

Toruń, 23.05.2025 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. ZAMAWIAJĄCY

Fabryka Cukiernicza „KOPERNIK” S. A.
ul. Stefana Żółkiewskiego 34
87-100 Toruń

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zapytania/zamówienia jest:

- zakup i dostawa materiałów do badań (surowca) w postaci dwóch rodzajów czekolady w ilości łącznej 6500 kg według parametrów i podziału jak niżej.

- a) Czekolada deserowa – 4500 kg oraz
- b) Czekolada mleczna – 2000 kg

2. Opis przedmiotu zamówienia (cechy/parametry):

- zakup i dostawa materiałów do badań (surowca) w postaci dwóch rodzajów czekolady w ilości łącznej 6500 kg w podziale:

- A) Czekolada deserowa – 4500 kg oraz
- B) Czekolada mleczna – 2000 kg

według parametrów jak niżej:

Ad. 2A Czekolada deserowa o parametrach jak niżej:

- skład: cukier, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy, emulgator (lecytyny (z soi)), aromat waniliowy
- wymagania organoleptyczne:
 - barwa: brązowa,
 - smak i zapach: charakterystyczny dla czekolady,
 - konsystencja: stała w postaci dropsów/kaletek w temp. 20°C
- wymagania fizykochemiczne:
 - sucha masa kakaowa [%]: 51-53,5
 - sucha beztłuszczowa masa kakaowa [%]: 18,7-19,7
 - rozdrobnienie – cząstki nie większa niż [µm]: 35
 - całkowita zawartość tłuszczu [%]: 31,8-34,8
 - lepkość [mPa·s]: 2800-3200
- wartości odżywcze dla 100g: (w przybliżeniu)
 - wartość energetyczna [kcal]: 536
 - wartość energetyczna [kJ]: 2243
 - tłuszcz całkowity [g]: 33,3
 - kwasy tłuszczowe nasycone [g]: 20,0
 - węglowodany [g]: 49,7



- cukry [g]: 47,1
- białko [g]: 4,9
- sól [g]: 0,01
- wymagania mikrobiologiczne:
 - drożdże: max. 50/g
 - pleśnie: max. 50/g
 - enterobakterie: max. 10/g
 - bakterie coli: max. 10/g
 - e. coli: nieobecne/g
 - salmonella: nieobecne/ 25g
- termin przydatności: 24 miesiące

Ad. 2B Czekolada mleczna o parametrach jak niżej:

- skład: cukier, masło kakaowe, pełno mleko w proszku, masa kakaowa, serwatka w proszku, tłuszcz mleczny, emulgator (lecytyny (z soi)), aromat waniliowy, emulgator: E476
- wymagania organoleptyczne:
 - barwa: jasnobrązowa
 - smak i zapach: charakterystyczny dla czekolady,
 - konsystencja: stała w postaci dropsów/kaletek w temp. 20°C
- wymagania fizykochemiczne:
 - sucha masa kakaowa [%]: 33-34,1
 - rozdrobnienie – cząstki nie większa niż [µm]: 35
 - całkowita zawartość tłuszczu [%]: 31,3-32,3
 - lepkość [mPa·s]: 1500-1900
- wartości odżywcze dla 100g: (w przybliżeniu)
 - wartość energetyczna [kcal]: 542
 - wartość energetyczna [kJ]: 2269
 - tłuszcz całkowity [g]: 31,8
 - kwasy tłuszczowe nasycone [g]: 19,0
 - węglowodany [g]: 56,9
 - cukry [g]: 55,8
 - białko [g]: 5,5
 - sól [g]: 0,19
- wymagania mikrobiologiczne:
 - drożdże: max. 50/g
 - pleśnie: max. 50/g
 - enterobakterie: max. 10/g
 - bakterie coli: max. 10/g
 - e. coli: nieobecne/g
 - salmonella: nieobecne/ 25g
- termin przydatności: 24 miesiące

