

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU PUBLICZNYM O WARTOŚCI DO 130 000 ZŁ

ZAMAWIAJACY - Gmina Miasto Płock Zespół Szkół Technicznych w Płocku ul.Kilińskiego 4 09-402 Płock działając zgodnie z regulaminem Udzielania Zamówień Publicznych w Zespole Szkół Technicznych o wartości nieprzekraczającej równowartości 130 000zł zaprasza do złożenia oferty na realizację zamówienia publicznego o numerze 8/ZP4/INT/2021 dla zadania pn.

Sukcesywna dostawa artykułów mleczarskich i tłuszczy pochodzenia zwierzęcego dla Internatu Zespołu Szkół Technicznych w Płocku w 2022 roku.

I. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów mleczarskich i tłuszczy pochodzenia zwierzęcego w 2022 roku według szacowanych ilości wymienionych w specyfikacji zamówienia stanowiącej Załącznik Nr 1, który należy wypełnić elektronicznie, wydrukowany dołączyć do zamówienia.

II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Dostawy artykułów, które są przedmiotem zamówienia odbywać się będą od poniedziałku do piątku w zależności od potrzeb zamawiającego w godzinach 6.00-8.00
2. Dostawy winny odbywać się w odpowiednio przystosowanych pojemnikach (opakowaniach) stanowiących własność wykonawcy i spełniających wymagania przewidziane do przechowywania żywności. Opakowania zwrotne zamawiający odda wykonawcy przy następnej dostawie.
3. Wszystkie artykuły spożywcze powinny być umieszczone w fabrycznie zamkniętych opakowaniach z etykietą, na której widnieje nazwa i termin przydatności do spożycia.
4. Dostarczone artykuły muszą posiadać odpowiedni termin do spożycia
5. Artykuły nie mogą odznaczać się:
 - obcymi zapachami,
 - nalotem pleśni, zazielenieniem,
 - nie mogą być uszkodzone mechanicznie,
 - zabrudzone
 - nie dopuszcza się produktów z zerwaną plombą (dotyczy artykułów w opakowaniach)
6. Dostarczane produkty muszą być odpowiednio posortowane przez Wykonawcę i muszą być najwyższej jakości, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady systemu HACCP w tym przede wszystkim muszą odpowiadać wymaganiom jakościowym stosownie do obowiązujących przepisów.
7. Dostarczone artykuły powinny spełniać właściwe standardy jakościowe przyjęte na rynku artykułów spożywczych, a Dostawca powinien zagwarantować, iż dostarczane produkty spełniają normy związane z warunkami sanitarnymi ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośredniej.
8. Mięso, wędliny powinny pochodzić wyłącznie z produkcji krajowej lub Państw Unii Europejskiej.

9. Dostarczone mięso wędliny podroby muszą być świeże, nie mrożone, z odpowiednim ważnym terminem przydatności do spożycia.
10. Mięso powinno być chude, przebadane weterynaryjnie, kurczaki i podroby muszą posiadać atest (wydany zgodnie z przepisami) stwierdzający, że drób, z którego uzyskano mięso – zostało poddane badaniom przed i po uboju
11. Dostawca zobowiązuje się dostarczyć towar do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i własne ryzyko

Ilości wskazane w specyfikacji mają jedynie charakter orientacyjny i nie mogą być przedmiotem późniejszych roszczeń co do ich niezrealizowania lub przekroczenia.

Ostateczna ilość oraz rodzaj zamawianych produktów będzie zależała od bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.

III. Termin wykonania przedmiotu zamówienia:

10.01.2022 do 31.12.2022r.

IV. Termin oraz miejsce składania ofert:

1. Ofertę należy złożyć za pośrednictwem poczty, kurierem lub osobiście w siedzibie Zamawiającego - Zespół Szkół Technicznych w Płocku, al. Kilińskiego 4, 09-402 Płock w **Sekretariacie Internatu ul Norbertańska 11 09-402 Płock**, do dnia 3.01.2022 r. do godz. 10.00

Ofertę należy umieścić w zamkniętej kopercie i oznaczyć:

Sukcesywna dostawa artykułów mleczarskich i tłuszczu pochodzenia zwierzęcego dla Internatu Zespołu Szkół Technicznych w Płocku w 2022 roku. Nie otwierać przed dniem 4.01.2022 r. do godz. 10:00

