

ZAPYTANIE OFERTOWE

na dostawę p.n.: „Sukcesywna dostawa żywności dla oświatowych jednostek organizacyjnych gminy Miasto Leżajsk i Żłobka Miejskiego w Leżajsku”

Niniejsze postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 1579)

1. Informacje ogólne :

Miasto Leżajsk wszczyna postępowanie w formie zapytania ofertowego na sukcesywną dostawę żywności w 2018 roku w imieniu i na rzecz niżej wymienionych Zamawiających - jednostek organizacyjnych Miasta:

- 1) **Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 1 w Leżajsku, ul. Grunwaldzka 1** (zwany w dalszej treści ZSP-1),
- 2) **Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 2 w Leżajsku, ul. Mickiewicza 51** (zwany w dalszej treści ZSP-2),
- 3) **Szkoła Podstawowa Nr 3 w Leżajsku, ul. 11 Listopada 8** (zwana w dalszej treści SP-3),
- 4) **Przedszkole Miejskie Nr 3 w Leżajsku, ul. Braci Śniadeckich 8** (zwane w dalszej treści PM-3),
- 5) **Żłobek Miejski w Leżajsku, ul. Br. Śniadeckich 8** (zwany w dalszej treści Żłobkiem).

(Uwaga: Żłobek działający obecnie ramach Przedszkola Miejskiego Nr 3 w Leżajsku, rozpocznie swoją odrębną działalność od dnia 1.07.2018 r. na podstawie Uchwały Nr XXXIX/244/17 Rady Miejskiej w Leżajsku z dnia 23 października 2017 r. wraz z jej zmianą Nr XL/254/17 z dnia 9 listopada 2017 r. - będącej aktem założycielskim wraz z nadaniem statutu utworzonej jednostce.)

2. Dane prowadzącego postępowanie: Miasto Leżajsk

Ulica: **Rynek 1**

Kod: **37-300** Miejscowość: **Leżajsk**

Tel./fax: **17 242 73 33**

Strona www: www.miaستolezajsk.pl

3. Podstawa prawna: Zarządzenie Burmistrza Leżajskiego nr 97/2017 z dnia 25 maja 2017 r. w sprawie regulaminu udzielania zamówień publicznych, do których nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

4. Niniejsze zapytanie zostaje ogłoszone na stronie internetowej <http://lezajsk.um.bipgmina.pl/wiadomosci/3/lista/przetargi>.

5. Opis przedmiotu zapytania ofertowego.

Przedmiotem zapytania jest zakup artykułów żywnościowych z ich sukcesywną dostawą dla wymienionych w ust.1 Zamawiających - w podziale na grupy i części jak określono w ust. 5.2.

5.1 Sukcesywna dostawa żywności będzie odbywać się do następujących pomieszczeń obiektów usytuowanych w Leżajsku:

- 1) dla ZSP-1- do magazynów i kuchni w budynku szkoły przy ul. Grunwaldzkiej 1 oraz w budynku przedszkola przy ul. Mickiewicza 27,
- 2) dla ZSP-2 - do magazynów i kuchni w budynku szkoły przy ul. Mickiewicza 51 oraz w budynku przedszkola i budynku dawnego przy ul. M. Curie Skłodowskiej 8,
- 3) dla SP-3 - do magazynów i kuchni w budynku szkoły przy ul. 11 Listopada 8,
- 4) dla PM-3 i Żłobka - do magazynów i kuchni w budynku przedszkola PM-3 przy ul. Braci Śniadeckich 8.

W szczególnych przypadkach dopuszcza zmianę ww. adresów dla dokonywanych dostaw.

5.2 Zapytanie obejmuje dziewięć zamówień dla każdej jednostki, w tym trzy podzielone na dwie części - połączonych w dziewięć grup zamówień:

Grupa zamówień nr 1 – Pieczywo (świeże)

Oznaczenie przedmiotu zamówienia według **Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**

15.81.00.00-9 – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy pieczywa i ww. wyrobów w terminach:

– codziennie oprócz niedziel i świąt przewidzianych ustawą w godzinach 6⁴⁵ – 8⁰⁰.

Grupa zamówień nr 2 – Ziemniaki, warzywa i owoce (surowe)

Oznaczenie przedmiotu zamówienia według **Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**

Część 1 - 03212100-1 - Ziemniaki jadalne

Część 2 - 15.30.00.00-1 - Owoce, warzywa i podobne produkty

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy ziemniaków warzyw, owoców, ziół i przypraw świeżych w terminach:

- 3 razy w tygodniu (poniedziałek środa, piątek), w godzinach 6⁴⁵ – 8⁰⁰.

Grupa zamówień nr 3 - Mięso, wędliny

Oznaczenie przedmiotu zamówienia według **Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**

Część 1 -15.10.00.00-9 – Produkty zwierzęce: mięso i produkty mięsne

Część 2 -15.13.11.30-5 – Wędliny

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy mięsa i wędlin (w stanie świeżym) w terminach:

– codziennie, w godzinach 6⁴⁵ - 8⁰⁰.