3. Dodatkowe warunki dla obu rodzajów czekolad:

- a) specyfikacja każdego rodzaju czekolady ze wskazanych w pkt. II.2 (którą każdy oferent winien załączyć do oferty pod rygorem jej nieważności) powinna zawierać między innymi: odniesienie do określonych w treści zapytania ofertowego parametrów, nazwę surowca, wykaz składników, tabelę z wartością odżywczą, listę alergenów, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, warunki i okres przechowywania, parametry fizykochemiczne i mikrobiologiczne. Zgodnie z obowiązującym prawem na Producencie/Dystrybutorze surowca ciąży obowiązek właściwego przygotowania specyfikacji, dlatego też prosimy o sprawdzenie kompletności i poprawności przesłanej dokumentacji oraz jej uzupełnienie zgodnie z obowiązującym prawem;
- b) Oferent pod rygorem nieważności oferty winien załączyć do niej oświadczenie, że surowiec nie został wytworzony z organizmów genetycznie zmodyfikowanych;
- c) Oferent pod rygorem nieważności oferty winien załączyć do niej certyfikat koszerności;
- d) Zamawiający informuje, że na etapie realizacji zamówienia wybrany oferent będzie zobowiązany do dostawy:
 - czekolady deserowej w formie zestalonych kałek lub dropsów
 - czekolady mlecznej w formie zestalonych kałek lub dropsów
- e) Zamawiający informuje, że na etapie realizacji zamówienia zastrzega przy odbiorze poszczególnych transz przedmiotu zamówienia możliwość dokonywania ich sensorycznego sprawdzenia na próbce przez wskazanych uprzednio przedstawicieli Zamawiającego.

Zakup jest niezbędny do prowadzenia prac badawczo-rozwojowych podczas procesu wytwarzania wyrobów ciastkarskich.

Warunki transportu: Wykonawca/dostawca zabezpiecza transportowany surowiec we własnym zakresie i jest w pełni odpowiedzialny za jakość przewozu i zabezpieczenie przedmiotu zamówienia przed uszkodzeniami przez odpowiednie opakowanie. Przy załadunku i wyładunku oraz przewozie na środkach transportowych należy przestrzegać przepisów obowiązujących w transporcie drogowym. Wykonawca/dostawca jest zobowiązany do stosowania takich środków transportowych, które nie wpłyną niekorzystnie na jakość i właściwość przewożonych ww. surowców.

*Wszędzie tam, gdzie przy opisie przedmiotu zamówienia powołane są normy, aprobaty, specyfikacje techniczne i systemy odniesienia, bądź wskazane są znaki towarowe, patenty lub źródło pochodzenia, postanowienia te należy odczytywać jako przykładowe, a wykonawca zamówienia ma każdorazowo prawo zastosowania rozwiązania równoważnego, tj. materiałów, rozwiązań technologicznych, które mają te same cechy funkcjonalne oraz jakościowe co wskazane w zapytaniu ofertowym konkretne z nazwy, pochodzenia lub charakter, materiały lub rozwiązania technologiczne. Jakość zastosowanych rozwiązań równoważnych nie może być gorsza od jakości określonych w dokumentacji produktu lub rozwiązania technicznego wskazanego w treści zapytania ofertowego.

Zamówienie będzie realizowane w ramach projektu badawczo-rozwojowego w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Nowoczesnej Gospodarki.

Kod CPV:

- 15842100-3 Czekolada
- 15842000-2 Czekolada i wyroby cukiernicze
- 15842300-5 Wyroby cukiernicze

Miejsce dostawy przedmiotu zamówienia:

Zakład Zamawiającego:

Fabryka Cukiernicza „KOPERNIK” S. A.

ul. Stefana Żółkiewskiego 34

87-100 Toruń

według szczegółowych wskazań Zamawiającego, według szczegółowych wskazań Zamawiającego.

III. OCENA OFERT

Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryteria:

1) Cena brutto wykonania zamówienia: maksymalnie 100 pkt.

Punktacja za oczekiwane wynagrodzenie brutto zostanie obliczona zgodnie z następującym wzorem:

najniższa oferta cenowa: $P1 = 100 \text{ pkt.}$,

kolejne oferty cenowe: $Pn = [100 \text{ pkt.} - 10 \times (Cn/C1)]$

gdzie:

C1 - wartość najniższej oferty,

Cn - wartości kolejnych ofert.

