotychowo.pl**
- 2) Osobami upoważnionymi przez zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami są:
 - a) w zakresie dotyczącym przedmiotu zamówienia Czesława Kałużna, tel. 535 772 906, e-mailem : **sekretariat@lotychowo.pl**
 - b) w zakresie dotyczącym przedmiotu zamówienia Marek Silwon, tel. 535 772 121, e-mailem : **sekretariat@lotychowo.pl**
 - c) sekretariat szkoły Joanna Starzyńska, tel. 535 772 121, e-mailem : **sekretariat@lotychowo.pl**

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

1. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych (na poszczególne części zamówienia).
2. Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną liczbę części zamówienia – spośród 7 opisanych w rozdziale III niniejszego zapytania ofertowego.
3. Nie dopuszcza się składania ofert, które nie obejmują wszystkich pozycji wyszczególnionych w danej części zamówienia.
4. Oferta nie obejmująca wszystkich pozycji w danej części zamówienia zostanie odrzucona.
5. Wykonawca składa ofertę (Załącznik nr 2 do Zapytania) wraz z:
 - 1) Formularzem cenowym odpowiednio do części na którą składa ofertę (załączniki 1A;1B; 1C 1D;1E; 1F;1G)
- 6.. Wycofanie oferty
 - 1) Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić ofertę.
 - 2) Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę.
 - 3) Wykonawca nie może wycofać oferty, ani wprowadzić jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.

VII. SPOSÓB OBLICZANIA CENY

1. Wykonawca określa cenę realizacji zamówienia poprzez wskazanie w Formularzu ofertowym sporządzonym wg wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego łącznej ceny ofertowej brutto/netto za realizację przedmiotu zamówienia odrębnie dla każdej części zamówienia.
2. Wykonawca zobowiązany jest do wypełnienia i załączenia podpisanego formularza cenowego do Formularza Ofertowego odpowiednio do części na którą składa ofertę.
3. Formularze cenowe stanowią załączniki do Zapytania ofertowego
4. Wykonawca zobowiązany jest wypełnić i dołączyć do oferty podpisany formularz cenowy (vide: załączniki) odpowiednio do części na którą składa ofertę.
5. Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie odpowiednio w miejscu do tego przeznaczonym w formularzu ofertowym.
6. Cena podana w ofercie winna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego.
7. Cena może być tylko jedna za oferowany przedmiot zamówienia, nie dopuszcza się wariantowości cen.
8. Zamawiający nie dopuszcza rozliczeń w walutach obcych.
9. Wartość segmentu nie ulega zmianie przez okres ważności oferty (związania ofertą).
10. W trakcie trwania umowy obowiązują ceny przedłożone w ofercie cenowej przedłożonej przez Dostawcę.
11. Zmiana umowy wymaga formy pisemnej.

VIII. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Zamawiający wybierze ofertę, która zostanie uznana za najkorzystniejszą.
2. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującym kryterium: ceną. Współczynnik wagi do ww. kryterium wynosi: 100%.
3. Zamawiający dokona obliczenia punktów za kryterium wg poniższego wzoru:

$$\text{Punkty} = \frac{\text{cena najniższa}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100\text{pkt.} \times 100\%$$

IX. TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Składanie ofert:
 - 1.1 Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy dostarczyć do dnia 11.01.2025 r. do godz. 9:00.
 - a/ w formie papierowej na adres szkoły, do sekretariatu, UL. Parkowa 20, 78-220 Tychowo
 - b/w formie elektronicznej (skan z podpisami Wykonawcy)
e-mailem na adres: sekretariat@lotychowo.pl
 - 1.1.1 Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane załączniki.
 - 1.1.2 Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.
2. Otwarcie ofert:
 - 2.1 Otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia, w którym upłynął termin składania ofert tj. 12.01.2025 r. o godz. 9:30

XI. ZAŁĄCZNIKI

1. Formularz cenowy,
 - 1A. Formularz cenowy – zadanie 1
 - 1B. Formularz cenowy – zadanie 2
 - 1C. Formularz cenowy – zadanie 3
 - 1D. Formularz cenowy – zadanie 4
 - 1E. Formularz cenowy – zadanie 5
 - 1F. Formularz cenowy – zadanie 6
 - 1G. Formularz cenowy – zadanie 7
2. Formularz ofertowy
3. Wzór umowy

DYREKTOR
Liceum Ogólnokształcącego
w Tychowie

mgr Daniel Wach