Grupa zamówień nr 4 – Nabiał/produkty mleczarskie/serowarskie

Oznaczenie przedmiotu zamówienia według **Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**

15.50.00.00-3 – Nabiał

15.54.00.00-5 - Produkty serowarskie

15.55.00.00-8 - Klasyfikowane produkty mleczarskie

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy nabiału, produktów serowarskich w terminach:

– codziennie, w godzinach 6⁴⁵ - 8⁰⁰.

Grupa zamówień nr 5 – Jaja

Oznaczenie przedmiotu zamówienia według **Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**

03.14.25.00-3 – Jaja

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy jaj kurzych w terminach:

- 2 razy w tygodniu (wtorek, czwartek), w godzinach 6⁴⁵ – 8⁰⁰.

Grupa zamówień nr 6 – Mrożonki warzyw i owoców, ryby mrożone

Oznaczenie przedmiotu zamówienia według **Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**

15.33.11.70-9 – Warzywa mrożone

15.22.00.00-6 - Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy mrozonek jw., w terminach:

- 1 raz w tygodniu, w godzinach 7³⁰ – 10⁰⁰.

Grupa zamówień nr 7 – Produkty przemiału ziarna

Oznaczenie przedmiotu zamówienia według **Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**

15.60.00.00-4 - Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy art. przemiału zbóż jw., w terminach:

- 1 raz w tygodniu, w godzinach 7³⁰ – 10⁰⁰.

Grupa zamówień nr 8 – Art. ogólnospożywcze

Oznaczenie przedmiotu zamówienia według **Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**

Część 1 - 15332410-1 - Owoce suszone (chipsy owocowe)

Część 2: - Pozostałe art. ogólnospożywcze

15.20.00.00-0 – Ryby przetworzone i konserwowane

15.40.00.00-2 - Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15.80.00.00-6 - Różne produkty spożywcze

15.98.00.00-1 - Napoje bezalkoholowe

Przedmiotem są sukcesywne dostawy art. ogólnospożywczych, w terminach:

- 2 razy w tygodniu, w godzinach 7³⁰ – 10⁰⁰.

Grupa zamówień nr 9 – Wyroby garmażeryjne - pierogi

Oznaczenie przedmiotu zamówienia według **Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**

15.00.00.00-8 – Dostawa wyrobów garmażeryjnych świeżych (pierogów)

Przedmiotem są sukcesywne dostawy art. ogólnospożywczych, w terminach:

- 1 raz na tydzień, w godzinach 7³⁰ – 9⁰⁰.

Bieżące zamówienia (z wyłączeniem zamówień na pierogi) ww. sukcesywne dostawy będą zgłaszane nie później niż w dniu poprzedzającym dostawę przez upoważnionych przedstawicieli Zamawiających. Pierogi będą zamawiane co najmniej na dwa dni przed dostawą. Zamówienia będą zgłaszane w formie faksu, maila lub pisemnie i dodatkowo potwierdzane telefonicznie.

W szkołach dostawy dokonywane będą w okresach prowadzenia nauki, w przedszkolach średnio przez 11 miesięcy (z wyłączeniem jednego miesiąca wakacyjnego), a w żłobku przez cały okres drugiego półrocza 2018 r.

5.3 Zamawiana żywność musi spełniać wymagania w zakresie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego, zgodnie z poniższymi aktami prawnymi:

- ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. tj. z 2017 roku, poz. 149 z późn. zmianami) wraz z aktami wykonawczymi,
- ustawa z dnia 16 grudnia 2005 roku o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. tj. z 2017 roku, poz. 242 z późn. zmianami) wraz z aktami wykonawczymi,
- ustawa z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. tj. z 2016 roku, poz. 1604 z późn. zmianami)

wraz z aktami wykonawczymi:

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi - w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016, poz.1154).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. tj. z 2015, poz.1026).

Wyjątkiem jest żywność zamawiana sporadycznie (kilkakrotnie w ciągu roku), w tym okazjonalnie zamawiane słodczyce np. na Mikołajki, Dzień Przedszkolaka itp., która nie będzie spełnić powyższych wymagań. Wymagane jest oznakowanie dostarczanej żywności zgodnie z ww. przepisami. Produkty oznaczone etykietą powinny zawierać dane: nazwę produktu, skład surowcowy, wartości energetyczne, oznaczenie partii, klasy jakości, termin przydatności do spożycia/minimalnej trwałości.

5.4 Minimalne wymagania dotyczące świeżości zamawianej żywności: przed połową okresu **przydatności do spożycia** (dla produktów nietrwałych) lub okresu wyznaczonego przez **termin minimalnej trwałości** (dla produktów trwałych). Powyższe wymaganie dotyczy wszystkich artykułów żywnościowych, w tym również ziemniaków, owoców i warzyw. Wykonawca będzie dostarczał zamawianą żywność do Zamawiającego (wraz z jej rozładunkiem) do wskazanych w ust. 5.1 pomieszczeń w obiektach Zamawiających oraz będzie zobowiązany do używania środków transportu przystosowanych do przewozu danej żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie - **na własny koszt**. Wykonawca zagwarantuje wymaganą dobrą jakość dostarczanej żywności w zakresie spełniania wymagań sanitarnych i higienicznym przewidzianych dla żywności na terenie Rzeczypospolitej Polskiej (w szczególności w zakresie systemu HACCP*).

