Załącznik nr 3 do Regulaminu udzielania zamówień publicznych

o wartości do 30 tys. Euro

........................................ Data 06.12.2018r.

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 mrożonek**

2. Opis przedmiotu zamówienia:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa towaru** | **Przybliżona ilość zakupów**  | **j.m.** |
|  | **Mieszanka warzywna 9 składnikowa**  | **70** | **kg** |
|  | **Kalafior**  | **70** | **kg** |
|  | **Brokuł**  | **50** | **kg** |
|  | **Fasolka szparagowa**  | **50** | **kg** |
|  | **Groszek**  | **70** | **kg** |
|  | **Szpinak rozdrobniony** | **20** |  |
|  | **Mieszanka kompotowa wieloowocowa np: truskawka, śliwka, czarna pożeczka** | **100** | **kg** |
|  | **Włoszczyzna paski (marchew, seler, pietruszka, por)**  | **70** | **kg** |
|  | **Pyzy z mięsem\*** | **150** | **kg** |
|  | **Knedle z truskawką\*** | **100** | **kg** |
|  | **Kluski śląskie\*** | **100** | **kg** |
|  | **Ryba mrożona filet z miruny ze skórą 400+** | **350** | **Kg** |

\*produkty z poz. 9-11 z zawartością soli spełniającą wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.08.2015 w sprawie grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty w zakresie zawartości tłuszczów i/lub cukrów w 100g produktu gotowego do spożycia

3. Termin realizacji zamówienia : **01.01.2019 – 31.12.2019**

4. Kryteria oceny ofert:

* Wartość procentowa **ceny brutto** wyliczona ze wzoru:

 Wartość punktowa = 

 C\_min- cena minimalna ze wszystkich ofert

 Cb-cena oferowana przez konkretnego Wykonawcę

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

Wartość punktowa = 

tb – oznacza termin badanej oferty

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

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 17.12.2018r. godz.12.00 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 mrożonek. Nie otwierać do dnia 17.12.2018r. godz. 12.15”**
1. Osoba upoważniona do kontaktowania się z wykonawcami ze strony Zamawiającego:

Marcin Sowiński Tel. 56 6862178 e-mail marcin.sowa@o2.pl

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)