



.....
/pieczętka przedszkola/

Łódź, dnia 12 grudnia 2016r.

Znak : P.M.204.220.10.2016

Zapytanie ofertowe

Przedszkole Miejskie nr 204 w Łodzi zaprasza do złożenia ofert na zakup i dostawę żywności na potrzeby kuchni przedszkola o szacunkowej wartości nieprzekraczającej wartości kwoty 30 tys euro netto, wyłączonej ze stosowania na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych / Dz. U. z 2015 poz. 2164 ze zm./

1. Przedmiot zamówienia: zakup i dostawę żywności do kuchni przedszkola.

1) Szacunkowa wartość zamówienia wynosi: 11612 zł. netto (słownie: jedenaście tysięcy sześćset dwanaście złotych)

(w okresie od stycznia do grudnia 2017r.)

co stanowi równowartość kwoty: **2781 euro netto**. (zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 grudnia 2015 r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. poz. 2254)

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Zakup i dostawa żywności na potrzeby przedszkola w segmencie:

Mrożonki (owoce , warzywa, ryby), ryby wędzone – według załączonego formularza ofertowego.

- 1) Żywność będąca przedmiotem zamówienia musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami, prawem żywnościowym oraz z obowiązującymi zasadami GMP/GHP, GAP i systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności zgodnym z ISO 22000:2005. Wykonawca udziela zamawiającemu gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczonej żywności do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia określonych na czytelnych etykietach.
- 2) Dostarczona żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności, umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej nadanym przez producenta i umożliwiające ich identyfikowalność, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.
- 3) W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej Zamawiający odmówi przyjęcia i zgłosi niezwłocznie reklamację osobiście lub telefonicznie w dniu dostawy. Wykonawca zobowiązuje się odebrać lub wymienić żywność nie spełniającą wymagań jakościowych na wolną od wad, w terminie ustalonym przez zamawiającego i na własny koszt. Wykonawca podpisuje odbiór żywności nie spełniającej wymagań.
- 4) Wykonawca zobowiązuje się przekazywać żywność bezpośrednio osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym. Odbiór ilościowo-jakościowy dostarczonej żywności, będzie potwierdzony przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.



Nie dopuszcza się przyjęcia towaru bez ważnego dowodu dostawy, tj. ilości dostarczonego towaru (szt. lub kg), cen jednostkowych i wartości.

- 5) Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia przy dostawie wszystkich niezbędnych informacji w celu dokonania oceny ilościowo-jakościowej odbieranej żywności.
- 6) Szczegółowa ilość zamawianych artykułów będzie określana każdorazowo z zamówieniami.
- 7) Wykonawca będzie dostarczać żywność do Zamawiającego własnym środkiem transportu spełniającym warunki zgodne z zasadami GMP/GHP (do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności) na własny koszt i ryzyko w godz. **7.30-10.00** następnego dnia po dniu złożenia zamówienia bezpośredniego Przedszkola Miejskiego nr 204 w Łodzi.
- 8) Dysponenci i kierowcy Wykonawcy winni posiadać aktualne świadectwa zdrowia, decyzje sanitarne na środki transportu oraz czystą odzież ochronną.
- 9) Dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie lub osobiście. W zamówieniu Zamawiający przekaże rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, **Wykonawca winien przyjąć doraźnie zamówienie w trybie pilnej realizacji.**
- 10) Sposób dostawy oraz dostarczania żywności musi być zgodna ze wszystkimi wymaganiami prawa Żywnościowego. Artykuły muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej.

3. **Wymagania szczegółowe dla mrożonek**

1) **owoce i warzywa:**

wymogi kwalifikacyjne: mrożonki powinny być opakowane z zewnątrz kartonem, (we wewnątrz folią, trwale prawidłowo oznakowane w języku polskim zarówno na opakowaniu zewnętrznym jak i folii, czyste nie uszkodzone, temperatura surowca w momencie przyjęcia -18°C , owoce lub warzywa jednolite tej samej odmiany, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nie oblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez zapachów i posmaków obcych dla danego asortymentu, smak i zapach delikatny, owoce i warzywa zdrowe, barwa typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii (z wyjątkiem mieszanek), brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, uszkodzenia spowodowane przez choroby i szkodniki, zanieczyszczenia chemiczne, oznaki i obecności pleśni,

2) **ryby mrożone:**

wymagania kwalifikacyjne: filety całe bez ości, skóry i obcych zanieczyszczeń; zapach: właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny, tkanka mięsna: jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, po rozmrożeniu sprężysta, nie rozpadająca się, o prawidłowym zapachu, właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii



chorobotwórczych. Barwa: tkanka mięsna jasna, zapach swoisty charakterystyczny dla filetów mrożonych. Opakowania: filety mrożone bez glazury, w blokach zapakowane w kartony od 5 do 9 kg, ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii, umożliwiające łatwe oddzielenie pojedynczej warstwy – temperatura wewnątrz bloku ≤ -18 °C. Ryby muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim opakowaniach.