**- system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points), zwany "systemem HACCP" - postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących.*

5.5 Szczegółowy opis/parametry produktów żywnościowych wraz z podaniem ich ilości w zakresie przedmiotu zamówień/części zamówień określony został w załącznikach od nr 2.1 ÷ 2.9 stanowiących formularze cenowe. Ilości wskazane w formularzach cenowych stanowią prognozy zużycia żywności mające odzwierciedlenie w cenach złożonych ofert w celu dokonania ich oceny. **Dla zamawianych wyrobów garmażeryjnych obejmujących pierogi ruskie oraz pierogi z jagodami wymagane jest ich sporządzenie według indywidualnych przepisów i wymagań wskazanych w formularzu cenowym stanowiącym załącznik nr 2.9.** W zakresie ziemniaków, warzyw i owoców ww. formularzach cenowych uwzględniono sezonowość w podziale na I i II półrocze roku kalendarzowego - Wykonawca może uwzględnić w ten sposób sezonowe zmiany cen jednostkowych.

Ryzyko zmian pozostałych cen jednostkowych Wykonawca uwzględnia w cenach jednostkowych zawartych w ofercie. Zaoferowane przez Wykonawców w formularzach cenowych ceny jednostkowe nie ulegają zmianom - poza przypadkami określonymi w ust. 11.1 zapytania.

Wynikające z wyliczeń w formularzach cenowych zaoferowane ceny dla poszczególnych Zamawiających będą określać nominalne wartości przyszłych zobowiązań wynikających z ilości przewidywanej do zakupu żywności w zawartych umowach dostawy. **Faktyczne ilości i wartości dostaw, które Wykonawcy będą zobowiązani realizować w okresie trwania umowy, wynikać będą z sukcesywnych dostaw wg zgłoszeń Zamawiających.**

Umowy na dostawy (wg wzorów zawierających istotne warunki dotyczące realizacji zamówień) będą zawierane przez poszczególnych Zamawiających wskazanych w ust. 1 Zapytania ofertowego - niezwłocznie po wyborze Wykonawców. Wyjątkiem będzie umowa na dostawę żywności ze Żłobkiem, która zostanie zawarta z wybranym Wykonawcą /Wykonawcami na przełomie czerwca i lipca 2018 r. po powołaniu osób upoważnionych do zaciągania zobowiązań i otrzymaniu przez nowoutworzoną jednostkę numerów REGON oraz NIP.

6. Okres realizacji dostaw – od dnia 2.01.2018 r. (albo od daty podpisania umowy, jeżeli termin jej podpisania nastąpi później) do dnia 31.12.2018 r. z końcowym terminem zapłaty również do dnia 31.12.2018 r. - jak wskazano we wzorze umowy dostawy (stanowiącym załącznik nr 6 do zapytania).

7. Zamawiający wymaga spełnienia następujących warunków i braku podstaw do wykluczenia przez Wykonawców:

Warunki do spełnienia

w zakresie posiadania uprawnień przez Wykonawcę:

7.1 - posiadanie decyzji/wpisów do rejestrów na obrót oferowaną żywnością:

- 1) decyzji zatwierdzającej właściwego państwowego inspektora sanitarnego w zakresie produkcji i/lub obrotu żywnością (dotyczy podmiotów gospodarczych),
- 2) wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez właściwego inspektora sanitarnego (dotyczy podmiotów gospodarczych oraz dostaw bezpośrednich),
- 3) w zakresie obrotu ziemniakami (przez wszystkie podmioty) - wpis do rejestru prowadzonego przez Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

w zakresie doświadczenia i zdolności Wykonawcy:

7.2 dla poszczególnych grup zamówień/ ich części -należyte wykonanie/wykonywanie (w przypadku dostaw okresowych lub ciągłych) przez Wykonawcę w okresie ostatnich trzech lat przynajmniej dwóch zamówień obejmujących asortyment objęty wskazanym w Zapytaniu ofertowym CPV - każde w cenie minimum: Grupa zamówień nr 1 - 20 000,00 zł, Grupa zamówień nr 2 - część 1 - 10 000,00 zł, Grupa zamówień nr 2 - część 2 - 40 000,00 zł, Grupa zamówień nr 3 część 1 - 80 000,00zł, Grupa zamówień nr 3 część 2 15 000,00 zł, Grupa zamówień nr 4 - 70 000,00 zł, Grupa zamówień nr 5 - 10 000,00 zł, Grupa zamówień nr 6 - 55 000,00 zł, Grupa zamówień nr 7 - 20 000,00 zł, Grupa zamówień nr 8 - część 1 - 7 500,00 zł, Grupa zamówień nr 8 - część 2 -55 000,00 zł, Grupa zamówień nr 9 - 15 000,00 zł.

