Załącznik nr 3 do Regulaminu udzielania zamówień publicznych

o wartości do 30 tys. Euro

........................................ Data 09.11.2017r.

pieczęć Zamawiającego

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

Zamawiający – **Zespół Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego w Grubnie**, zaprasza do złożenia oferty dla zamówienia publicznego o wartości do **30 000 euro**, zgodnie z art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.).

1. Nazwa zadania: **zakup artykułów spożywczych**

2. Opis przedmiotu zamówienia:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa towaru** | **Przybliżona ilość zakupów** |
|  | **Pieprz mielony 20g** | **200** |
|  | **Majeranek 20g** | **50** |
|  | **Liść laurowy 12g** | **50** |
|  | **Ziele angielskie 20g** | **50** |
|  | **Gałka muszkatułowa 15g** | **20** |
|  | **Rozmaryn 10g** | **20** |
|  | **Bazylia 10g** | **20** |
|  | **Kminek 20g** | **20** |
|  | **Czosnek granulowany 20g** | **60** |
|  | **Pieprz ziołowy 20g** | **50** |
|  | **Papryka mielona słodka 20g** | **100** |
|  | **Zioła prowansalskie 10g** | **20** |
|  | **Tymianek 20g** | **20** |
|  | **Kwasek cytrynowy 20g** | **150** |
|  | **Mąka przenna typ 500 1kg** | **300** |
|  | **Ryż brązowy (4x100g)** | **150** |
|  | **Ryż paraboliczny (4x100g)** | **150** |
|  | **Herbata 90g granulowana** | **50** |
|  | **Kasza jęczmienna (4x100g)** | **200** |
|  | **Pieczywo WASA wieloziarniste 215g lub równoważny** | **30** |
|  | **Ocet winny 200ml** | **30** |
|  | **Bułka tarta 0,5kg** | **160** |
|  | **Olej kujawski 1l lub równoważny** | **300** |
|  | **Cukier kryształ 1kg** | **250** |
|  | **Sól morska z potasem i magnezem 350g** | **350** |
|  | **Ketchup 900g (120g pomidorów na 100g produktu)** | **100** |
|  | **Koncentrat pomidorowy 0,9kg Włocławek lub równoważny** | **100** |
|  | **Makaron świderek 500g Lubella lub równoważny** | **300** |
|  | **Makaron muszelka 500g Lubella lub równoważny** | **50** |
|  | **Makaron nitka 500g Lubella lub równoważny** | **120** |
|  | **Makaron razowy świderek 500g Lubella lub równoważny** | **30** |
|  | **Makaron zacierka 250g Lubella lub równoważny** | **80** |
|  | **Makaron łazanka 500g Lubella lub równoważny** | **60** |
|  | **Masło 82% tłuszczu 200g** | **1000** |
|  | **Ser twardy kg** | **180** |
|  | **Twaróg kg** | **80** |
|  | **Twarożek homogenizowany 200g** | **100** |
|  | **Miód pszczeli kg** | **9** |
|  | **Śmietana 12% 500ml** | **400** |
|  | **Płatki owsiane 500g** | **20** |
|  | **Kawa zbożowa kujawska 500g** | **30** |
|  | **Mleko 2% 1l** | **600** |
|  | **Jogurt naturalny 200g** | **800** |
|  | **Bułka tarta 500g** | **200** |
|  | **Kakao Decomorreno 80g lub równoważny** | **80** |

3. Termin realizacji zamówienia : **01.01.2018 – 31.12.2018**

4. Kryteria oceny ofert:

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się następującym kryterium :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **KRYTERIUM** | **WAGA** |
| **1.** | Cena brutto | 75 % |
| **2.** | Termin płatności | 5 % |
| **3.** | Częstotliwość dostaw | 10 % |
| **4.** | Czas wymiany wadliwej dostawy | 10 % |

1. Sposób obliczania wartości punktowej kryterium:
2. Wartość procentowa **ceny brutto** wyliczona ze wzoru:

Wartość punktowa = 

C\_min- cena minimalna ze wszystkich ofert

Cb-cena oferowana przez konkretnego Wykonawcę

1. Wartość procentowa **terminu płatności** wyliczana ze wzoru:

Wartość punktowa = 

tb – oznacza termin badanej oferty

t\_max – oznacza najkorzystniejszy (najdłuższy) termin oferowany wśród złożonych ofert

1. Wartość procentowa **częstotliwości dostaw** wyliczana ze wzoru:

Wartość punktowa = 

db – oznacza częstotliwość badanej oferty

d\_max – oznacza najkorzystniejszy (największą liczbę dni) oferowaną wśród złożonych ofert

1. Wartość procentowa **czasu wymiany wadliwej dostawy** wyliczana ze wzoru:

Wartość punktowa = 

r\_min – oznacza najkorzystniejszy (najmniejsza liczbę dni) oferowaną wśród złożonych ofert

rb – oznacza czas wymiany wadliwej dostawy badanej oferty

Łącznie – 100 %

Oferta, która uzyska największą ilość punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyskała najwyższą ilość punktów.

5. Inne istotne warunki zamówienia:

- dostawa najpóźniej w ciągu 48 godzin od chwili zamówienia,

- towary wydawane na podstawie dokumentu WZ (jedna zbiorcza faktura na koniec miesiąca),

6. Miejsce oraz termin złożenia ofert:

Ofertę należy złożyć do dnia 20.11.2017r. godz.13.00 w siedzibie Zamawiającego –Zespół Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego w Grubnie, 86-212 Stolno, pokój nr 2 (sekretariat)

7. Sposób przygotowania oferty:

* 1. zaleca się aby ofertę sporządzić na załączonym druku „Formularz ofertowy” (załącznik nr 4 do regulaminu);
  2. oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostanie zwrócona Wykonawcy bez otwierania;
  3. ofertę sporządzić należy w języku polskim, w formie pisemnej;
  4. cena brutto winna zawierać wszystkie koszty i składniki do wykonania zamówienia;
  5. oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną;
  6. ofertę należy złożyć w kopercie z dopiskiem: **„Oferta dla zadania pn. zakup artykułów spożywczych. Nie otwierać do dnia 20.11.2017r. godz. 13.15”**

1. Osoba upoważniona do kontaktowania się z wykonawcami ze strony Zamawiającego:

Barbara Palac (intendent), tel. 56 686-21-78

1. Inne postanowienia.
2. postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w oparciu   
   o Regulamin udzielania zamówień publicznych o wartości do 30 tys. Euro   
   w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego w Grubnie.
3. Wykonawcom nie przysługują środki ochrony prawnej określone w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania, bez obowiązku podania przyczyny unieważnienia.

10**.** Załączniki do zapytania ofertowego:

- wzór umowy

- formularz oferty

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

(podpis Kierownika Zamawiającego)