

PCKZiU.271.6.CKZ.2022

Powiatowe Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wieliczce, Wieliczka, 25 marca 2022 roku
ul. marsz. Józefa Piłsudskiego 105
32-020 Wieliczka

ZAPYTANIE OFERTOWE

dotyczące sprzedaży oraz dostarczenia artykułów spożywczych w związku z realizacją kursów zawodowych w projekcie „Centrum Kompetencji Zawodowych w Powiecie Wielickim II” – edycja 2

Zapytanie umieszczone w Bazie Konkurencyjności pod numerem:

2022-126-100162

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Powiat Wielicki
Powiatowe Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wieliczce,
ul. marsz. Józefa Piłsudskiego 105
32-020 Wieliczka

Miejsce dostawy:
„Kampus Wielicki”
ul. marsz. Józefa Piłsudskiego 105
32-020 Wieliczka

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych zwanych dalej „artykułami żywnościowymi” na potrzeby Powiatowego Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wieliczce (PCKZIU), zgodnie z zapotrzebowaniem składanym przez Zamawiającego w całym okresie obowiązywania umowy co oznacza, że dostawy będą realizowane z częstotliwością i w ilościach wynikających z bieżących potrzeb Zamawiającego. Zamówienie jest prowadzone w związku z realizacją kursów zawodowych w projekcie „Centrum Kompetencji Zawodowych w Powiecie Wielickim II”. Zamówienie prowadzone jest w dziewięciu odrębnych częściach:

- część I: pieczywo
- część II : produkty mleczarskie
- część III : produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne przetworzone / produkty drobiowe
- część IV : różne produkty spożywcze/owoce, warzywa i podobne produkty przetworzone
- część V: warzywa i owoce świeże
- część: VI jaja
- część VII: produkty mrożone
- część VIII: ryby i owoce morza
- część IX : przyprawy

Wspólny słownik zamówień publicznych CPV przedmiot główny:

15800000-6 – różne produkty spożywcze

dodatkowe:

15811000-6 – pieczywo,

15500000-3 – produkty mleczarskie,

15100000-9 - produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne,

15131500-0 – produkty drobiowe,

15330000-0 – przetworzone warzywa i owoce,

03311000-2 – ryby,

15229000-9 – mrożone produkty rybne,

15331100-8 – warzywa świeże lub mrożone,

03142500-3 – jaja

15842000-2 - czekolada i wyroby cukiernicze

03132000-5 – przyprawy

Rozliczenie za wykonane dostawy nastąpi fakturami częściowymi, po każdej zrealizowanej dostawie.

Sposób wyprodukowania, opakowania i transportu żywności musi spełniać wymagania aktualnie obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa, w szczególności:

a) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz.U. z 2019 poz. 1252),

b) ustawy z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t. j. Dz. U. z 2019 poz. 824),

c) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolnospożywczych (t. j. Dz. U. 2018 poz. 2164)

d) rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;

e) rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych ; f) rozporządzenie

(WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego;

g) rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG;

h) rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalającego najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ;

i) rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;

j) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r- w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015r. poz. 29);

k) rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 2007 nr 112 poz. 774). /jeżeli dotyczy

5. Zamawiający wymaga aby Wykonawca dostarczał;

a) produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,

b) artykuły niewskazujące oznak nieświeżości lub zepsucia,

c) produkty świeże, o dobrym smaku, odpowiednim okresie do spożycia,

d) asortyment w zamkniętych, nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowane informacje o nazwie środka spożywczego (skład), informacje w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu/ilości sztuk,

e) produkty pierwszego gatunku,

f) produkty nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach,

g) produkty czyste, bez ziemi, piachu i brudu (dotyczy roślin okopowych: marchew, seler, burak itp.),

h) produkty w pojemnikach posiadających atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością i) produkty przetworzone /wędliny i przetwory mięsne/ zgodnie z polską normą powinny posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy zawartości mięsa w wędlinie, substancje stosowane w produkcji. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamawiania części wędlin w formie plasterkowanej i możliwością próżniowego zapakowania,

j) mięso należy dostarczać w zamkniętych pojemnikach lub opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Do każdego pojemnika winna być dołączona etykieta zawierająca informacje dotyczące m.in: nazwę i adres producenta, nazwę dystrybutora, nazwę towaru, klasę jakości i termin przydatności do spożycia.

