



# ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNYCH im. Mikołaja Kopernika

10-144 Olsztyn ul. Bałtycka 37

tel: 89 527 37 58 email: [sekretariat@ekonomik.olsztyn.pl](mailto:sekretariat@ekonomik.olsztyn.pl)  
fax: 89 527 35 01 <http://www.ekonomik.olsztyn.pl>

ZSE 350/12/2019

## ZAPYTANIE OFERTOWE

W postępowaniu o zamówienie publiczne o wartości szacunkowej nie przekraczającej kwoty 30 tysięcy euro.

### I Zamawiający

Pełna nazwa zamawiającego:

Gminą Olsztyn PL. Jana Pawła 1 II, 10-101 Olsztyn,  
NIP:739-38-47-026

reprezentowanym przez Prezydenta Miasta Olsztyn Piotra Grzymowicza w imieniu którego  
działa: Stefan Procyk Dyrektor Zespołu Szkół Ekonomicznych im. Mikołaja Kopernika

Adres:

Zespół Szkół Ekonomicznych im. M. Kopernika w Olsztynie  
10-144 Olsztyn ul. Bałtycka 37  
tel. fax: 89-527-37-58  
e-mail: [sekretariat@ekonomik.olsztyn.pl](mailto:sekretariat@ekonomik.olsztyn.pl)  
Strona internetowa: [www.ekonomik.olsztyn.pl](http://www.ekonomik.olsztyn.pl)

### II Sposób przeprowadzenia postępowania

Zamawiający zaprasza do udziału w postępowaniu prowadzonym w formie zapytania ofertowego na: **dostawy artykułów spożywczych**

zgodnie z wymogami określonymi w niniejszym Zapytaniu Ofertowym.

Zapytanie składa się nie tylko z zasadniczej części opisowej, ale także ze wszystkich towarzyszących jej załączników, łącznie z projektem umowy dotyczącym realizacji niniejszego zamówienia.

Do udzielenia przedmiotowego zamówienia nie stosuje się przepisów Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo Zamówień Publicznych.

### III Opis przedmiotu zamówienia: Dostawa artykułów spożywczych

1. Przedmiotem zamówienia jest: sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do kuchni Zespołu Szkół Ekonomicznych w Olsztynie.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

### Dostawa artykułów spożywczych - KOD CPV 15.80.00.00-6

L.P.	Nazwa	Szacunkowa ilość	jm.
1.	Ananas plastry 850g	120	szt.
2.	Brzoskwinie 820-850g	150	szt.

