Załącznik nr 3 do Regulaminu udzielania zamówień publicznych

o wartości do 30 tys. Euro

....................................... Data 28.11.2019r.

pieczęć Zamawiającego

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

Zamawiający – **Zespół Szkół Centrum Kształcenia Zawodowego 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 2019 r., poz. 1843)

1. Nazwa zadania: **zakup mrożonek**
2. Termin realizacji zamówienia : **01.01.2020 – 31.12.2020**
3. **Kryteria oceny ofert:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  **KRYTERIUM**  |  **WAGA** |
| **1.** | Cena brutto | 90 pkt |
| **2.** | Termin płatności | 5 pkt |
| **4.** | Termin dostawy  | 5 pkt |

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

 Wartość punktowa = 

 C\_min- cena minimalna ze wszystkich ofert

 Cb-cena oferowana przez konkretnego Wykonawcę

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

Wartość punktowa = 

tb – oznacza termin badanej oferty

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

* Wartość punktowa **terminu dostawy**  wyliczana w następujący sposób:
* w dniu przyjęcia zamówienia – 5 pkt.
* do 2 dni od przyjęcia zamówienia – 2 pkt.
* więcej niż 2 dni od przyjęcia zamówienia – 0 pkt.

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.

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa towaru** | **J.m.** | **Ilość** |
| 1 | Mieszanka warzywna 9 składnikowa  | kg | 80 |
| 2 | Kalafior  | kg | 160 |
| 3 | Brokuł  | kg | 160 |
| 4 | Fasolka szparagowa  | kg | 30 |
| 5 | Groszek  | kg | 80 |
| 6 | Szpinak rozdrobniony | kg | 40 |
| 7 | Mieszanka kompotowa wieloowocowa np: truskawka, śliwka, czarna porzeczka | kg | 120 |
| 8 | Włoszczyzna paski (marchew, seler, pietruszka, por)  | kg | 80 |
| 9 | Maliny  | kg | 30 |
| 10 | Borówka | kg | 30 |
| 11 | Marchewka kostka | kg | 350 |
| 12 | Truskawki | kg | 30 |
| 13 | Pietruszka  | kg | 100 |
| 14 | Wiśnia bez pestek | kg | 30 |
| 15 | Mieszanka warzywna chińska | kg | 60 |
| 16 | Filet Rybny- Miruna ze skórą –płat powyżej 150g | kg | 600 |

**5. Inne istotne warunki zamówienia:**

- dostawa najpóźniej w ciągu 48 godzin od chwili zamówienia,

**6. Miejsce oraz termin złożenia ofert:**

Ofertę należy złożyć do dnia 12.12.2019r. godz.12.30 w siedzibie Zamawiającego –Zespół Szkół Centrum Kształcenia Zawodowego im. Ignacego Łyskowskiego w Grubnie, Grubno 56 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 12.12.2019r. godz. 12.45”**
1. **Osoba upoważniona do kontaktowania się z wykonawcami ze strony Zamawiającego:**
* Dawid Brzozowski – intendent - Tel. 56 6862178
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 Zawodowego 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)