UWAGA: Podmioty działające na rynku spożywczym, prowadzące zakłady obrotu

żywnością lub gastronomii, obowiązane są zapewnić bezpieczeństwo żywności zgodnie z zasadami Hazard Analysis and Critical Control Points, zwanym „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).

7. W związku z brakiem możliwości jednoznacznego określenia przedmiotu zamówienia pod względem ilościowym Zamawiający posłużył się prawem opcji. Tym samym, wskazany został zakres minimalny artykułów żywnościowych w poszczególnych grupach asortymentowych - który zamawiający na pewno zakupi oraz zakres maksymalny tego zamówienia, tzw. widełki do których zakres minimalny będzie mógł być powiększony wg realnych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający zastrzega, że realizacja zakresu maksymalnego zamówienia uzależniona będzie od okoliczności niezależnych od zamawiającego i stanowi uprawnienie zamawiającego, z którego może, ale nie musi on skorzystać.

8. Dostawa będzie realizowana cyklicznie transportem Wykonawcy i na jego koszt do siedziby Zamawiającego. Każdy z produktów powinien być dostarczony w wymaganych opakowaniach.

9. Koszty przewozu, opakowania i ubezpieczenia na czas przewozu ponosi Wykonawca a Zamawiający zapewni odbiór produktów w siedzibie Zamawiającego. Warunki transportu produktów będą odpowiadały zasadom Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP). Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu /opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu/ i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru. Opakowania, w których są dostarczane przez wykonawcę powinny spełniać wymogi sanitarnohigieniczne / pojemniki czyste, odpowiednio zabezpieczone/.

10. Zamawiający powiadomi za pośrednictwem poczty elektronicznej Wykonawcę, o każdej dostawie oraz wskaże zamawiane produkty z podaniem ich ilości.

11. Produkty muszą spełniać normy jakościowe oraz muszą być dostarczone w ich początkowym okresie gwarancji.

12. W okresie trwania umowy Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przedstawić:

a) decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącą możliwości produkcji lub obrotu danego produktu spożywczego, będącego przedmiotem zamówienia,

b) dokument potwierdzający stosowanie systemu HACCP.

13. Wykonawca użyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

14. Wykonawca ma obowiązek uznania uzasadnionej reklamacji jakości i ilości dostarczanego towaru i dostarczenia nowej partii do siedziby Zamawiającego w dniu złożenia reklamacji

15. Do składania zamówień Zamawiający upoważni wybranego pracownika.

16. Produkty przywożone wg. potrzeb. Realizacja dostawy zgodnie z deklaracją Wykonawcy w godz. 7:00 - 10:00

17. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia- wykaz artykułów spożywczych zawiera załącznik 2.

III. TERMIN I SPOSÓB DOSTAWY

Termin realizacja zamówienia: sukcesywnie od dnia podpisania umowy do dnia 30 czerwca 2022 roku. Zamawiający dokonywać będzie zamówienia częściowego z wyprzedzeniem co najmniej 48 godzin. Termin realizacji zamówienia musi uwzględniać specyfikę Zamawiającego – szkoła zawodowa prowadząca kursy zawodowe

IV INFORMACJA O MOŻLIWOŚCI SKŁADANIA OFERT CZĘŚCIOWYCH

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Wykonawca może złożyć ofertę na wszystkie części zamówienia. Każda z części będzie oceniana oddzielnie.

V. INFORMACJA O SKŁADANIU OFERT WARIANTOWYCH

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Warunkiem udziału w postępowaniu jest złożenie w treści oferty oświadczenia dotyczącego braku powiązań osobowych lub kapitałowych pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą. Zamawiający nie precyzuje innych warunków udziału w postępowaniu.

VII. GWARANCJA

Zamawiający nie precyzuje warunków gwarancji na oferowane produkty.

VIII. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA. Termin realizacja zamówienia: sukcesywnie od dnia podpisania umowy do dnia 30 czerwca 2022 roku.

Zamawiający zastrzega możliwość nie wykorzystania części produktów wskazanych w załączniku 1 i 2.