3.	budyń 40-45 g	<b>50</b>	szt.
4.	Chrzan tarty 300g	<b>12</b>	szt.
5.	Cukier 1 kg	<b>870</b>	kg
6.	Cukier puder 500 g	<b>70</b>	szt.
7.	Cukier waniliowy 32 g	<b>200</b>	szt.
8.	cynamon 20 g	<b>10</b>	szt.
9.	Czosnek granulowany 500g	<b>10</b>	szt.
10.	Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony 280g	<b>300</b>	szt.
11.	Dżem jagodowy niskosłodzony 280g	<b>300</b>	szt.
12.	Dżem malinowy niskosłodzony 280g	<b>300</b>	szt.
13.	Dżem morelowy niskosłodzony 280g	<b>300</b>	szt.
14.	Dżem owoce leśne niskosłodzony 280g	<b>300</b>	szt.
15.	Dżem porzeczkowy niskosłodzony 280g	<b>300</b>	szt.
16.	Dżem truskawkowy niskosłodzony 280g	<b>300</b>	szt.
17.	Dżem wiśniowy niskosłodzony 280 g	<b>300</b>	szt.
18.	Fasola jaś 500 g	<b>60</b>	szt.
19.	Fasola czerwona w puszcze 425 g	<b>20</b>	szt.
20.	Groch łuskany 500g	<b>30</b>	szt.
21.	Groszek konserwowy 300g	<b>200</b>	szt.
22.	Galaretka owocowa	<b>50</b>	szt.
23.	Galaretka wiśniowa	<b>50</b>	szt.
24.	herbata ekspresowa- 100 saszetek (200 g w opakowaniu)	<b>50</b>	szt.
25.	Galaretka truskawkowa	<b>50</b>	szt.
26.	Herbata granulowana 100g	<b>50</b>	szt.
27.	herbata liściasta 100g	<b>50</b>	szt.
28.	Kakao I 100g	<b>215</b>	szt.
29.	Herbata owocowa 100 g	<b>200</b>	szt.
30.	Herbata Earl Grey 100 g	<b>200</b>	szt.
31.	Kasza manna	<b>96</b>	szt.
32.	Kasza kukurydziana	<b>200</b>	szt.
33.	Kasza kuskus	<b>200</b>	szt.
34.	Kasza bulgur	<b>20</b>	kg
35.	Kasza Amaranthus	<b>20</b>	kg
36.	Kasza gryczana 1 kg	<b>20</b>	kg
37.	kasza jęczmienna 1 kg	<b>20</b>	kg
38.	Kasza jęczmienna pęczak 1 kg	<b>20</b>	kg
39.	ketchup łagodny tuba 480 g	<b>30</b>	kg
40.	ketchup pikantny tuba 480 g	<b>30</b>	kg
41.	Ketchup 0,9 L	<b>30</b>	kg
42.	Koncentrat pomidorowy typ „0,9L	<b>30</b>	kg
43.	konserwa mięsna 300 g 50%*	<b>20</b>	kg
44.	krem czekoladowy 750 g	<b>144</b>	kg
45.	Kukurydza konserwowa 300g	<b>466</b>	szt.
46.	kwasek cytrynowy 20 g	<b>50</b>	szt.
47.	liść laurowy 1 kg	<b>110</b>	szt.
48.	majeranek 20 g	<b>100</b>	szt.
49.	Majonez 1 L	<b>12</b>	szt.
50.	Mak 500 g	<b>160</b>	szt.
51.	Makaron nitka 500g czterojęczny	<b>30</b>	szt.
52.	Makaron spaghetti 500g czterojęczny	<b>3</b>	szt.
53.	Makaron świderki 500g czterojęczny	<b>10</b>	szt.
54.	Makrela wędzona	<b>150</b>	szt.

55.	marmolada 1 kg	10	szt.
56.	mąka pszenna 1kg	150	szt.
57.	Mąka ziemniaczana 1kg	150	szt.
58.	Miód naturalny 900 g	150	szt.
59.	musztarda stołowa 200 g	70	kg
60.	Musztarda Sarepska tuba 1L	2	kg
61.	Ocet 10% 0,5l	410	kg
62.	Ogórek konserwowy kaszubskie 0,9 L	60	kg
63.	Ogórek konserwowy 0,9 L	113	szt.
64.	Olej ryżowy 1L	36	szt.
65.	Olej uniwersalny 1L	80	szt.
66.	Olej uniwersalny 3L	20	szt.
67.	Olej z pestek dyni 1L	50	szt.
68.	Oliwki w słoiku czarne 0,5 L	320	szt.
69.	Oliwki w słoiku zielone 0,5 L	50	szt.
70.	Papryka konserwowa 0,9 L	50	szt.
71.	Papryka mielona 500g	168	szt.
72.	Paprykarz szczeciński 300g	20	szt.
73.	pasztet drobiowy 90 g	20	szt.
74.	Pieczarka marynowana 0,9 L	20	szt.
75.	Borowik Szlachetny Marynowany 200g	50	szt.
76.	Kurka marynowana 200g	160	szt.
77.	Pędy bambusa 350g	12	szt.
78.	Pieprz czarny mielony 100% 500g	200	szt.
79.	Płatki czekoladowe 1kg	30	szt.
80.	Płatki kukurydziane 1kg	30	szt.
81.	Płaty śledziowe małosolne	20	szt.
82.	Płaty śledziowe marynowane	56	szt.
83.	Prawdziwki suszone 1kg	30	szt.
84.	Pomidory w puszce całe	15	szt.
85.	Pomidory w puszce krojone	150	kg
86.	Pomidory suszone w oliwie	150	kg
87.	Rydz suszony 1kg	50	kg
88.	przyprawa do grilla 500 g	20	szt.
89.	przyprawa do mięsa wieprzowego 500g	20	szt.
90.	przyprawa do ryb 500 g	20	szt.
91.	Przyprawa sypka 1kg	50	kg
92.	Przyprawa typu w płynie 1 L	5	
93.	Ryż 1kg	5	kg
94.	Ryż jaśminowy 1kg	10	szt.
95.	Seler konserwowy 280g	20	szt.
96.	Sok owocowy w kartoniku 200 ml	10	szt.
97.	Sól 1kg	30	szt.
98.	Sól himalajska 1kg	20	szt.
99.	Sól kamienna 1kg	27	szt.
100.	syrop malinowy 420 ml	200	kg
101.	Szczaw konserwowy siekany 320g	12	szt.
102.	Szprot w pomidorach 170g	600	szt.
103.	Śledź matijas korzenny	160	kg
104.	Śledź w pomidorach 170 g	5	kg
105.	Śledź „Korzenny”	10	kg
106.	Szynka konserwowa 500g	30	szt.
107.	Słonecznik łuskany 100g	20	szt.
108.	Pestki dyni łuskane 1kg	30	szt.
109.	Tuńczyk sałatkowy 185g	25	kg
110.	Tuńczyk w oleju 185g	30	szt.

