

Ośrodek Szkolenia Zawodowego Dobieszkowie

Dobieszków 70

95-010 Stryków

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ZAMÓWIENIA**

„Dostawa żywności – produkty mięsne”

Dyrektor Ośrodka Szkolenia Zawodowego w Dobieszkowie Jakub Wolski zatwierdza postępowanie w trybie zapytania ofertowego na podstawie art.4 pkt. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych

( Regulamin w sprawie postępowań od 20 000 zł do kwoty 30 000 euro.)

**1. Nazwa i adres Zamawiającego: Ośrodek Szkolenia Zawodowego w Dobieszkowie, Dobieszków 70, 95-010 Stryków [dobieszkow@hoteldobieszkow.com.pl](mailto:dobieszkow@hoteldobieszkow.com.pl)** reprezentowany przez Dyrektora Jakuba Wolskiego ,

### **2. Opis przedmiotu zamówienia.**

1. Postępowanie obejmuje zawarcie umowy na dostawę produktów, których asortyment i ilość szacunkowa zostały wskazane w Formularzu cenowym.

2. W przypadku podania nazw własnych lub typów to zgodnie z art. 29 ust.3 ustawy pzp, Zamawiający dopuszcza złożenie ofert „równoważnych”. Za „równoważne” Zamawiający uzna produkty, które posiadać będą te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze i walory smakowe co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy wpisać jaki produkt oferuje Wykonawca (rozumiany jako dostawca). Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.

3. W przypadku produktów równoważnych - Wykonawca dostarczy do Zamawiającego (na pisemne wezwanie Zamawiającego) próbkę reprezentacyjną, w celu porównania zgodności opisu przedmiotu zamówienia z oferowanymi przez Wykonawcę produktami. Do każdej próbki należy dołączyć etykietę. Komisja dokonując oceny próbek weźmie pod uwagę cechy charakterystyczne danego produktu zawarte w opisie przedmiotu zamówienia.

Wszystkie produkty spożywcze muszą być wysokiej jakości, bez konserwantów i uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu.

4. Zasady realizacji umowy zostały określone we wzorze umowy.
5. Przez cały okres realizacji umowy wykonawca musi posiadać dokument potwierdzający stosowanie systemu HACCP.
6. Dostarczany towar winien być świeży z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej jakości t.j. I-go gatunku bez wad fizycznych i jakościowych i odpowiadać Polskim Normom. Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.
7. Nazwa i kod CPV – Wspólnego Słownika Zamówień: 15.10.00.00-9 – produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne .
8. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
9. Zamawiający przewiduje zawarcie umowy z wybranym dostawcą.
10. Zamawiający zamierza zamówić produkty za kwotę nie większą niż 50 000 zł brutto. Dostawcy nie przysługują wobec Zamawiającego żadne roszczenia z tytułu dostarczenia mniejszej lub większej ilości towaru niż szacunkowa wartość. Zamawiający zastrzega, że z uwagi na specyfikę prowadzonej działalności gastronomicznej może ograniczyć zakupy do 40 000,00 zł brutto lub zwiększyć do 60 000,00 zł brutto.
11. Podane w ofercie ceny są kwotami brutto i powinny obowiązywać do końca podpisania umowy. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany cen nie częściej niż raz na 6 miesięcy i nie więcej niż o stopień wskaźnika inflacji po uprzedniej zgodzie Zamawiającego i na podstawie aneksu do umowy.

### **3. Termin wykonania zamówienia.**

1. Wymagany termin realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy do 31.12.2021 r.
2. Miejsce wykonania zamówienia – siedziba Zamawiającego.

### **4. Dane do korespondencji:**

email: [dobieszkow@hoteldobieszkow.com.pl](mailto:dobieszkow@hoteldobieszkow.com.pl)

Ośrodek Szkolenia Zawodowców Dobieszkowie

Dobieszków 70

95-010 Stryków

Zamawiający wymaga, aby wszelkie pisma związane z postępowaniem były kierowane wyłącznie na te dane.

5. Zamawiający urzęduje w następujących dniach pracujących od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00 -16.00.
6. Osobami ze strony Zamawiającego upoważnionymi do kontaktowania się z Wykonawcami jest:

Katarzyna Stępień tel.519 186 018

## **7. Opis sposobu przygotowywania ofert.**

- 1) Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie przez jednego Wykonawcę więcej niż jednej oferty lub oferty zawierającej rozwiązania alternatywne spowoduje ich odrzucenie.
- 2) Ofertę należy złożyć, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej. Oferta musi być napisana czytelnie, na maszynie do pisania, komputerowo lub inną trwałą techniką (bez użycia np. ołówka). Zamawiający nie wyraża zgody na składanie ofert w postaci elektronicznej.
- 3) Pełnomocnictwo - w przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik do oferty musi być załączone pełnomocnictwo określające zakres upoważnienia i podpisane przez osoby reprezentujące osobę prawną lub fizyczną; pełnomocnictwo musi być dołączone do oferty w formie oryginału albo kopii poświadczonej przez osobę upoważnioną za zgodność z oryginałem.
- 4) Oferta musi zawierać:
  - a) formularz ofertowy,
  - b) formularz cenowy,
  - c) pełnomocnictwo/pełnomocnictwa dla osoby/osób podpisujących ofertę (jeżeli dotyczy).
  - d) klauzulę informacyjną z art. 13 RODO do zastosowania przez zamawiających w celu związanym z postępowaniem w trybie zapytania ofertowego.
- 5) Ofertę należy złożyć w nieprzezroczystym, zamkniętym opakowaniu. Opakowanie należy opisać następująco:

Ośrodek Szkolenia Zawodowego w Dobieszkowie 95-010 Stryków, Dobieszków 70

z dopiskiem :

„Oferta – Dostawa żywności – produkty mięsne .Nie otwierać przed godz. 12.15 w dniu 16.12.2020 r.”