IX. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Termin składania ofert: 4 kwietnia 2022 roku

Składanie ofert odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (Dz. U. 2018, poz. 2188 z późn. zm.), osobiście, za pośrednictwem posłańca na adres 32-020 Wieliczka ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 105 (sekretariat PCKZIU) **albo - ofertę sporządza się w postaci elektronicznej, opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym i składa po założeniu konta, przez Bazę Konkurencyjności.**

Wybór sposobu złożenia oferty należy do wykonawcy.

Nie dopuszcza się złożenia przez jednego wykonawcę oferty w formie papierowej i elektronicznej – należy wybrać jeden z możliwych sposobów.

X. KRYTERIA OCENY OFERT

Kryterium „Cena” - znaczenie kryterium - 100 pkt (100%);

XI. OPIS SPOSOBU PRZYNAWANIA PUNKTACJI ZA SPEŁNIENIE DANEGO KRYTERIUM OCENY OFERT

Kryterium zostanie obliczone jako iloraz dwóch wartości: cena najniższa spośród ofert/ cena badanej oferty . Wynik wyrażony w procentach będzie interpretowany na zasadach $1\% = 1$ pkt.

Wykonawca w ofercie zobowiązany jest podać ostateczną cenę za przedmiot zamówienia na załączniku „1” zatytułowanym formularz oferty – dla każdej z części zamówienia oddzielnie, ustaloną w oparciu o otrzymane od Zamawiającego materiały.

Cenę należy obliczyć według kalkulacji własnej zgodnie z kosztorysem ofertowym według załącznika 1 w części:

- 1.1 – dla części I,
- 1.2 – dla części II,
- 1.3 dla części III.
- 1.4– dla części IV,
- 1.5 – dla części V,
- 1.6 dla części VI.
- 1.7 – dla części VII,
- 1.8 – dla części VIII,
- 1.9 dla części IX

Kosztorys ofertowy dla każdej części zamówienia zastanowi część oferty i musi być podpisany pod rygorem odrzucenia oferty.

Cena będzie zawierała wszystkie koszty niezbędne do wykonania całości przedmiotu zamówienia, m. in. koszty transportu, opłaty i podatki oraz będzie uwzględniała także ewentualne opusty i rabaty zastosowane przez Wykonawcę

Każda część jest oceniana oddzielnie.

Ceny w ofercie muszą być zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.

Cena w formularzu oferty (załącznik nr 3) powinna być podana cyfrowo i słownie w złotych polskich.

Rozliczenia pomiędzy zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w walucie PLN.

Do ceny netto należy doliczyć obowiązujący podatek od towarów i usług VAT.

XII. INFORMACJE DOTYCZĄCE ZAKAZU POWIĄZAŃ OSOBOWYCH

Zamówienia udzielane przez Zamawiającego nie mogą być udzielane podmiotom powiązanim z nimi osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
2. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ PO,
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
4. 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.

XIII.OKREŚLENIE WARUNKÓW ISTOTNYCH ZMIAN UMOWY

Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w przypadku zmiany stawki podatku VAT na produkty objęte przedmiotową umową.

XV. INFORMACJA O ZAMÓWIENIACH UDZIELONYCH POWTÓRNIE TEMU SAMEMU WYKONAWCY

W niniejszym postępowaniu Zamawiający nie planuje udzielenia zamówienia wykonawcy wybranemu zgodnie z zasadą konkurencyjności, w okresie 3 lat od dnia udzielenia zamówienia podstawowego, przewidzianych w zapytaniu

ofertowym zamówień na usługi lub roboty budowlane, polegających na powtórzeniu podobnych usług lub robót budowlanych.

XV. DODATKOWE INFORMACJE

Dodatkowe informacje można uzyskać pisząc na adres e-mailowy: pawel.luczynski@powiatwielicki.pl. Zamawiający informuje o możliwości zadania przez Wykonawcę pytania do treści niniejszego zapytania poprzez funkcjonalność „Dodaj pytanie” w aplikacji Baza Konkurencyjności (zakładka „Pytania” w treści ogłoszenia w Bazie Konkurencyjności).

Zapytanie nie jest postępowaniem o udzielenie zamówienia w rozumieniu przepisów Prawa zamówień publicznych oraz nie kształtuje zobowiązania Powiatowego Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wieliczce do przyjęcia którejkolwiek z ofert. Powiatowego Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wieliczce zastrzega sobie prawo do rezygnacji z zamówienia bez wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert.