111.	Tuńczyk w sosie własnym 185g	30	szt.
112.	Tuńczyk w sosie pomidorowym	5	szt.
113.	Tuńczyk „meksykański”	25	kg
114.	wafelki w czekoladzie	25	kg
115.	Woda mineralna niegazowana 1,5 l	24	szt.
116.	Woda mineralna niegazowana 0,7l szkło	24	szt.
117.	Woda mineralna niegazowana 0,7l szkło	63	szt.
118.	Ziele angielskie 500 g	50	szt.
119.	Makaron Lasagne 500 g	50	szt.

3. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać towar najwyższej jakości, odpowiadający Polskim Normom przenoszącym normy europejskie.

4. Produkty objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego, między innymi:

- Posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
- Posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia, przy czym w dniu dostawy do magazynu Zamawiającego okres przydatności do spożycia musi wynosić nie mniej niż połowę obowiązującego czasu.
- Posiadać odpowiedni system przewożenia towarów — zachowanie rozdzielności transportu,
- Posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.

5. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać towar wg złożonego telefonicznie zamówienia do siedziby Zamawiającego własnym transportem w terminie określonym przez Zamawiającego — zamówienia składane będą z jednodniowym wyprzedzeniem. Dostawy odbywały się będą codziennie od poniedziałku do piątku - rano od godz. 5.30.

#### **IV Dopuszczalność składania ofert częściowych**

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

#### **V Termin wykonywania zamówienia**

od dnia 02.01.2020 do 31.12.2020 Sukcesywne dostawy według zapotrzebowania złożonego przez Zamawiającego.

#### **VI Wymagania Zamawiającego odnośnie Wykonawcy i zasad wykonywania Zamówienia:**

1. Wykonawca powinien zapewnić transport gwarantujący dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością, tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” (dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu).

2. Wykonawca powinien znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

3. Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków oraz składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne.

Na potwierdzenie spełnienia wymagań Wykonawca złoży oświadczenie wg wzoru stanowiącego zał. nr 2 Zapytania.

#### **VII Sposób porozumiewania się Zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywanie oświadczeń i dokumentów**

1. Zapytanie prowadzi się w języku polskim.

2. Zapytanie prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej.
3. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje należy składać w formie pisemnej, faksem lub drogą elektroniczną. Ofertę składa się w formie pisemnej.
4. Wszelkie pytania w sprawie Zapytania można kierować telefonicznie, faxem, drogą elektroniczną.
5. O wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający powiadomi wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.

#### **VIII Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami**

1. Wszelkie pytania i wątpliwości dotyczące prowadzonego postępowania należy kierować na adres Zamawiającego:

**Zespół Szkół Ekonomicznych im. M. Kopernika w Olsztynie**

**10-144 Olsztyn ul. Bałtycka 37**

**tel.89-527-37-58, fax 89 527-35-01**

**e-mail: sekretariat@ekonomik.olsztyn.pl**

2. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest: Sylwia Auguściak

tel. **89-527-37-58 w 141**

#### **IX Opis sposobu przygotowania oferty**

1. Ofertę stanowi wypełniony druk **Formularz Ofertowy (załącznik nr 1 )** z wymaganymi dokumentami.
2. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
3. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