7.3 dla pieczywa, dla mięsa i produktów mięsnych, dla wędlin i wyrobów garmażeryjnych (pierogów)- wskazane poniżej (zamawiane w dużych ilościach) produkty będące przedmiotem dostaw są wprowadzane przez Wykonawcę na „rynek” przez okres minimum dwa lata w ciągu trzech ostatnich lat:

- 1) dla pieczywa są to: **chleb mieszany, chleb wieloziarnisty, bułka kajzerka, bułka grahamka,**
- 2) dla mięsa i produktów mięsnych są to: **filet z piersi kurczaka świeży, polędwica wieprzowa surowa, szynka b/k zrazowa, parówka drobiowa cienka min. 93% mięsa z piersi kurczaka;**
- 3) dla wędlin są to: **kielbasa wiejska, szynka wiejska gotowana, kielbasa szynkowa świeża wieprzowa;**
- 4) dla wyrobów garmazeryjnych są to **pierogi ruskie.**

Podstawy wykluczenia:

7.4 Upadłość Wykonawcy.

7.5 **Brak pisemnej zgody na przedłużenie terminu związania z ofertą przez Wykonawcę na wniosek Prowadzącego postępowanie.**

7.6 W celu uniknięcia konfliktu interesów, zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanym osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. **Takie powiązanie skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy.**

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającymi lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiających lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiających czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy, a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

7.6 W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną - od Wykonawców żąda się spełnienia wymaganych warunków łącznie -za wyjątkiem warunku 7.3 dla którego okres wprowadzania danego produktu na rynek przez 2 lata - **musi być spełniony przez jednego z Wykonawców składających ofertę wspólną.** Spełnienia braku podstaw do wykluczenia wymaga się odrębnie dla każdego z tych Wykonawców.

7.7 W przypadku, gdy Wykonawca zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom, Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę tej części oraz wskazania Podwykonawców wraz z podaniem nazw firm, zakresu rzeczowego. Podwykonawcy muszą spełniać wymagania ustawowe dotyczące żywności stosownie do zleconego im zakresu rzeczowego. W zakresie zleconego podwykonawstwa Wykonawca będzie odpowiadał za działania lub bezczynność Podwykonawców jak za własne. Zakazuje się dalszego zlecenia podwykonawstwa przez Podwykonawców.

8. W zakresie zapytania ofertowego nie jest wymagane wadium, ale będzie wymagane zabezpieczenie należytego wykonania umowy w zakresie Grupy zamówień nr 1 oraz Grup zamówień od nr 3 - do nr 9 w wysokości 3% wartości umowy wniesione w formie pieniężnej (przelew bankowy).

9. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych w zakresie jednej, kilku bądź wszystkich Grup zamówień lub wyodrębnionych części, ale **oferta musi obowiązkowo obejmować wszystkich Zamawiających wymienionych w ust. 1.**

10. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

11. **Ceny ofertowe (dla danych Grup zamówień lub ich części),** które Wykonawca wykazuje w formularzu ofertowym w wysokości jak obliczone w formularzach cenowych. W przypadku dostaw ziemniaków oraz warzyw i owoców ceny ofertowe obejmują sumy z formularzy cenowych za I oraz II półrocze. Wykazane w formularzach cenowych ceny jednostkowe są cenami ostatecznymi i nie ulegają zmianie w trakcie umowy poza przypadkami określonymi w ust. 11.1 pkt 5 ÷ pkt 7. Ceny ofertowe należy obliczyć tak, aby zaoferowane ceny jednostkowe w formularzach cenowych zawierały wszelkie koszty do poniesienia przez Wykonawcę w związku zamawianą dostawą, w tym ryzyko zmian cen rynkowych, wszystkie narzuty i podatki i muszą zostać podane w kwocie brutto z zawartym podatkiem VAT. W kalkulacjach cen jednostkowych w grupach zamówień od 6 do 9 należy uwzględnić okoliczność odrębnych dostaw dla poszczególnych jednostek w różnych dniach tygodnia.

Umowy dostawy przewidziano z wynagrodzeniem płatnym za dostarczone artykuły żywnościowe. Wraz z bieżącą dostawą Wykonawca dostarcza dokumentację, w tym zawierającą jej specyfikację.

W przypadkach braku na opakowaniach dostarczonych artykułów terminów wypieku/produkcji/uboju czy terminów przydatności do spożycia - dotycząca dokumentacja musi je zawierać. Płatności dokonywane będą przelewem na podstawie prawidłowo wystawionych faktur **po odbiorze poszczególnych dostaw**. Faktury wystawiane **nie częściej niż raz na 10 dni** - z wyjątkiem faktur za ostatnie bieżące dostawy na koniec 2018 roku, które będą dostarczone za dostawy dla szkół do dnia 24.12.2018 r., a dla przedszkoli i żłobka nie później niż do godziny 8.00 w dniu 31.12.2018 r. Wartości jednostkowe w fakturach nie mogą przekraczać odpowiednich wartości wynikających z umowy.

Przez odbiór poszczególnych dostaw należy rozumieć pisemne potwierdzenie zgodności dostarczonych artykułów żywnościowych z wymogami zapytania ofertowego na dokumentach specyfikacji dokonanej dostawy przez wskazanych w umowach przedstawicieli Zamawiającego.

Brak terminowej realizacji przez Wykonawcę zgłoszonych dostaw będzie skutkował dla Wykonawcy sankcjami umownymi.

