..........................................

/pieczątka przedszkola/

Łódź, dnia 13.12.2021

Znak : P.M.204.220.3ż.2021

**Zapytanie ofertowe**

 Przedszkole Miejskie nr 204 w Łodzi zaprasza do złożenia ofert na zakup i dostawę żywności
na potrzeby kuchni przedszkola zgodnie z Regulaminem Przedszkola Miejskiego nr 204 dotyczącym udzielania zamówień publicznych, których wartość szacunkowa nie przekracza kwoty 130 000 złotych na podstawie Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych / [Dz.U. z 2021r, poz. 1129,](http://prawo.legeo.pl/prawo/ustawa-z-dnia-29-stycznia-2004-r-prawo-zamowien-publicznych/?on=25.05.2014) 1598, 2054/

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

1. **Szacunkowa wartość zamówienia wynosi: 10474 zł. netto** *( słownie: sdziesięć tysięcy czterysta siedemdziesiąt cztery złote)* ( w okresie od styczna do grudnia 2022r.)

 **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 ientyfikacyjnym oraz terminem przydatności, umożliwiającym identyfikacje artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej nadanym przez producenta i umożliwjające
ich identyfikowalność, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresi 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 informacja 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 ochronna.
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. Artykułymuszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej.
11. **Wymagania szczegółowe dla mrożonek**
12. **owoce i warzywa:**

wymogi kwalifikacyjne: mrożonki powinny być opakowane folią, trwale prawidłowo oznakowane w języku polskim zarówno na opakowaniu zewnętrznym jak i folii, czyste nie uszkodzone, temperatura surowca w momencie przyjęcia -18OC, 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,

1. **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 zzastosowaniem przekładek z folii, umożliwiające łatwe oddzielenie pojedynczej warstwy –temperatura wewnątrz bloku ≤ – 18 ºC. 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.

1. **Wymagania szczegółowe dla ryb wędzonych:**

**makrela 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 ºC. 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 ºC.Opakowania**:** opakowanie: pudło kartonowe do 2,5 kg wyłożone papierem pergaminowym, tusze.

**Trwałość**:okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić
nie mniejniż 7 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,

1. **Warunki realizacji zamówienia:**

1.Nie przewiduje się udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia

2.Wykonawca biorący udział w postępowaniu powinien spełniać następujące warunki:

* Posiadać uprawnienia do wykonywania dostaw żywności wynikające z właściwego rejestru albo wpisu do ewidencji działalności gospodarczej,
* Posiadać wiedzę i doświadczenie w dostawie żywności,
* Dysponować transportem do przewozu żywności (tych części, na które składa ofertę) odpowiadającym wymaganiom HACCP,
* Dysponować osobami zdolnymi do dostawy żywności.
1. **Termin realizacji zamówienia:** od stycznia 2022 do grudnia 2022 r.( z wyłączeniem przerwy wakacyjnej : lipiec lub sierpień.)
2. Zamówienie będzie składane, osobiście, telefonicznie przez osobę upoważnioną wg bieżących potrzeb Zamawiającego.
3. **Termin płatności wynosić będzie 30 dni** licząc od dnia dostawy towaru i wystawienia faktury.
4. **Kryteria wyboru:**
5. Cena - 40%
6. Częstotliwość dostaw - 20%
7. Spełnianie warunków HACCP- 20%
8. Dostępność zamawianego asortymentu (wymienionego w załączniku) – 20 %

 **Zamawiający może przyznać dodatkowe punkty ofertom, uwzględniającym dostawę lub zastosowanie w ramach świadczenia usługi artykułów spożywczych wyprodukowanych zgodnie z wymaganiami produkcji ekologicznej. Zasada Zielonych Zamówień Publicznych wypracowana przez Komisje Europejską wskazuje zakup i pozyskiwanie towarów i usługi ograniczających negatywne oddziaływanie na środowisko naturalne, min. poprzez.:**

**- skład i pochodzenie materiałów zużytych do produkcji i dystrybucji produktów, recykling opakowań,**

**- przebieg procesów produkcji mających wpływ na środowisko naturalne, w tym zużycie zasobów (energii i wody),**

**- zmniejszenie emisji dwutlenku węgla, zanieczyszczeń, zużycia paliw poprzez np. dostawy i transport produktów energooszczędnymi pojazdami.**

**Na prośbę Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany do udokumentowania ww. działań na rzecz ochrony środowiska.**

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

do reprezentowania firmy na zewnątrz.

 **Oferta winna zawierać cenę netto.**

1. 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: kontakt@pm204.elodz.edu.pl **do dnia 27 grudnia 2021 do godz. 12.00**
2. Wykonawca wyłonionej oferty zostanie poinformowany telefonicznie.
3. Wszyscy oferenci zostaną powiadomieni o wynikach wyboru telefonicznie bądź e-mailem.
4. Osoba do kontaktu z oferentami jest **Beata Wicher – tel. 42 658 87 00, e-mail:** **b.wicher@pm****204.elodz.edu.pl**
5. 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.
6. 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 związku z powyższym 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

Monika Garbarczyk

nauczyciel

 Akceptacja kierownika jednostki:

 Łódź, dnia 13.12.2021r. Joanna Ryszkowska

 dyrektor Przedszkola Miejskiego nr 204