/pieczątka przedszkola/

Łódź, dnia 02 grudnia 2024r.

Znak: P.M.204.220.1ż.2024

**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 2024r, poz. 1320**](http://prawo.legeo.pl/prawo/ustawa-z-dnia-29-stycznia-2004-r-prawo-zamowien-publicznych/?on=25.05.2014)**/**

**Przedmiot zamówienia:** Zakup i dostawa żywności do kuchni przedszkola.

**Szacunkowa wartość zamówienia wynosi: 39130 zł. netto** (ustalona z należytą starannością na podstawie dokonanych zakupów okresie od XII.2023-XI.2024r )

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

Zakup i dostawa żywności na potrzeby przedszkola w roku 2025 w segmencie:

**Mięso i produkty mięsne –** według załączonego formularza ofertowego,

1. Żywność będąca przedmiotem zamówienia musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, prawem żywnościowym oraz z obowiązującymi zasadami 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. 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 z zamawiąjącym.
3. Wykonawca zobowiązuje się przekazywać żywność bezpośrednio osobie upoważnionej do odbioru. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności osobom nieupoważnionym. Odbiór ilościowo-jakościowy dostarczonej żywności, będzie potwierdzony przez upoważnionego pracownika. Nie dopuszcza się przyjęcia towaru bez ważnego dowodu dostawy lub faktury.
4. 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. 8.00 -10.00 następnego dnia po dniu złożenia zamówienia.
5. Dysponenci i kierowcy Wykonawcy winni posiadać aktualne świadectwa zdrowia, decyzje sanitarne na środki transportu oraz czystą odzież ochronną. Artykułymuszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej.
6. Dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie lub osobiście. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, **Wykonawca winien przyjąć doraźnie zamówienie
w trybie pilnej realizacji.**
7. **Wymagania dla mięs i wędlin:**

zamówione mięsa i wędliny muszą być świeże. Zamawiający wymaga aby dostarczane produkty posiadały terminy ważności: mięso i wędliny – min. 4 dni dla mięsa, min. 10 dni dla wędlin.

Mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione;

konsystencja - jędrna, elastyczna, odkształcająca się; smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub obcy; mięso oznakowane przez lekarza weterynarii - zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych.

Mięso drobiowe w elementach z kością właściwie umięśnione; nie dopuszcza się mięśni i skóry

nie związanych ze sobą; linie cięcia równe, gładkie; barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry

i mięśni danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg;

Mięso drobiowe w elementach bez kości pozbawione skóry kości i ścięgien, barwa naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; zapach naturalny.

Wymagania dla asortymentu wędliny:klasa I, świeże, powierzchnia sucha, osłonka ściśle

przylegająca. Niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek

farszu,. Wędliny gwarantowanej jakości muszą być w osłonkach naturalnych lub sztucznych

zapakowane w próżni lub w MAP.

1. **Warunki realizacji zamówienia:**
2. Nie przewiduje się udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia
3. Wykonawca biorący udział w postępowaniu powinien spełniać niżej określone warunki:
4. Posiadać uprawnienia do wykonywania dostaw żywności wynikające z właściwego rejestru albo wpisu do ewidencji działalności gospodarczej,
5. Posiadać wiedzę i doświadczenie w dostawie żywności,
6. Dysponować transportem do przewozu żywności odpowiadającym wymaganiom HACCP,
7. Dysponować osobami zdolnymi do dostawy żywności.
8. **Termin realizacji zamówienia:** od 01 stycznia 2025 do 31 grudnia 2025r. (z wyłączeniem przerwy wakacyjnej: lipiec lub sierpień.)
9. Zamówienie będzie składane, telefonicznie lub e-mailem przez osobę upoważnioną wg bieżących potrzeb Zamawiającego.
10. Termin płatności wynosić będzie 30 dni licząc od dnia dostawy towaru i wystawienia faktury.
11. **Kryteria wyboru:**
12. Cena – 40 %
13. Częstotliwość dostaw – 20 %
14. Spełnianie warunków HACCP - 20 %
15. 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 zwracanie uwagi na.:

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

- przebieg procesów produkcji mających wpływ na środowisko, 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.
2. 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 16 grudnia 2024 do godz. 12.00**
3. Wszyscy oferenci zostaną powiadomieni o wynikach wyboru telefonicznie bądź e-mailem.
4. Osobą do kontaktu z oferentami jest **Katarzyna Kołacińska – tel. 42 658 87 00, e-mail: k.kolacinska@pm204.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. 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**

Katarzyna Kołacińska

Starszy intendent

Monika Garbarczyk

nauczyciel

 Akceptacja kierownika jednostki:

 Łódź, dnia 02.12.2024 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