Wynagrodzenie płatne będzie w terminie do **14 dni** od daty **otrzymania/wpływu poprawnie wystawionych faktur dla odebranych dostaw**.

11.1 Zamawiający, przewiduje następujące możliwości dokonania zmian zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem wskazania warunków ich wprowadzenia:

- 1) działanie siły wyższej,
- 2) wystąpienie okoliczności powodujących zmiany terminu wykonania przedmiotu umowy,
- 3) zmiany obowiązującego prawa powodujące, że realizacja przedmiotu umowy w niezmiennionej postaci stanie się niecelowa,
- 4) wystąpienie zmiany Wykonawcy w przypadku sukcesji generalnej następującej w wyniku dozwolonego przekształcenia podmiotu lub dziedziczenia oraz przypadkach szczególnej sukcesji z mocy prawa (np. łączenie, dzielenie, przekształcenie spółek);
- 5) zakończenie produkcji lub wystąpienie braku na rynku niektórych zamówionych produktów -co spowoduje konieczność wprowadzenia dostaw produktów podobnych w ich miejsce,
- 6) pojawienie się na rynku nowych produktów o parametrach znacznie lepszych od zamówionych - co umożliwi lepszą realizację zamówienia przez zamianę tych produktów,
- 7) ustawowa zmiana podatku VAT,

Powyższe okoliczności stanowią przesłanki zmiany umowy. Nie stanowią zobowiązania stron umowy do wyrażenia takiej zgody. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności. Podpisanie aneksu musi być poprzedzone sporządzeniem protokołu zawierającego istotne okoliczności potwierdzające potrzebę jego zawarcia oraz przedstawienie ewentualnych zmian, w tym w wynagrodzeniu umownym.

Ponadto Wykonawca ma prawo zmian ewentualnych umów z Podwykonawcami dotyczących:

- 1) powierzenia realizacji zamówienia Podwykonawcom, mimo nie wskazania w ofercie takiej części do powierzenia podwykonawcom,
- 2) innego zakresu podwykonawstwa, niż przedstawiony w ofercie;
- 3) wprowadzenia innych Podwykonawców niż przedstawieni w ofercie;
- 4) rezygnacji z podwykonawstwa.

W przypadku, gdy w trakcie obowiązywania umowy z wybranym Wykonawcą producent danego artykułu spożywczego zawartego w Formularzu cenowym zmieni jego gramaturę - zmiana ta wymaga jedynie pisemnej akceptacji Zamawiającego na wniosek Wykonawcy. Zmiana ta nie stanowi istotnej zmiany umowy i nie wymaga zawarcia aneksu do umowy.

12. Sposób przygotowania ofert; miejsce i termin ich składania:

Oferty w formie pisemnej należy składać w Sekretariacie (na I piętrze) Urzędu Miejskiego w Leżajsku (ul. Rynek 1, 37-300 Leżajsk) lub pocztą w **zamkniętej kopercie opisanej nazwą: „Sukcesywna dostawa żywności dla jednostek organizacyjnych Miasta Leżajsk”** w terminie: **do godz. 13.30 do dnia 7.12.2017 r.**

Przez termin złożenia ofert należy rozumieć termin ich wpływu do Sekretariatu.

Wykonawca będzie związany złożoną ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpocznie się wraz z upływem terminu składania ofert.

Ofertę Wykonawcy stanowią następujące dokumenty:

- 1) wypełniony (pisemnie - ręcznie, komputerowo lub maszynowo) i podpisany formularz ofertowy wg wzoru stanowiącego **załącznik nr 1** do zapytania wraz z dokumentem wskazującym umocowanie osób do jej podpisania (obowiązek złożenia ww. dokumentu dotyczącego umocowania osób podpisujących nie dotyczy osób fizycznych nie prowadzących działalności gospodarczej),
- 2) wypełnione pisemnie jw. formularze cenowe specyfikacji dostaw wg wzorów będących **załącznikami nr 2.1 ÷ 2.9** do zapytania ofertowego (w zależności od zaoferowanych Grup zamówień/ich części). W formularzach należy wskazać gramatury/pojemności oferowanych produktów (jeżeli dotyczy);
- 3) wykaz/y dostaw o których mowa w ust. 6 dla oferowanych Grup zamówień/ich części wg wzoru będącego **załącznikiem nr 5** do zapytania ofertowego (oraz dotyczące ich referencje/poświadczenia/protokoły odbioru dostaw),
- 4) oświadczenie o spełnieniu wymagania dotyczącego udziału wskazanych produktów na rynku dostaw przez okres minimum 2 lat - stanowiące **załącznik nr 9**,
- 5) oświadczenie Wykonawcy o posiadaniu wymaganych zezwoleń/wpisów do rejestrów - stanowiące **załącznik nr 3**,
- 6) oświadczenie Wykonawcy o braku upadłości na dzień złożenia oferty - stanowiące **załącznik nr 7**,
- 7) oświadczenie Wykonawcy dotyczące konfliktu interesów- stanowiące **załącznik nr 8**,
- 8) w przypadku oferty wspólnej należy dołączyć pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców składających ofertę wspólną.