Cechy dyskwalifikujące: filety częściowo lub w całości rozmrożone, przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów.

4. Wymagania szczegółowe dla ryb wędzonych:

makreła wędzona tusza kl. I bez głowy (wędzona na ciepło);

wymagania kwalifikacyjne: ryby wędzone – barwa skóry złocista, barwa mięsa kremowa. Smak i zapach: swoisty, charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, lekko dymny. Konsystencja: miękka, nie rozpadająca się. Temperatura ryb wędzonych w czasie transportu 0 – 7 °C. Wymagania kwalifikacyjne: ryby wędzone – barwa skóry złocista, barwa mięsa kremowa. Smak i zapach: swoisty, charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, lekko dymny. Konsystencja: miękka, nie rozpadająca się. Temperatura ryb wędzonych w czasie transportu 0 – 7 °C. Opakowania: opakowanie: pudło kartonowe do 2,5 kg wyłożone papierem pergaminowym, tusze.

Trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy, ułożone w kartonie równolegle.

Cechy dyskwalifikujące: zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach gorzki, pleśni, gnilny, obcy, tekstura tkanki mięsnej mazista,

5. Warunki realizacji zamówienia:

- 1) Nie przewiduje się udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia
- 2) Wykonawca biorący udział w postępowaniu powinien spełniać następujące warunki:
- 3) Posiadać uprawnienia do wykonywania dostaw żywności wynikające z właściwego rejestru albo wpisu do ewidencji działalności gospodarczej,
- 4) Posiadać wiedzę i doświadczenie w dostawie żywności,
- 5) Dysponować transportem do przewozu żywności (tych części, na które składa ofertę) odpowiadającym wymaganiom HACCP,
- 6) Dysponować osobami zdolnymi do dostawy żywności.

6. Termin realizacji zamówienia: od stycznia 2017 do grudnia 2017 r. (z wyłączeniem przerwy wakacyjnej: lipiec lub sierpień.)

- 1) Zamówienie będzie składane, osobiście, telefonicznie lub faksem przez osobę upoważnioną wg bieżących potrzeb Zamawiającego.
- 2) Termin płatności wynosić będzie 21 dni licząc od dnia dostawy towaru i wystawienia faktury.

7. Kryteria wyboru:

- 1) Cena - 50%
- 2) Częstotliwość dostaw -25%
- 3) Spełnianie warunków HACCP- 25%

8. Oferta musi być napisana w języku polskim i podpisana przez osobę upoważnioną



do reprezentowania firmy na zewnątrz.

Oferta winna zawierać cenę netto + podatek VAT = cena brutto.

9. Oferta winna być sporządzona zgodnie z załącznikami do niniejszego zapytania i złożona w siedzibie Zamawiającego w Przedszkolu Miejskim nr 204 w Łodzi ul. Sitowie 15 lub przesłana drogą mailową na adres: pm204@wp.pl **do dnia 28 grudnia 2016 do godz. 12.00**
10. Wykonawca wyłonionej oferty zostanie poinformowany telefonicznie.
11. Wszyscy oferenci zostaną powiadomieni o wynikach wyboru telefonicznie bądź e-mailem.
12. Osoba do kontaktu z oferentami jest Beata Wicher – tel. 42 658 87 00
13. 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.
14. Zgodnie z Zarządzeniem Nr 4735/VII/16 Prezydenta Miasta Łodzi z dnia 31 października 2016r w sprawie wprowadzenia wspólnego rozliczenia podatku od towarów i usług w miejskich jednostkach organizacyjnych i komórkach organizacyjnych Urzędu Miasta Łodzi **od 1 stycznia 2017r. obowiązuje wspólne rozliczenie podatku od towarów i usług w miejskich jednostkach organizacyjnych .**

W/w zarządzenie zobowiązuje kierowników miejskich jednostek organizacyjnych , wymienionych w załączniku Nr 1 do posługiwania się NIP 7250028902 dla Łodzi – Miasta na prawach powiatu oraz stosowania jednolitych danych identyfikacyjnych tj.: Miasto Łódź ul. Piotrkowska 104 ,90-926 Łódź , NIP 7250028902 , nazwa jednostki , adres jednostki .

W związku z powyższym od dnia 01 stycznia 2017r. stroną umowy będzie:

Miasto Łódź ul. Piotrkowska 104 90-926 Łódź NIP 7250028902 .

Faktury zakupu pomiędzy stronami będą wystawiane z następującymi danymi :

1. Nabywca :

Miasto Łódź

ul. Piotrkowska 104

90-926 Łódź

NIP 7250028902.

2. Odbiorca :

Przedszkole Miejskie nr 204

ul. Sitowie 15

91-495 Łódź

Beata Wicher
samodzielny referent

Akceptacja kierownika jednostki:

Łódź, dnia 12.12.2016r.

Joanna Ryszkowska
dyrektor Przedszkola Miejskiego nr 204