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

/pieczątka przedszkola/

Łódź, dnia 08.12.2022

Znak : P.M.204.220.3ż.2022

**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 2022r, poz. 1710,](http://prawo.legeo.pl/prawo/ustawa-z-dnia-29-stycznia-2004-r-prawo-zamowien-publicznych/?on=25.05.2014) 1812, 1933, 2185/

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

**Szacunkowa wartość zamówienia wynosi: 13918 zł. netto** (ustalona z należytą starannością na podstawie dokonanych zakupów okresie od XI.2021-X.2022r z uwzględnieniem inflacji wg. stanu na dzień 31.10.2022r.)

1. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

Zakup i dostawa żywności na potrzeby przedszkola w roku 2023, 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, prawem żywnościowym oraz z obowiązującymi zasadami GMP/GHP, GAP i systemu HACCP. 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. Artykułymuszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej
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.
5. Nie dopuszcza się przyjęcia towaru bez ważnego dowodu dostawy lub faktury.
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. 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.**
9. **Wymagania szczegółowe dla mrożonek**
10. **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, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. 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.

**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.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.

**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:**

Nie przewiduje się udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia

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 2023 do grudnia 2023 r
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**

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

do reprezentowania firmy na zewnątrz.

**Oferta winna zawierać cenę netto.**

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 22 grudnia 2022 do godz. 12.00**

1. Wszyscy oferenci zostaną powiadomieni o wynikach wyboru telefonicznie bądź e-mailem.
2. Osoba do kontaktu z oferentami jest **Beata Wicher – tel. 42 658 87 00, e-mail:** [**b.wicher@pm**](mailto:b.wicher@pm)**204.elodz.edu.pl**
3. 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.
4. Zgodnie z Zarządzeniem Nr 4735/VII/16 Prezydenta Miasta Łodzi z dnia 31 października 2016r

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 08.12.2022r. Joanna Ryszkowska

dyrektor Przedszkola Miejskiego nr 204

Składając ofertę jednocześnie wykonawca oświadcza, że:

1) nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie przepisów ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U.2022.835);  
2) posiada kompetencje i uprawnienia wymagane do realizacji zamówienia; akceptuje warunki zapytania ofertowego,  
3) znajduje się w sytuacji finansowej i ekonomicznej pozwalającej w sposób właściwy  
zrealizować zamówienie;  
4) dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym niezbędnym do należytego wykonania zamówienia;  
5) akceptuje poprawienie przez zamawiającego oczywistych lub nieistotnych omyłek w ofercie;  
6) zapoznał się z informacjami dotyczącymi ochrony danych osobowych.

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

Data i podpis Wykonawcy