Jeżeli dokumenty sporządzone są w języku obcym, to wymaga się ich złożenia wraz z tłumaczeniem na język polski.

Dokumenty mogą być przedstawione w formie oryginałów podpisanych przez Wykonawcę lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

W przypadku, gdy jakakolwiek wartość dotycząca wskazanych w wykazie dostaw lub w dokumentach potwierdzających (wg pkt 3 powyżej) wyrażona będzie w walucie obcej, Wykonawca dokona przeliczenia jej wartości na PLN na podstawie średniego kursu złotego w stosunku do tej waluty obcej, określonego w Tabeli Kursów Narodowego Banku Polskiego (aktualnego na dzień odbioru tych dostaw przez Zamawiających).

Wszelkie koszty sporządzenia oferty, w tym koszty złożenia próbek żywności dla dostaw pieczywa/wędlin/pierogów ponosi Wykonawca.

13. Otwarcie ofert, kryteria oceny ofert, sposób oceny i wybór ofert:

- 1) Prowadzący postępowanie dokona publicznego otwarcia ofert złożonych w wymaganym terminie. **Otwarcie ofert nastąpi w dniu będącym terminem ich składania - o godz.14.00 w sali posiedzeń Urzędu Miejskiego w Leżajsku** z podaniem: numerów ofert (w kolejności ich wpływu), nazw Wykonawców oraz cen ofertowych,
- 2) w trakcie ww. otwarcia ofert Zamawiający poinformuje obecnych Wykonawców o ilości złożonych ofert, a także poda nazwy i adresy Wykonawców, ich ceny dla odrębnych Grup zamówień/ich części oraz oceniany w kryterium świeżości zaoferowany czas dostaw mięsa i wędlin liczony w dniach od daty uboju, czas wypieku/produkcji pieczywa oraz wyrobów piekarskich i ciastkarskich (poza groszkiem ptysiowym) przez podanie terminów określających oferowane zmiany robocze na których będzie dokonany ich wypiek/produkcja - odrębnie dla chleba, odrębnie dla bułek oraz wyrobów piekarskich i ciastkarskich oraz czas dostaw pierogów (jako wyrobów garmazeryjnych) liczony w dniach od daty ich produkcji,
- 3) oferty złożone po wymaganym terminie zostaną odesłane bez otwierania,
- 4) osoby biorące udział w postępowaniu (ze strony Zamawiających jak i Prowadzącego postępowanie) przed przystąpieniem do oceny złożą oświadczenia o nieistnieniu konfliktu interesów (**wg wzoru w załączniku nr 8 do zapytania**) w zakresie dotyczącym Wykonawców, którzy złożyli oferty,
- 5) w przypadku wystąpienia konfliktu interesów Prowadzący postępowanie/Zamawiający dokonają niezwłocznej zmiany osób, których taki konflikt dotyczy,
- 6) Prowadzący postępowanie w wyznaczonym przez siebie terminie umożliwi Wykonawcom jednokrotną poprawę ofert lub złożenie wyjaśnień – w przypadku występowania w nich błędów, braków lub powziętych przez siebie wątpliwości w zakresie treści oferty lub zawartych w ofercie dokumentów.

Z dokonania dopuszczalnej poprawy ofert przez Wykonawców wyłącza się zaoferowane przez nich ceny jednostkowe (wskazane w formularzach cenowych).

