

ZAPYTANIE OFERTOWE

WARUNKI FORMALNO –PRAWNE ZAPYTANIA OFERTOWEGO

I. Przedmiotowe zapytanie ofertowe przeprowadzane jest z wyłączeniem stosowania przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164), na podstawie art. 4 pkt 8 tejże ustawy.

II. Zamawiający wybierze ofertę uznaną za najkorzystniejszą spośród prawidłowo złożonych ofert przez Wykonawców spełniających warunki udziału w postępowaniu.

III. Zamawiający pozostawi bez oceny oferty z rażąco niską ceną w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzące wątpliwości, co do możliwości wykonania przedmiotu zgodnie z wymaganiami określonymi w treści zapytania ofertowego.

IV. Zamawiający zastrzega sobie prawo do podjęcia z Wykonawcami negocjacji cen ofertowych, w przypadku, gdy cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą zamawiający może przeznaczyć na realizację zamówienia.

V. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania zapytania w na każdym etapie postępowania bez podania przyczyny.

1. Przedmiot zamówienia:

Dostawa mięsa i produktów mięsnych dla potrzeb Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Czernicy.

- 1) Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa i produktów mięsnych do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Czernicy. Szczegółowy zakres zamówienia, oraz wymagania dotyczące realizacji dostaw zostały określone w pkt. 2 zapytania ofertowego – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.
- 2) Podane ilości towaru są wielkościami szacunkowymi, służą wyłącznie do obliczenia ceny oferty. Zamawiający nie będzie zobowiązany do zakupu pełnego asortymentu w podanych ilościach. Jest to uzasadnione zmienną liczbą osób korzystających ze stołówki w Zespole Szkolno – Przedszkolnym.
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości dostaw o 30% w przypadku, jeśli w trakcie realizacji zawartej w wyniku postępowania umowy, zmieni się liczba osób korzystających ze stołówki.
- 4) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia spełniał wszelkie wymagania higieniczne określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2017 r. poz. 149 ze zm.) oraz obowiązujących aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
- 5) Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczania zamawianych artykułów do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Czernicy (ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9 oraz ul. Wrocławska 52, 55-003 Czernica) na własny koszt i ryzyko, transportem przystosowanym do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami, jak również do rozładunku towaru i złożenia go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w jego magazynach. Upoważnieni pracownicy będą dokonywać odbioru towaru pod względem ilościowo – wartościowym oraz obowiązujących norm jakościowych, a także dokonywać sprawdzenia zgodności cen z formularzem cenowym.
- 6) Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w ilościach wynikających z zapotrzebowań składanych bezpośrednio przez Zamawiającego. Zamówienia produktów będą składane z minimum jednodniowym wyprzedzeniem telefonicznie, faksem, elektronicznie lub w czasie bieżącej dostawy, na dostawę następną. Zamówienia dokona pracownik upoważniony przez Zamawiającego. Dokładny termin dostawy towaru do szkoły będzie określał Zamawiający. Za dostarczoną żywność (w tym ubezpieczenie, stan jakościowy) odpowiada Wykonawca do czasu odbioru zrealizowanego zamówienia przez Zamawiającego.
- 7) Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w świeże artykuły spożywcze, Zamawiający wymaga, aby produkty będące przedmiotem zamówienia posiadały ważne terminy przydatności do spożycia, bez wad fizycznych i jakościowych, w nienaruszonych opakowaniach oraz z cechami podanymi w Zapytaniu ofertowym. Dostarczone produkty spożywcze muszą być najwyższej jakości, w tym przede wszystkim muszą odpowiadać wymaganiom jakościowym stosownie do obowiązujących przepisów oraz muszą spełniać obowiązujące w tym zakresie normy sanitarno – epidemiologiczne, a także muszą być przechowywane i transportowane w warunkach gwarantujących najwyższą jakość. Dostarczane produkty spożywcze w zależności od ich kategorii muszą przy każdej dostawie posiadać wszystkie niezbędne dokumenty wymagane przepisami prawa żywnościowego.
- 8) Dostarczone produkty spożywcze muszą być odpowiednio posortowane przez Wykonawcę. Dostawy mięsa i przetworów mięsnych powinny odbywać się w zamkniętych opakowaniach, lub pojemnikach plastikowych z pokrywami, posiadającymi stosowne atesty, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieuszkodzonych.
- 9) Faktura zbiorcza stanowiąca podstawę płatności za wykonanie przedmiotu zamówienia w danym miesiącu musi być przedłożona do Zamawiającego do 7 dnia następnego miesiąca za miesiąc poprzedni. Płatność nastąpi w terminie

14 dni od daty złożenia faktury. Wynagrodzenie za zrealizowane dostawy w danym miesiącu stanowić będzie sumę iloczynów kwot jednostkowych z oferty Wykonawcy i ilości dostarczonego asortymentu.

10) W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonego towaru, reklamacja zostanie zgłoszona telefonicznie, wadliwy towar zostanie zwrócony tym samym transportem. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie (w tym samym dniu do godziny 14:00) do jego wymiany na towar wolny od wad, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego. W przypadku powtarzającej się (powyżej 5 razy) niezgodności jakościowej lub ilościowej dostarczanego towaru z wymogami w specyfikacji Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy z Wykonawcą bez ponoszenia konsekwencji z tego tytułu. W przypadku niedostarczenia towaru z uzasadnionych przyczyn, Wykonawca na piśmie potwierdza Zamawiającemu zaistnienie takiego zdarzenia, co spowoduje możliwość dokonania jednorazowego zakupu u innego kontrahenta.

