

ZAPYTANIE OFERTOWE

Krajowa Szkoła Skarbowości (Zamawiający) zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty na sukcesywne dostawy produktów żywnościowych (ciasta i wyroby cukiernicze) do Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Otwocku.

1. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy produktów żywnościowych (ciast i wyrobów cukierniczych) do Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Otwocku przy ul. Kolorowej 13.

Szczegółowy wykaz asortymentu określony został w załączniku do formularza oferty.

2. O udział w postępowaniu mogą ubiegać się podmioty, które spełniają następujące warunki:

- a) prowadzą działalność gospodarczą w zakresie przedmiotu zamówienia,
- b) **posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie.**
Warunek zostanie uznany za spełniony, gdy Wykonawca wykaże się wykonywaniem a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywaniem, w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej jednej dostawy odpowiadającej swoim rodzajem dostawom stanowiącym przedmiot zamówienia, o wartości co najmniej 80 000 zł (słownie: osiemdziesiąt tysięcy złotych), załącznik nr 3 do zapytania,
- c) dysponują pracownikami dającymi rękojmię należytej realizacji zamówienia,
- d) siedziba wykonywania działalności Wykonawcy jest zlokalizowana w odległości nie większej niż 40 km od siedziby filii KSS w Otwocku.
- e) nie zalegają z opłacaniem podatków i składek ZUS, na potwierdzenie czego do oferty należy załączyć oświadczenie (załącznik nr 1 do zapytania ofertowego).

3. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: od dnia 1.01.2018 r. do 31.12.2018 r.

4. Opis sposobu obliczenia ceny, rozliczenia i płatności:

- a) Cena oferty musi obejmować wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym koszty wykonania przedmiotu umowy, koszt dostawy, opłaty i należne podatki,
- b) Cena oferty musi być wyrażona w złotych polskich,
- c) Płatność nastąpi w formie przelewu na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę w terminie do 21 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury,
- d) Wykonawca zobowiązany jest do wystawiania faktur na Krajową Szkołę Skarbowości 03-710 Warszawa ul. Okrzei 4, NIP 1132932391 i składania ich w Filii KSS w Otwocku.

5. Sposób przygotowania oferty:

- a) Ofertę należy sporządzić w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej w postaci wydruku komputerowego lub czytelnego pisma odręcznego.
- b) Oferta musi zawierać:
 - pełną nazwę Wykonawcy z danymi teleadresowymi,
 - cenę brutto oferty zawierającą wszelkie koszty,
 - potwierdzenie terminu realizacji zamówienia,
 - podpisane oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu;
 - wypełniony i podpisany formularz oferty (wraz z formularzem cenowym), którego wzór stanowi załącznik nr 2 do zapytania. W przypadku złożenia oferty bez załączonego formularza, złożona oferta musi zawierać wszelkie informacje wymagane w zapytaniu ofertowym i wynikające z zawartości formularza oferty,
 - pełnomocnictwo do podpisania oferty, o ile umocowanie do dokonania przedmiotowej czynności nie wynika z dokumentów rejestrowych załączonych do oferty, złożone w formie oryginału lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.

6. Kryteria oceny ofert

Przy wyborze Wykonawcy Zamawiający będzie posługiwać się następującymi kryteriami oceny: kryterium cena – 100%.

7. Termin i sposób składania ofert:

- a) Ofertę należy przekazać w formie pisemnej na adres: Krajowa Szkoła Skarbowości, ul. Okrzei 4, 03-710 Warszawa.
- b) Termin składania ofert upływa dnia **04.12. 2017 roku o godzinie 12:00.**

8. Termin związania ofertą

- a) Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez okres 30 dni.
- b) Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu złożenia oferty.

9. Inne informacje:

- a) Postępowanie jest jawne. Części oferty zastrzeżone przez Wykonawcę jako stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, powinny być zawarte w ofercie w sposób umożliwiający Zamawiającemu udostępnienie jawnych elementów oferty. Wykonawca nie może zastrzec następujących informacji: nazwy (firmy), adresu, ceny, zakresu realizacji zamówienia, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji, warunków serwisu w okresie gwarancyjnym, warunków płatności,
- b) Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia umowy zgodnie ze wzorem załączonym do niniejszego zapytania ofertowego (załącznik nr 4 do zapytania).
- c) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Przed upływem terminu do składania ofert Wykonawca może zmienić lub wycofać ofertę.
- d) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny.
- e) W przypadku wpłynięcia jednej oferty Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji warunków zamówienia.
- f) Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z wybranymi Oferentami w celu doprecyzowania ofert.
- g) W przypadku wpłynięcia oferty po terminie składania ofert zostanie ona niezwłocznie zwrócona do Wykonawcy.
- h) Oferta złożona na adres inny niż określony w pkt 7 lit a zapytania zostanie odrzucona.
- i) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny.
- j) Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi oferty w myśl art. 66 kodeksu cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.