Dodatkowo informujemy, że Powiatowego Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wieliczce zawiera umowy na podstawie własnych wzorów umów. Zawarcie umowy dla niniejszego oferty wybranej w niniejszym postępowaniu jest obligatoryjne, niezależnie od wartości zawieranej umowy.

XVI. INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH:

Powiatowe Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego z siedzibą w Wieliczce przetwarza dane zawarte w ofertach albo we wnioskach o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, dane znajdujące się w publicznie dostępnych rejestrach (Krajowy Rejestr Sądowy, Centralna Ewidencja i Informacja o Działalności Gospodarczej RP, Krajowy Rejestr Karny) w celu prowadzenia postępowań o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień Publicznych (tj. Dz.U. z 2019 r. poz. 2019 ze zm) Wśród tych informacji mogą pojawiać się dane, które na gruncie Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej: „Rozporządzenie ogólne”) mają charakter danych osobowych. W świetle powyższego Powiatowe Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego z siedzibą w Wieliczce informuje, że: 1. Administratorem Danych (dalej: „Administrator”) jest Powiatowe Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego, z którym można kontaktować się pod adresem siedziby: ul. Piłsudskiego 105, 32-020 Wieliczka oraz pod adresem e-mail: szkola@pckziu-wieliczka.pl , 2. W sprawach związanych z Pani/ Pana danymi proszę kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych, pod adresem: iod@pckziu-wieliczka.pl lub pod numerem telefonu 12 350 61 32. 3. Dane osobowe zawarte

w ofertach są przetwarzane na podstawie art. 6 ust.1 lit. b i c Rozporządzenia ogólnego, tj. przetwarzanie jest niezbędne do wypełniania obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze oraz do zawarcia i realizacji umowy. Celem przetwarzania danych osobowych jest prowadzenie postępowań o udzielenie zamówienia publicznego. 4. Odbiorcą Pani/ Pana danych będą członkowie komisji przetargowych i upoważnieni pracownicy Powiatowego Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wieliczce, a także podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa. 5. Dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas jej trwania. Ponadto dane osobowe wynikające z umowy i realizowanych płatności będą przechowywane dla celów podatkowych i rachunkowych, przez okres 5 lat licząc od końca roku kalendarzowego, w którym upłynął termin płatności podatku. 6. Posiada Pani/Pan prawo do: • Dostępu do swoich danych oraz ich sprostowania, • Usunięcia lub ograniczenia przetwarzania danych osobowych – w sytuacji, gdy przetwarzanie odbywa się na podstawie udzielonej Administratorowi zgody, • Przenoszenia danych, • Wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, – w przypadkach i na warunkach określonych w Rozporządzeniu ogólnym. 7. Ma Pani/ pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, gdy uzna Pani/ Pan, iż przetwarzanie danych osobowych Pani/ Pana dotyczących narusza przepisy Rozporządzenia ogólnego. 8. Podanie przez Panią/ Pana danych osobowych jest wymogiem ustawowym. Jest Pani/ Pan zobowiązany do ich podania, a konsekwencją niepodania danych osobowych będzie niemożliwość oceny ofert i zawarcia umowy. 9. Dane udostępnione przez Panią/ Pana nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym w formie profilowania. 10. Administrator danych nie ma zamiaru przekazywać danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej. Powiatowe Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wieliczce dokłada wszelkich starań, aby zapewnić wszelkie środki fizycznej, technicznej i organizacyjnej ochrony danych osobowych przed ich przypadkowym czy umyślnym zniszczeniem, przypadkową utratą, zmianą, nieuprawnionym ujawnieniem, wykorzystaniem czy dostępem, zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami. Jeżeli wykonawca podczas składania oferty, może przekazywać Państwu dane osobowe swoich pracowników czy podwykonawców, to powinien złożyć oświadczenie o tym, iż spełnił obowiązek informacyjny w Państwa imieniu wobec tych osób: "Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 i/lub 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu wzięcia udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz w celu zawarcia ewentualnej umowy z Powiatowym Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wieliczce."

ZATWIERDZAM:

Wieliczka, dnia 25 marca 2022 roku

.....

ZAŁĄCZNIKI:

1. Kosztorys ofertowy (odrębnie dla każdej części)
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (wskazano wartości minimalne produktów)
3. Formularz oferty
4. Projekt umowy