- 7) Prowadzący postępowanie dokona oceny spełnienia warunków i braku podstaw do wykluczenia przez Wykonawców oraz zgodności ofert z wymaganiami, biorąc pod uwagę wszystkie złożone dokumenty przez Wykonawców. Ocena należytego wykonania wykazanych dostaw w wykazie będzie dokonana na podstawie dołączonych do wykazu dostaw referencji/poświadczeń/protokołów odbioru dostaw,
- 8) Wykonawcy, którzy nie spełnią ww. wymagań zostaną wykluczeni z postępowania,
- 9) oferty Wykonawców niezgodne z wymaganiami zostaną odrzucone,
- 10) w zakresie pozostałych ofert Zamawiający dokona ich oceny i wyboru odrębnie dla każdej grupy zamówień/każdej części,
- 11) Prowadzący postępowanie wybierze oferty najkorzystniejsze dla poszczególnych Grup zamówień/ich części tzn. takie, które będą odpowiadać wszystkim wymaganiom zapytania ofertowego i które uzyskały najwyższą liczbę punktów, a ceny ofert najkorzystniejszych nie będą wyższe od przeznaczonych kwot na realizację.
- 12) oferty zostaną ocenione w poniżej wskazanych procentowo wagach:
 - 12/1 - jednoetapowo w zakresie **Grup zamówień: nr 2 - Ziemniaki, warzywa, owoce , nr 4 - Nabiał/produkty mleczarskie/serowarskie, nr 5 – Jaja, nr 6 - Mrożonki warzyw i owoców, ryby mrożone, nr 7 - Produkty przemiału ziarna, nr 8 - Art. Ogólnospożywcze**, w następującym kryterium oceny - **cena ofertowa - 100 %**
 - 12/2 - jednoetapowo w zakresie **Grupy zamówienia nr 3 Część 1 - mięso** w następujących dwóch kryteriach oceny:
 - a) **cena ofertowa - 80 %**,
 - b) **świeżość produktu - 20 %**,
 - 12/3 - dwuetapowo w zakresie **Grupy zamówień nr 1**, w zakresie **Grupy zamówień nr 3 Część 2** oraz w zakresie **Grupy zamówień nr 9** - tj. na pieczywo, na wędliny oraz na wyroby garmazeryjne (pierogi ruskie i pierogi z jagodami) - oferty zostaną ocenione w następujących trzech kryteriach oceny:
 - I- etap
 - a) **cena ofertowa -**
 - a1) **dla pierogów - 60 %**,
 - a2) **dla pozostałych produktów -70 %**.
 - b) **świeżość produktu - 15 %**,
 - II- etap
 - c) **jakość produktu - smak, zapach, wygląd, struktura produktu**
 - c1) **dla pierogów - 25 %**,
 - c2) **dla pozostałych produktów -15 %**.
 - 13) w pierwszym etapie oceny ofertom w zakresie zaoferowanych Grup zamówień/ich części zostaną przyznane punkty:
 - a) za cenę w skali od 0 do 100 (z dokładnością do setnych części), obliczone wg wzoru:
[najniższa cena oferty] / [cena oferty ocenianej]x 100 pkt,
 - b) za świeżość:
 - b1) oferta w zakresie Grupy zamówień nr 1 –pieczywo (z wyłączeniem groszku ptyśowego): **za dostarczanie chleba z wypieku nie wcześniejszego niż na ostatniej popołudniowej zmianie** (z okresu ubiegłych 24 godzin od terminu dostawy) **oraz za dostarczanie bułek i pozostałych wyrobów piekarskich i ciastkarskich z wypieku/produkcji na ostatniej nocnej zmianie** (z okresu ubiegłych 24 godzin od terminu dostawy) - otrzyma 100,00 pkt. W przypadku dostarczania któregośkolwiek ww. asortymentu pieczywa/wyrobów z wcześniejszych wypieków/z wcześniejszej produkcji - oferta otrzyma 0,00 pkt.
 - b2) oferta w zakresie Grupy zamówień nr 3 Część 1 – mięso: mięso dostarczone w terminie do 2 dni od dnia uboju (z którego pochodzi) otrzyma 100,00 pkt, mięso dostarczane w terminie powyżej 2 dni od dnia uboju otrzyma 0,00 pkt,
 - b3) oferta w zakresie Grupy zamówień nr 3 Część 2 – wędliny: wędliny dostarczane w terminie do 3 dni od dnia uboju (z którego pochodzą) otrzymają 100,00 pkt, wędliny dostarczane w terminie powyżej 3 dni od dnia uboju otrzymają 0,00 pkt,
 - b4) oferta w zakresie Grupy zamówień nr 9 (wyroby garmazeryjne - pierogi ruskie i z jagodami) dostarczane w ciągu 1 dnia od dnia produkcji otrzyma 100,00 pkt, za dostarczanie w terminie powyżej 1 dnia od dnia produkcji otrzyma 0,00 pkt.