#### **X Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert**

1. Nieprzejrzystą kopertę (opakowanie) zawierającą ofertę należy złożyć w siedzibie zamawiającego w sekretariacie pok.10 w terminie do dnia 03.12.2019 do godz. 10:00 lub przesłać pocztą (liczy się data i godzina wpływu do siedziby Zamawiającego) na adres: Zespół Szkół Ekonomicznych, ul. Bałtycka 37, 10-144 Olsztyn
2. Koperta (opakowanie) powinna być oznaczona: pieczęcią adresową Wykonawcy i opisem: „OFERTA na dostawę pieczywa. UWAGA! Nie otwierać przed dniem 03.12.2019 godz. 10.15 " Otwarcie ofert nastąpi w dniu 03.12.2019 r. godz.10.15 w siedzibie Zamawiającego w sali konferencyjnej.

#### **XI Opis sposobu obliczenia ceny oferty**

1. Wartość brutto powinna być podana w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w odpowiednich miejscach **Formularza Ofertowego (zał. nr 1)**.
2. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie pozycje zamówienia, oraz wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia , w szczególności koszty transportu do siedziby Zamawiającego, powinna również zawierać wszelkie upusty, których zamierza udzielić Wykonawca.

## XII Opis sposobu wyboru najkorzystniejszej oferty

1. Zamawiający ustala następujące kryteria wyboru i oceny ofert:

Lp.	Kryterium	Waga
1	Cena oferty brutto	95%
2	Czas realizacji zamówienia uzupełniającego złożonego w dniu dostawy	5%

Punkty w kryterium Cena jakie otrzyma badana oferta będą liczone w następujący sposób:

$$C = \frac{\text{Cena minimalna brutto z badanych ofert}}{\text{Cena oferty badanej brutto}} \times 95 \text{ punktów}$$

C = punktowa ocena ceny ofertowej brutto może maksymalnie osiągnąć 95 punktów, gdzie  
1 punkt = 1 %

Punkty w kryterium Czas realizacji zamówienia uzupełniającego jakie otrzyma badana oferta będą liczone w następujący sposób

$$CRZU = \frac{\text{Czas maksymalny z badanych ofert} - \text{Czas badanej oferty}}{\text{Czas maksymalny z badanych ofert} - \text{Czas minimalny z badanych ofert}} \times 5 \text{ punktów}$$

CRZU = punktowa ocena czasu realizacji zamówienia uzupełniającego może maksymalnie osiągnąć 5 punktów, gdzie :

od 30 min. do 1 godz.	5 pkt
1 godz. do 2 godz.	3 pkt
2 godz. do 3 godz.	1 pkt
powyżej 3 godz.	0 pkt

Ocenę punktową stanowi suma punktów kryterium **Cena brutto** oraz kryterium **Czas realizacji zamówienia uzupełniającego**, indywidualnie dla każdej z Ofert. Oferent może uzyskać maksymalnie 100 %.

## XIII Wybór najkorzystniejszej oferty

Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej zapytaniu i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru i oceny ofert tj. uzyska najwyższą ocenę punktową (C i CRZU łącznie).

## XIV Zawieranie umowy i zasady fakturowania.

1. Zamawiający ustala ogólny wzór umowy na realizację zamówienia — wg zał. Nr 3 do Zapytania.
2. Dane do faktury:

Nabywca:  
Gmina Olsztyn

Plac Jana Pawła II 1

10-101 Olsztyn

NIP: 7393847026

Odbiorca:

Zespół Szkół Ekonomicznych

ul. Bałtycka 37

10-144 Olsztyn

Jeśli nie jest to możliwe, prosimy co najmniej o wskazanie nazwy jednostki organizacyjnej w polu: „Dodatkowe informacje”.

#### **XV Dynamiczny system zakupów.**

W prowadzonym postępowaniu Zamawiający nie dopuszcza do dynamicznego systemu zakupów oraz nie ustanowił dynamicznego systemu zakupów.

**Załącznikami do niniejszego Zapytania są:**

1. Formularz Ofertowy.
2. Oświadczenie wykonawcy.
3. Wzór umowy.

Olsztyn, dn. 22.11.2019 r.

Sporządził: Sylwia Auguściak

DYREKTOR  
  
mgr inż. Stefan Procyk