11) Poprzez dostawę wadliwej partii towaru rozumie się w szczególności:

- a. dostarczenie żywności, której parametry nie odpowiadają parametrom jakościowym wymienionym w Zapytaniu ofertowym,
- b. dostarczenie żywności nieświeżej,
- c. dostarczenie żywności o zbyt krótkim terminie przydatności do spożycia dla asortymentu,
- d. dostarczenie żywności w uszkodzonych opakowaniach jednostkowych.

12) Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów (art. mięso i wędliny).

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

- 1) Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek mięsa i produktów mięsnych dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Czernicy, ul. Św. Brata Alberta Chmielowskiego 9, 55-003 Czernica.
- 2) Przewidywana częstotliwość dostaw: 5 razy w tygodniu, poniedziałek – piątek, nie później niż do godz. 7.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- 3) Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
- 4) Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni
- 5) Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych i opłombowanych w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Każdy asortyment produktów winien być dostarczony w pojemniku. Towar dostarczany powinien spełniać Polskie Normy, musi być świeży, dobrej jakości, wolny od wad. Opakowania muszą być czyste, bez uszkodzeń.
- 6) Okres przydatności do spożycia dla mięsa winien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:
 - a. nazwę produktu,
 - b. termin przydatności do spożycia,
 - c. nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - d. warunki przechowywania,
 - e. oznaczenie partii produkcyjnej,
 - f. oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.
- 7) Opis zamówienia:

L.p.	Grupa technologiczna	Nazwa asortymentu
1.	Mięso drobiowe	Kurczak cały świeży - tuszka kurczęca cała o wadze nie mniej niż 1,5 kg. Wygląd: tuszka właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje

		<p>oraz zapach zjełczanego tłuszczu.</p> <p>Udo/Udziec z kurczaka/indyka zw. lub trybowane, Podudzie z kurczaka trybowane ze skórą lub bez - Wygląd: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu.</p> <p>Mięso gulaszowe z indyka - kawałki mięsa indyka o wielkości nie mniejszej niż 2X2cm, trybowane, bez skóry, bez kości i ścięgien czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna. Barwa naturalna, charakterystyczna dla tuszki indyczej, nie dopuszcza się wylewów krwawych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu.</p> <p>Pierś/Filet z kurczaka/indyka - powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa naturalna, jasnoróżowa, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu.</p>
2.	Mięso wieprzowe	<p>Karkówka/Łopatka wieprzowa surowa bez kości, schab bez kości, szynka świeża (kulka) - Barwa charakterystyczna dla mięsa wieprzowego: naturalna - jasnoczerwona do czerwonej (niedopuszczalna inna), tłuszczu - biała do kremowej (niedopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wieprzowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jęłki, stęchły, kwaśny).</p>
3.	Kiełbasy grubo rozdrobnione	<p>Kiełbasa: krakowska sucha, żywiecka podsuszana, żywiecka, szynkowa wieprzowa</p> <p>Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 80% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm.</p> <p>Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka;</p> <p>dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju - surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu.</p> <p>Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa - od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu - od kremowej do białej</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p>
4.	Kiełbasy średnio rozdrobnione	<p>Kiełbasa śląska</p> <p>Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 70% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm.</p>

		Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka; Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
5.	Wędzonki i szynki	Boczek parzony - dolna część tłuszczowo-mięsna, oddzielona od góry po linii cięcia płata słoninowego, od tyłu – po linii odcięcia pachwiny, bez żeberek. Szynki - Produkty z szynki wieprzowej, wędzone, z lekkim tłuszczem, formowane, umieszczone w siatce, peklowane. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
6.	Mięso wołowe	Wołowina górna, zrazowa – niepostrzępiona, o marmurkowej strukturze. Barwa charakterystyczna dla mięsa wołowego: naturalna – krwistoczerwona (niedopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wołowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jętki, stęchły, kwaśny).

3. Termin realizacji zamówienia:

Termin wykonania zamówienia: od 02.01.2018 r. do 31.12.2018 r. z wyłączeniem przerw w okresie: wakacji, świąt Bożego Narodzenia, świąt Wielkanocnych, ferii zimowych oraz innych dni wolnych od zajęć lekcyjnych.

4. Opis sposobu obliczania ceny:

- 1) . Wykonawca jest zobowiązany do podania ceny oferty w sposób określony w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
- 2) Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
- 3) Ceną ofertową jest cena towaru wraz z kosztem transportu i rozładunku.
- 4) Wycena powinna być sporządzona z zachowaniem należytej staranności i obejmować wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.
- 5) Zamawiający nie dopuszcza stosowania jakichkolwiek rabatów i upustów do ceny ofertowej brutto.

5. Termin płatności:

Płatność za fakturę VAT będzie dokonana przelewem z konta Zamawiającego na konto podane przez Wykonawcę, w terminie 14 dni licząc od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

6. Osoby do kontaktu:

W zakresie merytorycznym – Maria Kozakiewicz, tel. 609 275 544, e-mail: m.kozakiewicz@czernica.pl

7. Termin na złożenie ofert:

Oferty należy wysyłać w formie elektronicznej na adres: zamowienia.publiczne@czernica.pl lub dostarczyć w wersji papierowej do siedziby Urzędu Gminy Czernica przy ul. Kolejowej 3, pok. 1 w terminie do 29 grudnia br. do godz. 10:00.

8. Zakończenie postępowania:

Zamawiający poinformuje Wykonawcę, którego oferta uznana została za najkorzystniejszą o terminie zawarcia umowy.

Zastępca Wójta
Andrzej Czech

