

Przetarg na dostawę artykułów spożywczych na rok szkolny 2020/21

Dyrektor Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Konarskiego w Opolu lubelskim ogłasza przetarg nieograniczony na sukcesywne dostawy produktów spożywczych dla stołówki internatu przy Zespole Szkół Zawodowych im. Stanisława Konarskiego w Opolu Lubelskim.

**I. Nazwa, adres oraz dane Szkoły:**

Zespół Szkół Zawodowych im. Stanisława Konarskiego

24-300 Opole Lubelskie

ul. Kolejowa 2

tel/fax 818272175

e-mail: zszol@o2.pl

NIP: 717-12-41-369

Osoba wyznaczona do kontaktu :

Jurak Jan – kierownik gospodarczy Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Konarskiego w Opolu Lubelskim

Postępowanie prowadzone jest na podstawie Ustawy Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. Dz. Z 2013 poz. 907 z późniejszymi zmianami – zwanej dalej ustawą.

Adres strony internetowej, na której zamieszczona jest specyfikacja istotnych warunków zamówienia wraz z załącznikami : <http://zszopolelubelskie.pl>

## **II. Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia są dostawy produktów spożywczych na potrzeby Szkoły. Dostawy będą się odbywać sukcesywnie w ciągu roku szkolnym 2020/21, w dni robocze od poniedziałku do piątku, w godzinach 7.00 – 9.00. Przedmiot zamówienia został podzielony na części tj.:

<b><i>Część I</i></b>	<i>Mięsa, wędliny, podroby</i>
<b><i>Część II</i></b>	<i>Mięsa i wędliny drobiowe</i>
<b><i>Część III</i></b>	<i>Ryby</i>
<b><i>Część IV</i></b>	<i>Woda, soki, słodycze</i>
<b><i>Część V</i></b>	<i>Przyprawy, koncentraty, przeciery i inne produkty spożywcze</i>
<b><i>Część VI</i></b>	<i>Nabiał, produkty mleczarskie</i>
<b><i>Część VII</i></b>	<i>Warzywa i owoce konserwowane, konserwy</i>

<i>Część VIII</i>	<i>Pieczynwa</i>
<i>Część IX</i>	<i>Warzywa, owoce i jaja kurze</i>
<i>Część X</i>	<i>Produkty zbożowe</i>
<i>Część XI</i>	<i>Warzywa i owoce mrożone, oraz produkty gotowe</i>

- 1) Wstępnie ustalono 70 osób spożywających dzienne posiłki.
- 2) Podane w Opisie przedmiotu zamówienia i załącznikach do formularza ofertowego ilości produktów są jedynie wielkościami szacunkowymi, służącymi wyłącznie do obliczenia ceny oferty. Szkoła nie będzie zobowiązana do zakupu pełnego asortymentu w podanych ilościach, może on ulec zmianom w trakcie realizacji umowy. Ostateczna ilość poszczególnych produktów będzie wynikała z faktycznych potrzeb Szkoły w okresie obowiązywania umowy. Nie zamówienie przez Szkołę pełnego zakresu ilościowego poszczególnych produktów nie skutkuje ze strony Wykonawcy roszczeniem o zakup nie zrealizowanej w okresie obowiązywania umowy ilości produktów żywnościowych, w związku z tym, że w trakcie realizacji umowy dopuszcza się możliwość zmiany przez Szkołę ilości poszczególnych produktów, nie powodującej powiększenia wartości umowy.
- 3) W trakcie realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest dostarczać produkty wg zgłoszonego zapotrzebowania, w opakowaniach przeznaczonych do sprzedaży detalicznej w szczególności dla produktów ze wskazaną gramaturą czy objętością.
- 4) Do odbioru dostawy upoważniona będzie osoba wskazana przez Szkołę.
- 5) Jako termin dostawy rozumie się datę złożenia podpisu na protokole odbioru produktów żywnościowych przez osobę upoważnioną przez Szkołę. Terminy dostaw, asortyment i ilość produktów żywnościowych określone zostaną każdorazowo pisemnie, pocztą elektroniczną, faksem lub telefonicznie przez Szkołę z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Szkoły w stosunku do danego asortymentu lub całości dostawy.
- 6) Ilościowy, jakościowy oraz asortymentowy odbiór produktów winien być dokonany w chwili dostawy, chyba, że z okoliczności wynika, iż ustalenie stanu ilościowego, jakościowego lub asortymentowego przy odbiorze było niemożliwe lub utrudnione (w szczególności z uwagi na ilość produktów, sposób ich opakowania, stan produktów – zamrożenie lub ich rodzaj – owoce, warzywa), wtedy niezgodność ilościową, jakościową lub asortymentową można zgłosić – pisemnie, pocztą elektroniczną, faksem lub telefonicznie – w terminie do 2 dni roboczych od ustalenia ww. niezgodności. Wykonawca do każdej dostarczonej partii produktów zobowiązany jest dołączyć dokument dostawy (fakturę). Odbioru dokonuje się na podstawie protokołu podpisanego przez obie strony. W przypadku jakichkolwiek wad, szczególnie dotyczących jakości, świeżości i terminu przydatności do spożycia, możliwych do stwierdzenia w trakcie odbioru, Szkoła odmówi odbioru przedmiotu zamówienia.
- 7) W przypadku stwierdzenia przez Szkołę wadliwej partii dostarczonych produktów lub niedostarczenia całości zamówienia, zostanie zgłoszona reklamacja ilościowa, jakościowa lub asortymentowa w formie pisemnej, pocztą elektroniczną, faksem lub telefonicznie. Wykonawca zobowiązuje się do wymiany wadliwych produktów na wolne od wad lub dostarczenia ilości zgodnej z zamówieniem w ciągu 3 godzin od chwili zgłoszenia reklamacji przez Szkołę.

8) Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Każdy asortyment produktów musi być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego, bez pomocy otwieracza mechanicznego. Mięso i wędliny muszą być dostarczane w czystych, zamkniętych pojemnikach przystosowanych do przewozu mięsa i wędlin. Mięso surowe nie może być przewożone razem z wędlinami.

9) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać produkty świeże, pełnowartościowe, należytej jakości w pierwszym gatunku, w terminie, ilościach i asortymencie określonym przez Szkołę, dostarczane nie później, niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu, z zastrzeżeniem:

a) pieczywo i wyroby cukiernicze wyprodukowane będą w dobie dostawy;

b) ryby i mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od dostawy;

c) mrożonki mają być dostarczane do jednostek w formie nie rozmrożonej;

d) jaja konsumpcyjne nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania, oraz muszą posiadać przy każdej dostawie dokument identyfikacyjny dla jaj konsumpcyjnych spełniających wymagania wynikające z obowiązujących przepisów prawa;

e) warzywa i owoce świeże cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danej odmiany, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń ziemią, uszkodzeń, oznak wrastania korzenia w pęd nasienny, brakiem oznak więdnienia, wyschnięcia, pleśnienia, gnicia czy zmarznięcia;

f) mięsa i wędliny będą produktami świeżymi, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 5 dni od dostawy;

g) nabiał i produkty mleczarskie z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 5 dni od dostawy.

10) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczonych produktów (ukryte i nie ukryte) powstałe m.in. na skutek złego przechowywania, uszkodzenia w wyniku transportu oraz zobowiązany jest do wymiany wadliwych produktów we własnym zakresie i na własny koszt.

11) Cechy dyskwalifikujące dla poszczególnego asortymentu w szczególności:

a) wspólne dla mięsa: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości;

b) wspólne dla wędlin: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wycieki farszu, w osłonkach sztucznych, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nie przyleganie osłonki do wędlin itp.;

c) wspólne dla pieczywa: pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie; pieczywo zabrudzone, spalone; miękisz lepki, niedopieczony, z zakalcelem, z obecnością grudek mąki i soli; smak: gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony; ciasta zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, ciasta zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości;

d) wspólne dla wyrobów mleczarskich: obce posmaki, zapachy, smak, gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań;

e) wspólne dla warzyw i owoców: wykazujące oznaki niewłaściwego przechowywania i transportu, mocne zniekształcenia, oznaki choroby, zaparzenie, gnicie, zmarznięcie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin; oznaki wrastania korzenia w pęd nasienny;

f) wspólne dla mrozonek: oznaki rozmrożenia, zbrylone i wyczuwalne kostki lodu lub zmrożony w bryły produkt.

12) Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć zamówione produkty do siedziby Szkoły własnym transportem, na własny koszt i ryzyko nieodpłatnie, jak również do ich rozładunku i złożenia we wskazanym miejscu.

13) Na żądanie Szkoły Wykonawca powinien dołączyć do wskazanej partii dostawy przedmiotu umowy: atest, certyfikat, etykietkę, metkę fabryczną, w tym również informację w języku polskim, zawierające wszystkie niezbędne dla użytku dane produktu w szczególności dot. nazwy produktu, wykazu i ilości składników lub kategorii składników, określające zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, nazwę i adres producenta.

14) Dostarczane produkty spożywcze muszą spełniać wymagania wynikające z obowiązujących przepisów prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności, winny odpowiadać Polskim Normom oraz być zgodne z normami określonymi i obowiązującymi na obszarze Unii Europejskiej. Jakość dostarczanych produktów oraz sposób ich dostawy winny być zgodne z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku (klasy). Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu i zdezynfekowane za pomocą promieni ultrafioletowych. Wykonawca na każde żądanie Szkoły zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa.

Wykonawca ponosi całkowitą i wyłączną odpowiedzialność za jakość, przydatność oraz spełnianie obowiązujących przepisów dot. ww. przedmiotu zamówienia oraz wymagań określonych w zapytaniu ofertowym.

### **III. Termin wykonania zamówienia**

Wymagany termin realizacji przedmiotu zamówienia: **od dnia 01.09.2020 r. do dnia 30.06.2021r.** , nie dłużej jednak niż do wykorzystania maksymalnego limitu środków.

### **IV. Oferty**

Wykonawcy mogą złożyć oferty całościowe lub częściowe tj. część I do XI włącznie . Wykonawca nie jest uprawniony do wprowadzania jakichkolwiek zmian w rubrykach formularzy wypełnionych przez Szkołę.

### **V. Miejsce oraz termin składania ofert**

Oferty należy składać w sekretariacie szkoły lub w terminie do dnia **24.08.2020 r. do godz. 14.00. Otwarcie ofert dnia 25.08.2020 r. godzina 11.30 .**

### **VI. Informacje o osobach uprawnionych do kontaktów z Wykonawcami**

Osobami uprawnionymi do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami są:

- Dyrektor Szkoły mgr Anita Wrona

### **VII. Opis sposobu obliczania ceny**

Wskazana w ofercie cena musi obejmować podatek VAT oraz pozostałe składniki cenotwórcze związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w szczególności koszty transportu, opakowań, ubezpieczenie produktów na czas transportu, koszty zakupu produktów i ich magazynowania, załadunku i rozładunku, ewentualnego wzrostu cen produktów w okresie realizacji zamówienia, kosztów paliwa i innych opłat ponoszonych przez Wykonawcę oraz wszelkie elementy inflacyjne, opłaty i podatki (także podatek od towarów i usług) i ewentualne upusty.

3.Cena musi być podana w złotych polskich cyfrowo i słownie, z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku

### **VIII. Opis kryteriów wyboru ofert**

Wybór oferty w poszczególnych częściach dokonywany będzie w oparciu o kryterium:

najniższa cena - 100%

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najniższą łączną ceną brutto.

**IX. Informacja o wzorze umowy oraz formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy**

1. Składając ofertę Wykonawca akceptuje wzór umowy oraz zobowiązuje się do jej podpisania w terminie i miejscu wskazanym przez Szkołę.

2. Przed podpisaniem umowy Szkoła może zobowiązać Wykonawcę do dostarczenia:

1) aktualnego zezwolenia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na prowadzenie działalności w zakresie objętej zamówieniem;

2) aktualnego potwierdzenia zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności na podstawie ustawy – *O bezpieczeństwie żywności i żywienia*, w związku z art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. – *W sprawie higieny środków spożywczych*;

3) oświadczenia, że Wykonawca posiada opracowany, wdrożony i utrzymany jeden z obowiązujących systemów bezpieczeństwa żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. – *O bezpieczeństwie żywności* oraz Rozporządzeniem WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. – *W sprawie higieny środków spożywczych*. Oświadczenie nie jest wymagane od producentów produkcji pierwotnej.

**ZATWIERDZAM**

**Dyrektor**

**Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Konarskiego**

**w Opolu Lubelskim**

**mgr Anita Wrona**