Na opakowaniu oprócz powyższego opisu należy umieścić nazwę i dokładny adres Wykonawcy.

#### **8. Wskazanie miejsca oraz terminu składania i otwarcia ofert.**

- 1) Oferty należy składać w Ośrodku Szkolenia Zawodowego w Dobieszkowie, Dobieszków 70, 95-010 Stryków, Sala A w Sali Konferencyjnej.
- 2) Termin składania ofert upływa dnia 16.12.2020 r. o godz. 12:00.
- 3) Produkty do oceny organoleptycznej należy dostarczyć w dniu otwarcia ofert tj. 16.12. 2020 r. do godz. 12.00 , sala A w Sali Konferencyjnej.
- 4) Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.
- 5) Otwarcie ofert nastąpi dnia 16.12.2020 r. o godz. 12.15 w Ośrodku Szkolenia Zawodowego w Dobieszkowie, Dobieszków 70, Sala Konferencyjna.

#### **9. Opis sposobu obliczenia ceny oferty.**

- 1) Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia należy przedstawić w „Formularzu ofertowym” stanowiącym załącznik do zamówienia. Cenę należy obliczyć przy pomocy Formularza Cenowego, który należy załączyć do oferty.
- 2) Cena podana w ofercie obejmuje wszystkie koszty związane z terminowym i prawidłowym wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz warunkami i wytycznymi stawianymi przez Zamawiającego odnoszące się do przedmiotu zamówienia, zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, w tym podatek VAT.
- 3) Cena może być tylko jedna; nie dopuszcza się wariantowości cen. Wszelkie upusty, rabaty winny być od razu ujęte w obliczeniu ceny, tak by wyliczona cena za realizację zamówienia była ceną ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń itp. działań w celu jej określenia.

4) Cenę należy obliczyć zgodnie z obowiązującymi w dniu złożenia oferty przepisami prawa (ustawa o podatku od towarów i usług).

5) Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany cen nie częściej niż raz na 6 miesięcy i nie więcej niż o stopień wskaźnika inflacji po uprzedniej zgodzie Zamawiającego i na podstawie aneksu do umowy.

**10. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert.**

1) Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o dwa kryteria : cenę ( waga kryterium 80 % ) i organoleptyczną ocenę jakości ( waga kryterium 20 % ).

Znaczenie kryteriów :

<i>Lp.</i>	<i>Kryterium</i>	<i>Znaczenie procentowe kryterium</i>	<i>Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium</i>
1.	Cena	80,00 %	80 punktów
2.	Organoleptyczna ocena jakości	20,00 %	20 punktów

2) W ramach kryterium **cena (C)** ofertom przyznane zostaną punkty obliczone w oparciu o wzór :

$$C = \frac{\text{Cena najniższa z ofert}}{\text{Cena ofert ocenianej}} \times 100 \text{ pkt} \times \text{znaczenie kryterium } 80,00\%$$

3) W ramach kryterium **oceny organoleptycznej (O)** ofertom przyznane zostaną punkty obliczone w oparciu o wzór :

$$O = \frac{\text{Ocena organoleptyczna w ofercie ocenianej}}{\text{Najwyżej oceniona oferta w kryterium organolept.}} \times 100 \text{ pkt} \times \text{znaczenie kryterium } 20,00\%$$

Skala ocenianych próbek w ocenie organoleptycznej : 0 – 3pkt za każdą ocenianą próbkę.

4) Próbki artykułów do oceny organoleptycznej powinny być dostarczone w dniu otwarcia ofert tj. 16.12.2020 r do godz. 12.00 . Każda z próbek powinna mieć wagę 0,10 kg , opakowanie z etykietą. Wykaz próbek w załączniku.

5) Wybrana zostanie oferta, która otrzyma największą ilość punktów;

6) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

### **11. Formalności, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy.**

Zamawiający wyznaczy termin i miejsce podpisania umowy.

Przed podpisaniem umowy Wykonawca ma dostarczyć poświadczony za zgodność z oryginałem kserokopie:

- decyzji sanepidu lub inspekcji weterynaryjnej dla środków transportu (samochodów dostawczych) przystosowanych do przewozu artykułów spożywczych, którymi będą dowożone artykuły spożywcze, zwłaszcza te które wymagają odpowiednio niskiej temperatury,
- dokument potwierdzający stosowanie systemu HACCP.

### **12. Wzór umowy.**

Zamawiający wymaga od Wykonawcy, by zawarł z nim umowę na warunkach określonych w projekcie umowy stanowiącym załącznik do zamówienia.

Załączniki :

1. Formularz ofertowy

2. Formularz cenowy

3. Wykaz produktów do oceny organoleptycznej

4. Wzór umowy.

5. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania przez zamawiających w

celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego

Dobieszków, dn. 01.12.2020 r.

*Zatwierdzam:*

*Dyrektor Ośrodka Szkolenia Zawodowego*

*w Dobieszkuwie*

*Jakub Wolski*