Załącznik nr 3 do Regulaminu udzielania zamówień publicznych

o wartości do 30 tys. Euro

....................................... Data 12.11.2020r.

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. T.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843; zm.: Dz. U. z 2020 r. poz. 1086.)

1. Nazwa zadania: **zakup artykułów spożywczych**
2. Termin realizacji zamówienia : **01.01.2021 – 31.03.2021**
3. **Kryteria oceny ofert:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **KRYTERIUM** | **WAGA** |
| **1.** | Cena brutto | 100 pkt |

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

Wartość punktowa =

C\_min- cena minimalna ze wszystkich ofert

Cb-cena oferowana przez konkretnego Wykonawcę

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** | **Przybliżona ilość zakupów**  **(Szt)** |
|  | **Pieprz mielony 20g** | **70szt** |
|  | **Majeranek 20g** | **20szt** |
|  | **Liść laurowy 12g** | **20szt** |
|  | **Ziele angielskie 20g** | **20szt** |
|  | **Gałka muszkatułowa 15g** | **10 szt** |
|  | **Rozmaryn 10g** | **10 szt** |
|  | **Bazylia 10g** | **10 szt** |
|  | **Kminek 20g** | **10 szt** |
|  | **Czosnek granulowany 20g** | **40 szt** |
|  | **Pieprz ziołowy 20g** | **40 szt** |
|  | **Papryka mielona słodka 20g** | **40 szt** |
|  | **Zioła prowansalskie 10g** | **10 szt** |
|  | **Tymianek 20g** | **10 szt** |
|  | **Kwasek cytrynowy 20g** | **80 szt** |
|  | **Mąka przenna typ 500 1kg** | **80kg** |
|  | **Ryż brązowy (4x100g)** | **40kg** |
|  | **Ryż paraboliczny (4x100g)** | **80kg** |
|  | **Herbata 90g granulowana** | **40szt** |
|  | **Kasza jęczmienna kg** | **50kg** |
|  | **Pieczywo WASA wieloziarniste 215g lub równoważny** | **25szt** |
|  | **Ocet winny 200ml** | **25szt** |
|  | **Olej kujawski 1l lub równoważny** | **100szt** |
|  | **Cukier kryształ 1kg** | **80kg** |
|  | **Sól morska z potasem i magnezem 350g** | **80kg** |
|  | **Ketchup 900g (120g pomidorów na 100g produktu) np. Włocławek** | **20szt** |
|  | **Koncentrat pomidorowy 0,9kg np. Włocławek lub równoważny** | **50szt** |
|  | **Makaron świderek 500g Lubella lub równoważny** | **100kg** |
|  | **Makaron muszelka 500g Lubella lub równoważny** | **100kg** |
|  | **Makaron nitka 500g Lubella lub równoważny** | **80kg** |
|  | **Makaron razowy świderek 500g Lubella lub równoważny** | **50kg** |
|  | **Makaron zacierka 250g Lubella lub równoważny** | **10kg** |
|  | **Makaron łazanka 500g Lubella lub równoważny** | **20kg** |
|  | **Masło 82% tłuszczu 200g** | **300kg** |
|  | **Ser twardy np. Edamski,Gouda, Salami kg** | **80kg** |
|  | **Twaróg kg** | **40kg** |
|  | **Twarożek homogenizowany 200g** | **250szt** |
|  | **Miód pszczeli kg** | **6kg** |
|  | **Śmietana 12% 500ml** | **60l** |
|  | **Płatki owsiane 500g** | **5kg** |
|  | **Kawa zbożowa kujawska 500g** | **10szt** |
|  | **Mleko 2% 1l** | **250l** |
|  | **Jogurt naturalny 200g** | **100szt** |
|  | **Bułka tarta 500g** | **120kg** |
|  | **Kakao Decomorreno 80g lub równoważny** | **20szt** |
|  | **Cukier waniliowy** | **30szt** |
|  | **Proszek do pieczenia** | **10szt** |
|  | **Soda oczyszczona** | **10szt** |
|  | **Smietana 18%** | **25l** |
|  | **Śmietana 30%** | **5l** |
|  | **Ryż długoziarnisty** | **30kg** |
|  | **Kasza gryczana** | **100kg** |
|  | **Drożdże** | **1kg** |
|  | **Cukier puder** | **1kg** |
|  | **Herbata miętowa** | **10szt** |
|  | **Pieprz kolorowy** | **10szt** |
|  | **Kasza manna** | **10kg** |
|  | **Przyprawa Curry** | **10szt** |
|  | **Oregano** | **10szt** |
|  | **Papryka ostra** | **20szt** |
|  | **Pieprz biały** | **10szt** |
|  | **Galaretka owocowa** | **10szt** |
|  | **Żurawina** | **10szt** |
|  | **Rodzynki** | **10szt** |
|  | **Jogurt 0%cukru** | **300szt** |
|  | **Wafle ryżowe** | **20szt** |

**5. Inne istotne warunki zamówienia:**

- dostawa najpóźniej w ciągu 48 godzin od chwili zamówienia,

- termin płatności nie dłuższy niż 14 dni

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

Ofertę należy złożyć do dnia 26.11.2020r. godz.12.00 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. ofertę należy sporządzić na druku „Formularz ofertowy” (załącznik nr 4 do regulaminu); Formularz należy pobrać ze strony <https://grubno.pl/page/category/szkola/zamowienia-publiczne/>

Uwaga. Dokument należy wypełnić na komputerze i wydrukować.

1. oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostanie zwrócona Wykonawcy bez otwierania;
2. ofertę sporządzić należy w języku polskim, w formie pisemnej;
3. cena brutto winna zawierać wszystkie koszty i składniki do wykonania zamówienia;
4. oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną;
5. ofertę należy złożyć w kopercie z dopiskiem:

**„Oferta dla zadania pn. zakup artykułów spożywczych.**

**Nie otwierać do dnia 26.11.2020r. godz. 12.15”**

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)