Suma punktów będzie liczona według wzoru: $O = C$

gdzie:

O – Ocena

C – Cena

Ocena łączna 100 pkt.

IV. DODATKOWE INFORMACJE

1. W ofercie POD RYGOREM NIEWAŻNOŚCI należy wskazać cenę łączną netto i brutto przedmiotu zamówienia określonego w pkt. II.2. Zapytania ofertowego oraz cenę netto i brutto odrębnie za każdy rodzaj czekolady wymienionych w pkt. II.2 Zapytania.

Zamawiający dopuszcza składanie ofert w PLN lub w walucie obcej, gdzie kurs przeliczenia ofert wyrażonych w walucie obcej zostanie określony na dzień 30.05.2025 r. tj. ostatni dzień składania ofert (przyjmuje się średni kurs NBP – tabela A).

2. Oferta pod rygorem jej nieważności winna zostać przedłożona na Formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania, przy czym dodatkowo do Formularza ofertowego obligatoryjnie również POD RYGOREM NIEWAŻNOŚCI oferty NALEŻY ZAŁĄCZYĆ:

- specyfikację każdego rodzaju czekolady ze wskazanych w pkt. II.2 Zapytania ofertowego (którą każdy oferent winien załączyć do oferty pod rygorem jej

nieważności) powinna zawierać między innymi: odniesienie do określonych w treści zapytania ofertowego parametrów, nazwę surowca, wykaz składników, tabelę z wartością odżywczą, listę alergenów, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, warunki i okres przechowywania, parametry fizykochemiczne i mikrobiologiczne. Zgodnie z obowiązującym prawem na Producent/Dystrybutorze surowca ciąży obowiązek właściwego przygotowania specyfikacji, dlatego też prosimy o sprawdzenie kompletności i poprawności przesłanej dokumentacji oraz jej uzupełnienie zgodnie z obowiązującym prawem. Specyfikacja winna zostać sporządzona w języku polskim pod rygorem nieważności oferty;

- oświadczenie, że surowiec nie został wytworzony z organizmów genetycznie zmodyfikowanych;
- certyfikat koszerności obu rodzajów czekolady;
- załącznik w postaci Oświadczenia o braku powiązań zgodnie z Załącznikiem nr 2 do niniejszego Zapytania ofertowego.

Przedmiotowe dokumenty (wszystkie) winny zawierać podpis osoby uprawnionej do reprezentowania oferenta (zgodnie z jego dokumentem rejestrowym lub na podstawie udzielonego pełnomocnictwa/upoważnienia itp., które wówczas należy załączyć pod rygorem nieważności oferty).

Jednocześnie Zamawiający informuje, że w Załącznikach nr 1 i 2 do Zapytania oferent winien dokonać jedynie ich uzupełnienia oraz podpisania bez możliwości ich modyfikacji - za wyjątkiem pól i miejsc niezbędnych do wypełnienia. W odniesieniu do Załącznika nr 1 do Zapytania ofertowego tj. Formularza ofertowego wyjaśnia się, że brak jego uzupełnienia o cenę brutto i netto przedmiotu zamówienia (co stanowi jednocześnie Kryterium oceny „Cena brutto”) będzie stanowić brak formalny stanowiący podstawę do odrzucenia oferty.

Oferty złożone i nie zawierające elementów jak wyżej, nie sporządzone na Formularzu Ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego, nie wypełnione w całości, zawierające błędy rachunkowe, zawierające modyfikację/zmiany terminu wykonania (realizacji/dostawy) przedmiotu zamówienia, nie zawierające podpisów osób uprawnionych do reprezentowania oferenta (zgodne z dokumentem rejestrowym lub na podstawie udzielonego pełnomocnictwa, które w takim przypadku należy również załączyć) i nie zawierające załączników wymienionych jak wyżej (podpisanych przez osoby uprawnione do reprezentowania oferenta zgodne z dokumentem rejestrowym lub na podstawie udzielonego pełnomocnictwa, które w takim przypadku należy również załączyć), **będą odrzucane z przyczyn formalnych.**