- 14) drugi etap oceny dotyczący kryterium jakości dotyczył będzie wyłącznie Grupy zamówień nr 1 na pieczywo, Grupy zamówień nr 3 Część 2 - na wędliny oraz dla Grupy zamówień nr 9 - pierogi ruskie i z jagodami i prowadzona będzie dla dostarczonych przez Wykonawców próbek tej żywności dla wybranych reprezentatywnych produktów (wskazanych w załączniku nr 4 -Regulamin Zespołu Degustacyjnego) po wezwaniu do ich złożenia. Ocena dokonywana będzie przez Zespół Degustacyjny działający na podstawie odrębnego **Regulaminu** (będącego **załącznikiem nr 4** do niniejszego zapytania ofertowego). Ustalono następujące podkryteria, którym Zespół przyznawać będzie następującą punktację (z dokładnością do jedności) od minimum do maksimum:
- a) wygląd zewnętrzny/struktura produktu– od 0 do 30 pkt,
 - b) smak – od 0 do 40 pkt,
 - c) zapach – od 0 do 30 pkt.
- Jeżeli w określonym „podkryterium” wszystkie przedstawione do oceny produkty są jednakowe i nie można wskazać produktów lepszych i gorszych, to przyznawana jest im maksymalna liczba punktów. Jeżeli możliwe jest zróżnicowanie przedstawionych do oceny produktów w zakresie określonego „podkryterium”, to wskazuje się produkt najlepszy, któremu przyznaje się maksymalną liczbę punktów oraz produkt najgorszy, któremu przyznaje się „0” punktów. Produktom ocenionym jako gorsze od najlepszego i lepsze od najgorszego, **przyznaje się liczbę punktów 10** - jako pośrednią pomiędzy „0” a liczbą maksymalną.
- 15) łączna ilość punktów przyznanych ofertom obliczana jest (z dokładnością do setnych części) jako suma punktów przyznanych w każdym kryterium pomnożona przez wagę tego kryterium. Jeżeli najwyższa ilość otrzymanych punktów dwóch lub więcej ofert będzie, to dla Wykonawców, którzy je złożyli będzie zastosowana procedura wezwania do złożenia ofert dodatkowych,
- 16) Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych oraz pozostałych ocenianych zaoferowanych wielkości mniej punktowanych niż zaoferowane w pierwotnie złożonych ofertach,
- 17) najkorzystniejszą w takim przypadku będzie oferta dodatkowa z najwyższą ilością punktów, a w przypadku ponownie uzyskanej tej samej punktacji - oferta z najniższą ceną,
- 18) jeżeli oferty dodatkowe będą posiadały taką samą cenę - Zamawiający ustali najkorzystniejszą ofertę w wyniku negocjacji cenowych z poszczególnymi Wykonawcami, którzy złożyli te oferty,
- 19) w okresie dokonywania oceny możliwe będzie przedłużenie terminu związania z ofertą przez Wykonawców samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego jednak nie więcej niż o kolejne 30 dni,
- 20) upływ terminu związania z ofertą, w tym brak pisemnej zgody na przedłużenie ww. terminu na wniosek Zamawiającego skutkować będzie wykluczeniem Wykonawców,
- 21) Prowadzący postępowanie powiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty o wynikach postępowania/o wyborze Wykonawców,
- 22) wybrany Wykonawca zostanie powiadomiony o terminie podpisania umowy. Przed jej podpisaniem:
- a) dostarczy dokumenty wskazujące umocowanie osób upoważnionych do jej podpisania - np. odpis z KRS /pełnomocnictwo,
 - b) dostarczy dokument potwierdzający wniesienie wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy **w formie przelewu bankowego** (jeżeli dotyczy),
 - c) **dostarczy dotyczące obrotu oferowaną żywnością decyzje/zaświadczenia o wpisie do rejestrów** (wskazane w oświadczeniu, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego) w formie potwierdzonych za zgodność z oryginałem kopii lub oryginałów do wglądu/potwierdzenia.
- 23) w przypadku, gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe będzie podpisanie umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów,
- 24) przez cały czas prowadzonego postępowania Prowadzący postępowanie umożliwi Wykonawcom, którzy złożyli oferty do zapoznania się z treścią złożonych ofert, z zastrzeżeniem konieczności zachowania przepisów dotyczących ochrony tajemnicy Wykonawcy (w przypadku skorzystania z nich przez Wykonawcę). Wykonawca nie może zastrzec informacji zawartych w formularzu oferty i formularzach cenowych.

14. Sposób porozumiewania się wykonawców z Prowadzącym postępowanie.

Wykonawca może zwrócić się (pisemnie, e-mailem, bądź faxem) w sprawie niniejszego zapytania ofertowego lub o wyjaśnienie jego treści.

15. Osobami uprawnionymi do udzielania wyjaśnień są:

1) Tadeusz Ulman, inspektor w Urzędzie Miejskim w Leżajsku, pok. 22 - II p., e-mail: tadeusz.ulman@miastolezajsk.pl, tel. 17 242 73 33 w. 139,

2) Janusz Orłowski, inspektor w Urzędzie Miejskim w Leżajsku, pok. 26 - II p., e-mail: janusz.orlowski@miastolezajsk.pl, tel. 17 242 73 33 w. 145,

budynek Urzędu Miejskiego w Leżajsku, ul. Rynek 1, fax: 17 242 73 33,

16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego zapytania do upływu terminu składania ofert. Zamawiający przedłuży termin ich składania o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach, jeżeli będzie to konieczne z uwagi na zakres wprowadzonych zmian. O dokonanych zmianach Wykonawcy zostaną poinformowani na stronie internetowej prowadzącego postępowanie <http://lezajsk.um.bipgmina.pl/wiadomosci/3/lista/przetargi>

17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do powtórzenia czynności albo do unieważnienia niniejszego postępowania jeżeli podmiot/podmioty biorące udział w postępowaniu mogły wpłynąć na jego wynik w sposób niezgodny z zasadami określonymi w niniejszym zapytaniu lub w sposób sprzeczny z prawem, albo wystąpił brak możliwości wyboru oferty najkorzystniejszej.


BURMISTRZ
mgr inż. Ireneusz Stefański

Załączniki:

Zał. Nr 1- formularz ofertowy

Zał. Nr 2.1 ÷ 2.9 - formularze cenowe (w formacie xls) z opisami dostaw (szt.14)

Zał. Nr 3 - wzór oświadczenia o posiadaniu zezwoleń/decyzji/wpisów do rejestrów

Zał. Nr 4- Regulamin dotyczący oceny produktów żywnościowych Zespół Degustacyjny

Zał. Nr 5- wzór wykazu wykonanych dostaw ,

Zał. Nr 6- wzór umów dostawy,

Zał. Nr 7- wzór oświadczenia o braku upadłości,

Zał. Nr 8- wzór oświadczenia dotyczącego konfliktu interesów.

Zał. Nr 9- wzór oświadczenia dotyczącego udziału wskazanych produktów na rynku dostaw przez okres minimum 2 lat.