10. Osoba do kontaktu:

Agnieszka Leśniak tel. 22/511 2177, e-mail: agnieszka.lesniak@mz.mofnet.gov.pl
adres do korespondencji: Krajowa Szkoła Skarbowości, ul. Okrzei 4, 03- 710 Warszawa.

Warszawa, dnia 24.11.2017 roku

DYREKTOR
Krajowej Szkoły Skarbowości

Arkadiusz Batóg
.....

Kierownik Działu
Administracyjno-Technicznego

Stanisław Pecyna

.....
Pieczęć Wykonawcy

OŚWIADCZENIE

**o spełnieniu warunków udziału w zamówieniu
na sukcesywne dostawy produktów żywnościowych (ciasta i wyroby cukiernicze)
do Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Otwocku.**

Niniejszym oświadczam, że spełniam warunki udziału w wyżej wymienionym zamówieniu określone w zapytaniu ofertowym.

Oświadczam również, że nie zalegam z opłacaniem podatków i składek ZUS.

.....
(miejsce, data)

.....
(Podpis Wykonawcy albo osoby lub osób uprawnionych
do reprezentowania Wykonawcy)



FORMULARZ OFERTY

**na sukcesywne dostawy produktów żywnościowych (ciasta i wyroby cukiernicze)
do Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Otwocku.**

Nazwa Wykonawcy:	
Adres (siedziba) Wykonawcy:	ul.	nr.....
	Kod pocztowy: -- -- --	Miejscowość:
	tel.:	
	adres e-mail:	
Cena oferty brutto	-----, -- zł	Szczegółowa kalkulacja cenowa stanowi załącznik do formularza oferty

W imieniu Wykonawcy, którego reprezentuję:

- 1) Oferuję wykonanie zamówienia w pełnym rzeczowym zakresie, zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia w terminie od dnia 1.01.2018 r. do 31.12.2018 r.*
- 2) Zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach określonych we Wzorze Umowy stanowiącym załącznik do zapytania.*

.....
Podpis Wykonawcy albo osoby
lub osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy



Ciasta i wyroby cukiernicze

Lp.	Nazwa produktu	j.m	Ilość	cena brutto	Wartość brutto (d x e)
a	b	c	d	e	f
1	pączek z nadzieniem - waga 65g, (80% ciasto drożdżowe na prawdziwych jajkach; 15% nadzienie prażone jabłka, marmolada, czekolada belgijska; 5% pomada)	szt	5200		
2	Drożdżówka z nadzieniem – waga 100g, (78% ciasto drożdżowe; 15% nadzienie twaróg biały, budyń domowy, jabłko prażone lub masa makowa; 5-7% wykończenie – kruszonka)	szt	3600		
3	rożek francuski z jabłkiem – waga 90-110g; (75% ciasto francuskie; 20% jabłko prażone; 5% pomada)	szt	900		
4	babeczki z budyniem – waga 70g, (55% ciasto kruche; 45% budyń śmietankowy)	szt	800		
5	ciasto w kilogramach (np. sernik - 20% ciasto biszkoptowo-tłuszczowe; 60% masa serowa /twaróg i żółtka, rodzynki/, cukier 10% ciasto kruche na wierzchu; 10% pomada; szarlotka- 20% ciasto biszkoptowo-tłuszczowe 60% jabłka prażone z cynamonem; 20% ciasto kruche /kruszonka/, W-Z - 35% biszkopt czekoladowy(kakao, jaja, cukier, mały dodatek mąki; 50% śmietanka naturalna; 15% poncz z naturalnych składników; 10% czekolada prawdziwa; ciasto kremówka - 15% ciasto francuskie; 25% budyń domowy; 45% śmietanka naturalna 36%; 10% ciasto biszkoptowe; 5% toffi; półkruche z malinami- 30%ciasto kruche na samych żółtkach; 30% masa budyniowa bezowa; 40% malina; ciasto ucierane kakaowo- waniliowe z wiśniami i kruszonką - 80% ciasta kakaowo-waniliowego ; 10% wiśnie; 10% kruszonka).	kg	800		
6	ciasto porcjowane - waga 100 – 150 g (np. sernik- 20% ciasto biszkoptowo-tłuszczowe; 60% masa serowa (twaróg i żółtka, rodzynki, cukier 10% ciasto kruche na wierzchu; 10% pomada; szarlotka- 20% ciasto biszkoptowo-tłuszczowe 60% jabłka prażone z cynamonem; 20% ciasto kruche /kruszonka/, W-Z - 35% biszkopt czekoladowy(kakao, jaja, cukier, mały dodatek mąki; 50% śmietanka naturalna; 15% poncz z naturalnych składników; 10% czekolada prawdziwa; ciasto kremówka - 15% ciasto francuskie; 25% budyń domowy; 45% śmietanka naturalna 36%; 10% ciasto biszkoptowe; 5% toffi; półkruche z malinami - 30%ciasto kruche na samych żółtkach; 30% masa budyniowa bezowa; 40% malina; ciasto ucierane kakaowo- waniliowe z wiśniami i kruszonką - 80% ciasta kakaowo-waniliowego ; 10% wiśnie; 10% kruszonka)	szt	19000		
7	jagodzianki - waga 80-100g; (65% ciasto drożdżowe; 30% jagody świeże lub mrożone; 5% kruszonka)	szt	200		
8	mini babeczka z owocami – waga 85g; (20% ciasto kruche na maśle; 40% budyń domowy na maśle i żółtkach; 40% owoce sezonowe)	szt	800		
9	ptyś z bitą śmietaną- waga 90g; (20% ciasto parzone; 80% śmietanka naturalna 36% z dodatkiem aromatu wanilii)	szt	400		

10	ciasto ekler w czekoladzie - waga 90g; (20% ciasto parzone; 70% śmietanka naturalna 36% z dodatkiem aromatu wanilii, 10% czekolada belgijska)	szt	400		
11	mini pączki, (95% ciasto drożdżowe, 5% lukier)	kg	200		
12	mini ptysie z bitą śmietaną; (20% ciasto parzone; 75% śmietanka naturalna 36%; 5% cukier puder)	kg	200		
13	ciastko bajaderka – waga 100-110g; (20% ciasto kruche; 20% biszkopt; 30% czekolada belgijska; 5% spirytus; 25% śmietanka naturalna)	szt.	450		
14	ciastko porcjowane bezowe typu pavlova – waga 70g; (20% beza na naturalnych białkach; 20% mascarpone; 30% naturalna śmietanka; 30% świeże owoce sezonowe- pomarańcz, granat, kiwi, truskawki, maliny, jeżyny, porzeczki, borówki, arbuz, grejpfrut)	szt.	750		
15	faworki; (ciasto kruche lub półkruche wałkowane; skręcane, smażone na smalcu)	kg	20		
16	rogal marciński – waga 100- 120g; (25% ciasto półfrancuskie; 55% biały mak; 15% orzechy arachidowe; 5% pomada).	szt.	800		
17	ciastka kruche z marmoladą; (90% ciasto kruche na maśle /100% masła/, naturalnych jajach; 10% naturalnej marmolady)	kg	100		
18	ciastka musli; (cukier trzcinowy; żurawina, belgijska czekolada, słonecznik, płatki owsiane)	kg	200		
19	rogaliki mini z marmoladą, z makiem; (60% ciasto krucho-drożdżowe na maśle i śmietance; 35% powidła śliwkowe lub nadzienie makowe; 5% cukier puder)	kg	200		
20	mufinka czekoladowa, owocowa – waga 90-110g; (80% ciasto kakaowe lub ciasto białe; 20% grube kawałki czekolady na wierzchu lub 20% owoce)	szt.	4000		
21	mini tarta z owocami – waga 70-90g; (20% ciasto kruche na maśle; 40% budyń domowy na maśle i żółtkach; 40% owoce sezonowe)	szt.	300		
22	ciasto krajanka; (2 rodzaje biszkoptu -czekoladowy i waniliowy, przekładane marmoladą domową krojone w kawałki 3cm na 5 cm)	kg	30		
23	ciasteczka makaroniki; (40% mąka migdałowa trzy rodzaje mas po 20%, pierwsza .masa z puree marakui i białej czekolady, druga czekolada ze spirytusem, trzecia masło i pasteryzowane żółtka)	kg	20		
24	słonka ptysiowa; (95% ciasto parzone; 5% cukier)	kg	12		
25	tort z kremem lub bitą śmietaną; (40% biszkopt naturalny na jajkach i cukrze z małą ilością mąki; 40% śmietanka naturalna 30% lub 36%; 20 owoce świeże; lub z kremem na maśle i żółtkach z aromatami).	kg	30		
razem					

Całkowitą wartość brutto należy przenieść do formularza oferty do rubryki **cena oferty brutto**.

.....
Podpis Wykonawcy albo osoby/
osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy

Wykaz dostaw

l.p	Zleceniodawca i przedmiot umowy	Okres wykonywania dostawy	Wartość umowy

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]