3. **Zamawiający dopuszcza wyłącznie oferty złożone całościowo w języku polskim pod rygorem nieważności oferty.**
4. Cena oferty (wykonania przedmiotowego zamówienia) winna zawierać cenę za: sprzedaż, dostawę (transport do zakładu zamawiającego), oraz wszelkie inne wydatki/koszty niezbędne do całościowego wykonania zamówienia stanowiącego przedmiot niniejszego Zapytania ofertowego.
5. **Zamawiający dopuszcza składanie WYŁĄCZNIE OFERT CAŁOŚCIOWYCH OBEJMUJACYCH CAŁOŚĆ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA i SPEŁNIAJACYCH WSZYSTKIE POZYCJE PARAMETROWE ujęte w specyfikacji z pkt. II.2 niniejszego Zapytania, w przeciwnym przypadku oferty zostaną uznane za niekompletne i nie będą podlegać rozpatrzeniu.**



6. Termin składania ofert: do 30.05.2025 r.

7. Termin związania ofertą: do 16.06.2025 r.

8. Termin wykonania (dostawy) zamówienia: do 31.03.2026 r. przy czym:

- a) Czekolada **deserowa** stanowiąca przedmiot zamówienia w ilości 1000 kg winna zostać dostarczona w terminie do 18.07.2025 r. – **TRANSZA NR 1**;
- b) Czekolada **mleczna** stanowiąca przedmiot zamówienia w ilości 1000 kg winna zostać dostarczona w terminie do 18.08.2025 r. – **TRANSZA NR 2**;
- c) Czekolada **deserowa** stanowiąca przedmiot zamówienia w ilości 1000 kg winna zostać dostarczona w terminie do 30.09.2025 r. – **TRANSZA NR 3**;
- d) Czekolada **mleczna** stanowiąca przedmiot zamówienia w ilości 1000 kg winna zostać dostarczona w terminie do 19.12.2025 r. – **TRANSZA NR 4**;
- e) Czekolada **deserowa** stanowiąca przedmiot zamówienia w ilości 1000 kg winna zostać dostarczona w terminie do 16.01.2026 r. – **TRANSZA NR 5**;
- f) Czekolada **deserowa** stanowiąca przedmiot zamówienia w ilości 1500 kg winna zostać dostarczona w terminie do 31.03.2026 r. – **TRANSZA NR 6**.

Zamawiający wyjaśnia, że pod pojęciem Termin wykonania (dostawy) należy rozumieć termin realizacji/wykonania całości zamówienia określonego w Zapytaniu ofertowym tzn. dostawę całości przedmiot zamówienia.

9. Oferty należy złożyć za pośrednictwem Bazy konkurencyjności.

10. W konkursie ofert wygrywa oferta złożona przez Oferenta:

- a) uzyskującą największą liczbę punktów w kryteriach oceny jak wyżej oraz
- b) spełniającą warunki dopuszczające do udziału w postępowaniu ofertowym tj. Oferta **POD RYGOREM NIEWAŻNOŚCI** winna spełniać warunki opisane w pkt. IV. 2.

11. Do niniejszego postępowania nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015, poz. 2164 z późn. zm.).

12. Zamawiający nie może być pociągany do odpowiedzialności za jakiegokolwiek koszty czy wydatki poniesione przez oferentów w związku z przygotowaniem i dostarczeniem oferty.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zadawania oferentom pytań na każdym etapie postępowania ofertowego (do momentu upływu ważności oferty) w zakresie parametrów i walorów jakościowych/smakowych poszczególnych elementów stanowiących przedmiot niniejszego Zapytania ofertowego (w szczególności w przypadku wątpliwości co do deklaracji oferenta, że przedmiot zamówienia spełnia te parametry), zmian całości lub części zapytania ofertowego.

14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania ofertowego na każdym jego etapie postępowania bez podania przyczyny.