2. Na kopercie należy umieścić dane Oferenta.
3. Otwarcie ofert nastąpi 4.01.2022 r. o godz. 10.00 w świetlicy Internatu Zespołu Szkół Technicznych ul. Norbertańska 11 09-402 Płock
4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
5. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie internetowej www.zstplock.pl,
6. Miejsce wykonania przedmiotu zamówienia: Internat Zespołu Szkół Technicznych w Płocku, ul. Norbertańska 11, 09-402 Płock
7. W toku badania i oceny oferty Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
8. W przypadku, gdy Oferent nie załączył wszystkich wymaganych dokumentów lub oświadczeń lub są one niezgodne z zapisami ogłoszenia, Zamawiający wzywa do ich uzupełnienia, przy czym wezwanie kierowane jest tylko do oferenta, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą. Brak uzupełnienia dokumentów lub oświadczeń we wskazanym terminie powoduje odrzucenie oferty.
9. W przypadku, gdy oferta zawiera cenę rażąco niską Zamawiający wzywa Oferenta do złożenia wyjaśnień, przy czym wezwanie kierowane jest tylko do oferenta, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą. Brak wyjaśnień lub uznanie ich przez Zamawiającego za nieprzekonywujące powoduje odrzucenie oferty.
10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odwołania niniejszego postępowania przed jego rozstrzygnięciem, bez żadnych negatywnych konsekwencji z tego tytułu.

V. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Oferty należy złożyć na załączonym formularzu oferty (**Załącznik nr 1**)
2. Oświadczenie RODO (**Załącznik 2**)
3. Oryginał pełnomocnictwa w przypadku podpisania dokumentów przez pełnomocnika
4. Do oferty należy dołączyć:
aktualny wypis z rejestru przedsiębiorców lub KRS,
podpisany wzór umowy stanowiący załącznik nr 3.
ponadto, należy dołączyć oryginał pełnomocnictwa.
5. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną
6. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę
7. Wszystkie strony oferty powinny być kolejno ponumerowane zaczynając od nr 1 na pierwszej stronie i parafowane przez osobę/y podpisującą ofertę.
8. Kartki powinny być połączone w sposób uniemożliwiający ich dekompletację
9. Wszystkie miejsca, w których wykonawca naniósł zmiany w tekście oferty muszą być parafowane przez osobę/y podpisującą/e ofertę.
10. Wybrany wykonawca zobowiązany będzie do podpisania umowy, której projekt stanowi **Załącznik nr3**

VI. Kryteria wyboru ofert:

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów.

1. Kryterium wyboru oferty stanowi cena ryczałtowa brutto - 100%.
2. Wykonawca może zaoferować tylko jedną cenę. Zaoferowana cena brutto winna zawierać wszystkie koszty niezbędne do realizacji zamówienia,
3. Wykonawca przedstawi cenę za wykonanie zamówienia na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania
4. W przypadku zaproponowania tej samej ceny Dyrektor szkoły może zaprosić oferentów do złożenia ofert ustnych.
5. Dyrektor szkoły może zwrócić się do każdego oferenta o złożenie w wyznaczonym terminie wyjaśnień dotyczących jego oferty.
6. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najniższą ceną, która będzie spełniała wymogi formalne.
7. Dyrektor szkoły może bez podania przyczyny:
 - Zamknąć postępowanie bez wybrania jakiejkolwiek oferty,
 - Unieważnić postępowanie.

VII. Osoba uprawniona do kontaktu:

Renata Kręcisz - tel. 24 364 27 59

VIII. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty.

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje na stronie internetowej szkoły pod adresem zstplock.pl oraz internatzst.pl

IX. Dodatkowe informacje

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia nieistotnych zmian w treści umowy stanowiącej załącznik do niniejszego ogłoszenia (**Załącznik nr 3**)

2. Umowa zostaje zawarta w siedzibie Zamawiającego w terminie przez niego wyznaczonym.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zawarcia umowy z kolejnym Wykonawcą w przypadku uchylania się od podpisania umowy przez Wykonawcę, który złożył najkorzystniejszą ofertę, pod warunkiem utrzymania cen ofertowych przez kolejnego w rankingu Wykonawcę.
4. Cena powinna uwzględniać dostawę zamawianych produktów do siedziby Zamawiającego. Oferent będzie zobowiązany do utrzymania cen podanych w formularzu ofertowym (Załącznik 1) przez cały okres obowiązywania umowy.

DYREKTOR
Zespołu Usług Technicznych
w Płocku
mgr inż. Mariusz Tyburski