15. Zamawiający informuje, że zastrzega sobie prawo do odstąpienia od zawarcia umowy w przypadku, gdy wybrany Wykonawca zamówienia nie spełni warunków formalnych lub merytorycznych określonych w dokumentacji dotyczącej postępowania ofertowego, bądź gdy ujawnione zostaną okoliczności wskazujące na brak możliwości prawidłowego wykonania zamówienia przez Wykonawcę po jego wyborze, które nie były znane Zamawiającemu w trakcie lub po wyborze Wykonawcy. Warunek ten ma zastosowanie do przedmiotowego zamówienia i jest traktowany jako ewentualność.

16. Cena oferty powinna zawierać wszystkie koszty, jakie Zamawiający będzie musiał ponieść na dostawę surowca w postaci dwóch rodzajów czekolady (wraz z

transportem do zakładu zamawiającego), z uwzględnieniem podatku od towarów i usług VAT.

17. Zamawiający informuje, że przedmiot zamówienia będzie realizowany w ramach projektu współfinansowanego ze środków UE.

18. Oferty niekompletne nie będą rozpatrywane.

19. Wykluczenia:

Oferta danego oferenta zostanie odrzucona z udziału w niniejszym postępowaniu:

- a) w przypadku niespełniania warunków udziału w postępowaniu;
- b) w przypadku niezgodności oferty z niniejszym zapytaniem;
- c) w przypadku powiązania oferenta z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, gdzie przesłanki powiązania zostały wyjaśnione w treści Załącznika nr 2 do Zapytania ofertowego.

20. Określenie warunków istotnych zmian umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania ofertowego na wybór dostawcy przedmiotowego zamówienia.

Zamawiający przewiduje możliwość istotnej zmiany zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru oferty, w zakresie terminów jej wykonania oraz innych elementów/parametrów zamówienia w następujących okolicznościach:

- zaistnienia okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, w tym spowodowanych sytuacją finansową, zdolnościami płatniczymi i innymi czynnikami, które nie były możliwe do przewidzenia w chwili zawarcia umowy;
- zaistnienia okoliczności leżących po stronie Wykonawcy, które nie były możliwe do przewidzenia w chwili zawarcia umowy;
- innymi zdarzeniami niezależnymi od Wykonawcy i Zamawiającego, w tym zagrożeniem epidemiologicznym, zagrożeniem konfliktem zbrojnym/wojennym i innymi zdarzeniami zewnętrznymi, których nie można było przewidzieć, zapobiec, uniknąć lub też unieszkodliwić, w tym zdarzeniami stanowiącymi siłę wyższą, uniemożliwiającymi wykonanie przedmiotu umowy lub jej części zgodnie z zapytaniem ofertowym. Zdarzenie skutkujące wystąpieniem siły wyższej nie może być zawinione przez żadną ze stron;
- możliwości zastosowania nowszych i korzystniejszych dla Zamawiającego rozwiązań składnikowych itp. w zakresie przedmiotu zamówienia niż te istniejące w chwili przeprowadzenia i zakończenia postępowania ofertowego celem wyłonienia wykonawcy przedmiotu zamówienia.

Zmiany powyższe nie mogą wpływać na zwiększenie ceny realizacji zamówienia przyjętej przez Zamawiającego w wyniku rozstrzygnięcia przedmiotowego postępowania ofertowego.

21. Zasady udostępniania informacji po zakończeniu postępowania ofertowego”

Zamawiający informuje, że po zakończeniu postępowania ofertowego i dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty, **złożone oferty nie będą udostępniane**, ponieważ mogą zawierać informacje stanowiące **tajemnicę handlową** oferentów w rozumieniu art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Na **pisemny wniosek** oferenta, Zamawiający udostępni **protokół z wyboru ofert**, zawierający informacje o przebiegu postępowania, kryteriach oceny oraz uzasadnienie wyboru najkorzystniejszej oferty. Zamawiający zastrzega, że wszelkie dane objęte tajemnicą handlową lub inne informacje poufne, które nie podlegają ujawnieniu zgodnie z przepisami prawa, nie będą udostępniane stronom trzecim.

Załącznik nr 1 Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym