

Znak sprawy: DPS. DBK.3230.12.2024

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. Zamawiający:

Nazwa:

Dom Pomocy Społecznej im. św. Siostry Faustyny w Krasnobrodzie

Adres: 22-440 Krasnobród, ul. Sanatoryjna 34

NIP: 922-12-04-705

Tel. (84) 660 76 85

Fax. (84) 660 76 86

E-mail: dpskrasnobrod@poczta.onet.pl

Zaprasza do złożenia oferty na „Dostawę mięsa i produktów mięsnych”

2. Opis przedmiotu zamówienia:

1/ Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa i produktów mięsnych dla Domu Pomocy Społecznej im. św. Siostry Faustyny w Krasnobrodzie, wg. poniższego zestawienia:

Lp.	Nazwa artykułu	Ilość (w kg)
1	Karczek wieprzowy bez kości – I klasa, świeży, czysty, lekko wilgotny, świeży zapach i aromat charakterystyczny dla produktu	75
2	Słonina bez skóry świeża pakowana po 0,5	180
3	Łopatką wieprzowa bez kości i skóry surowa, I klasa, świeża, czysta, lekko wilgotna	550
4	Mięso mielone wieprzowo -wołowe, łopatkowe	115
5	Schab wieprzowy bez kości surowy I klasa, bez przebarwień, lekko wilgotny, świeży zapach i aromat charakterystyczny dla produktu	200
6	Mortadela z warzywami-mięso wieprzowe 24%, mięso z kurczaka 16%,woda,tłuszcz wieprzowy, skórki ,kasza manna, warzywa	50
7	Żeberka wieprzowe trójkąty surowe, świeży zapach i aromat charakterystyczny dla produktu	100
8	Baleron wieprzowy – produkt wędzony, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, wyczuwalny smak i zapach przypraw, gotowany, parzony, bez nadmiernego przerostu tłuszczu	200
9	Boczek wędzony parzony bez kości , grubość mięsa od 3cm do 3,5 cm, bez skóry, chudy, wyczuwalny smak i zapach przypraw, po przekrojeniu lekko wilgotna	30

10	Kaszanka w jelicie mało pikantna, tradycyjna-kasza gryczana min. 25%, krew wieprzowa min.10%, skórki wieprzowe do 10%, mięso z głów wieprzowych min.10%.woda sól, przyprawy, wyrób podrobowy, w osłonce naturalnej, konsystencja ścisła, wyczuwalny smak i zapach przypraw	80
11	Kiełbasa biała z mięsa wieprzowego 70% mięsa wysokiej jakości o wadze 100g pętka, wyrób w osłonce naturalnej, na przekroju surowce równomiernie rozłożone, wyczuwalny smak i zapach przypraw, z wyraźnym smakiem i aromatem	20
12	Kiełbasa parówkowa gruba osłonka naturalna min 60% mięsa wieprzowego o wadze 100g. pętka bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa	150
13	Galareta (golonka wp. nóżki, przyprawy)	150
14	Kiełbasa łopatkowa wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego, parzona, zawartość mięsa min. 60%	150
15	Kiełbasa żywiecka grubo rozdrobniona, w osłonce naturalnej, wyprodukowana z mięsa wieprzowego , bez widocznych oznak tłuszczu z widocznymi kawałkami mięsa, konsystencja dość ścisła, elastyczna, związanie dość dobre, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw	255
16	Przysmak śniadaniowy-woda mięso wieprzowe 20%mięso oddzielone z kurcząt,przyprawy	100
17	Kiełbasa krakowska wieprzowa wędzona, parzona – 60% mięsa, surowce mięsne średnio rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone na przekroju, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia gładka, wyczuwalny smak i zapach przypraw	50
18	Kiełbasa śląska –parzona -mięso wieprzowe (min.70%), w osłonce naturalnej wieprzowej, powierzchnia lekko równomiernie pomarszczona, zapach i smak charakterystyczny dla kiełbasy podwawelskiej z nutą czosnkową, konsystencja dość ścisła	250
19	Ogonówka – peklowana, wędzona, parzona, widoczne lekkie pofałdowanie powierzchni, struktura odpowiadająca układowi anatomicznemu szynki, smak zapach charakterystyczny dla asortymentu	100
20	Parówki wieprzowe cienkie min.65% mięso wieprzowe ,wyrób w osłonce kolagenowej, powierzchnia sucha i czysta, barwa od jasno złotej do brązowej, wyczuwalny smak i zapach przypraw	60
21	Pasztet wieprzowy pieczony- zawartość mięsa min 70% w foremkach aluminiowych, konsystencja ścisła, wyczuwalny smak i zapach przypraw, bez glutaminianu	380
22	Pasztetowa firmowa	80

23	Polędwica wieprzowa wędzona, parzona- konsystencja soczysta, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, wyczuwalny smak i zapach przypraw	670
24	Kielbasa zwyczajna- parzona; mięso min.70% w osłonce naturalnej zapach i smak charakterystyczny do kielbasy zwyczajnej	185
25	Salceson wp.- mięso wp. min. 65%, wyrób poddawany procesowi parzenia, w osłonce barierowej lub poliamidowej, konsystencja dość ścisła, na przekroju składniki rozłożone równomiernie, wyczuwalny smak i zapach przypraw	95
26	Szynka konserwowa– powierzchnia czysta i gładka, wyczuwalny smak i zapach przypraw, parzona	100
27	Pieczeń firmowa pieczona zawartość mięsa 60% w blaszkach aluminiowych konsystencja ścisła wyczuwalny smak i zapach przypraw.	210
28	Szynka wieprzowa – wędzona, chuda, nie popękana, wędzona, konsystencja krucha i soczysta, wyczuwalny smak i zapach przypraw	340
29	Mortadela mięso wieprzowe 24%, mięso z kurczaka 16%, woda, tłuszcz wieprzowy, tłuszcz i skórki z kurczaka, skórki wieprzowe, kasza manna	320

2/ Kody CPV:

1510000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

3/ Zamawiający dopuszcza **składanie ofert równoważnych**. Wykonawca może zaproponować produkt o innej nazwie, niż ten wskazany przez Zamawiającego, pod warunkiem że posiadać on będzie te same walory smakowe i właściwości, co produkty podane przykładowo (będzie tej samej jakości). W takim przypadku należy zaznaczyć, jakiego produktu dotyczy oferta równoważna (podać nazwę oferowanego produktu). W przypadku dostawy produktu równoważnego, zamawiający wymaga, aby opakowanie tego produktu zawierało wszystkie informacje umożliwiające identyfikację (sprawdzenie wymaganych przez Zamawiającego parametrów, opisanych przy każdym produkcie w zestawieniu tabelarycznym w poz. 1/

4/ Artykuły, o którym mowa w pkt. 1, powinny odpowiadać obowiązującym normom technicznym, smakowym i sanitarnym i spełniać wymogi określone przepisami ustawy z 25.08.2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz aktów wykonawczych do niej.

5/ Dowóz mięsa i produktów mięsnych odbywać się będzie na koszt i ryzyko transportem wykonawcy do siedziby (magazynu) zamawiającego.

6/ Wykonawca dostarczy mięsa i produkty mięsne środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, dotyczące środków transportu żywności.

7/ Ilości artykułów żywnościowych podane w pkt. 1, są szacunkowe i mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu). Zamawiający nie jest zobowiązany do zakupu podanej ilości mięsa i produktów mięsnych. Wielkość cząstkowego zamówienia podawana będzie przez Zamawiającego przed każdorazową dostawą. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec zamawiającego. Zamawiający będzie dokonywał płatności za wyłącznie ilości zrealizowane.

8/ Zamawiający zastrzega, że umowa będzie realizowana w okresie jej trwania, do wysokości kwoty, wymienionej w ofercie wykonawcy, za całość dostaw (jest to kwota maksymalna).

9/ W przypadku zrealizowania zamówienia do pełnej kwoty, określonej w kosztorysie ofertowym za całość dostaw, w terminie wcześniejszym niż data końcowa wykonania zamówienia, określona w pkt. 3, Zamawiający może udzielić Wykonawcy odrębnego zlecenia do końca terminu, na jaki została zawarta umowa. W takim przypadku stosuje się ceny określone w kosztorysie ofertowym wykonawcy, złożonym w niniejszym postępowaniu.

10/ Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamiany wyszczególnionego w pkt. 1 asortymentu na inne typowe artykuły oferowane przez wykonawcę. Wartość powyższej zmiany nie może przekroczyć 20% ceny oferty wybranej w postępowaniu jako oferta najkorzystniejsza.

11/ Osobami upoważnionymi do kontroli jakościowej dostarczonego towaru są: Magazynier, Szef Kuchni lub osoba przez niego upoważniona. W przypadku złej jakości dostarczonych mięs i produktów mięsno - wędliniarskich, Zamawiający nie dokona ich odbioru. Jeżeli zła jakość dostarczonych produktów zostanie stwierdzona później niż w dniu dostawy, wówczas wykonawca zobowiązany jest do wymiany partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej, na własny koszt w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do załatwienia reklamacji w terminie 3 dni oraz zapewnia możliwość zgłaszania reklamacji telefonicznie i mailowo.

12/ Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą następowały po każdym zrealizowanym prawidłowo zleceniu, według cen jednostkowych przedstawionych w ofercie za 1kg, na podstawie ilości faktycznie zrealizowanych dostaw.

13/ UWAGA ! Wędliny (pojedyncza sztuka) muszą mieć wagę co najmniej 0,80 kg, nie mogą mieć mniejszej wagi.

14/ Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych – oferta wykonawcy winna zawierać wszystkie pozycje określone w pkt. 1/ tabeli.

15/ Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcy.

3. Termin wykonania zamówienia: w okresie 12 miesięcy od dnia podpisania umowy.

1/ Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z poszczególnych zapotrzebowań składanych przez zamawiającego.

2/ Zapotrzebowania na poszczególne dostawy będą składane telefonicznie, za pomocą faksu lub poczty elektronicznej, wskazane przez wykonawcę.

3/ Dostawa następować będzie wg. zamówienia z dnia poprzedniego składanego w godz. od 8.00 do 14.00

4/ Zamawiający zastrzega sobie możliwość **dostaw dwa razy w tygodniu.**

4. Dokumenty, jakie Wykonawca powinien załączyć do oferty:

Zamawiający wymaga, aby oferta zawierała następujące dokumenty:

- 1) Wypełniony i podpisany przez Wykonawcę **formularz oferty** – wg. załączonego wzoru, stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego,
- 2) Wypełniony i podpisany przez Wykonawcę **formularz kosztorysu ofertowego** – wg. załączonego wzoru, stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego,
- 3) **Aktualną Decyzję Powiatowego Lekarza Weterynarii o statusie zakładu, w formie kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.**

3a) Jeżeli wykonawca nie będący producentem, nie posiada takiej decyzji wystawionej na swój zakład, a artykuły w postaci: mięso i produkty mięsne będzie dostarczał od innych producentów, wówczas winien przedłożyć tą **decyzję wystawioną na producenta (producentów), od których będzie dostarczał niniejszy towar.**

- 3b)** Wraz z **decyzją** należy dołączyć **Oświadczenie** o zamiarze dostarczania towarów od producentów, wskazanych w niniejszym oświadczeniu (należy podać nazwę producenta, adres jego siedziby i asortyment).
- 4) **Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem**, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.
 - 5) **Wypełnione oświadczenie wymagane od wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO** (załącznik nr 5 do niniejszego zapytania ofertowego).
 - 6) **Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania** (załącznik nr 6 do niniejszego zapytania ofertowego)

5. Kryteria oceny ofert:

- 1) Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

kryterium CENA – waga 100%

- 2) Zamawiający dokona oceny ofert w zakresie kryterium „Cena” na następujących zasadach:
 - a) Podstawą oceny ofert w tym kryterium będzie cena brutto za wykonanie całości przedmiotu zamówienia, podana przez Wykonawcę w Formularzu oferty (na podstawie wycień zawartych w kosztorysie ofertowym).
 - b) Wycień należy dokonywać z dokładności do dwóch miejsc po przecinku.
 - c) Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta będzie najniższa cenowo.
 - d) Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w określonym terminie ofert dodatkowych, zawierających ceny nie wyższe od pierwotnie oferowanych.

6. Sposób przygotowania oferty:

- 1) Ofertę należy złożyć na formularzu oferty, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
- 2) Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem, umieścić w zabezpieczonej kopercie i opisanej w następujący sposób; nazwa i adres zamawiającego, nazwa i adres wykonawcy, z adnotacją „Zapytanie cenowe znak sprawy: DPS. DBK.3230.12.2024 do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na „Dostawę mięsa i produktów mięsnych” , „NIE OTWIERAĆ PRZED 26.02.2024r godz. 10”
- 3) Oferta, kosztorys ofertowy a także wszelkie składane oświadczenia, dokumenty muszą być podpisane przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania wykonawcy, zgodnie z reprezentacją wynikającą z właściwego rejestru.
- 4) W przypadku podpisania oferty, kosztorysu ofertowego, oświadczeń i dokumentów przez osoby inne niż wskazane w odpowiednim rejestrze, do oferty należy dołączyć oryginalne pełnomocnictwo dla tych osób podpisane przez osoby wskazane w pkt. 3.
- 5) Podpisy na ofercie, kosztorysie ofertowym, oświadczeniach i dokumentach powinny być czytelne albo opatrzone imienną pieczętą.
- 6) Załączniki do oferty złożone w kserokopii lub skanie winny być potwierdzone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Potwierdzenia takiego nie wymagają dokumenty wygenerowane ze stron internetowych, jak np. odpis z Krajowego Rejestru Sądowego czy z

Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej.

7) Formy składania ofert: **pisemnie w oryginale.**

8) Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę.

7. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów.

Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy mogą przekazywać **pisemnie w siedzibie Zamawiającego lub drogą elektroniczną** na adres e-mail: **marta.lizut@onet.pl**

8. Miejsce lub sposób uzyskania informacji w postępowaniu o udzielenie zamówienia:

Osobą upoważnioną do kontaktu z wykonawcami jest:

p. Marta Lizut

e-mail:marta.lizut@onet.pl

tel. 798 148 978

9. Opis sposobu obliczania ceny:

1) Na załączonym formularzu ofertowym, należy przedstawić cenę ofertową netto, podatek VAT i brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia.

2) Wartość cenową należy podać w złotych polskich cyfrą – z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku oraz słownie.

3) Cena powinna zawierać wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.

4) Obliczeń ceny należy dokonywać zgodnie ze sposobem zapisanym w formularzu kosztorysu ofertowego.

5) **Wykonawca winien podać stawkę podatku VAT, jaka obecnie obowiązuje na dany asortyment towarów, zgodnie z właściwymi przepisami w tym zakresie, z uwzględnieniem obecnie obowiązującej tj. do dnia 31.03.2024r tarczy antyinflacyjnej na żywność, w której VAT został obniżony z 5% na 0.** W przypadku kiedy VAT zostanie na nowo przywrócony, umowa z Wykonawcą będzie aneksowana. Do przysługującej Wykonawcy ceny netto zostanie doliczony VAT w wysokości wynikającej z właściwych w tym zakresie przepisów.

10. Miejsce i termin złożenia ofert:

1) Ofertę należy złożyć w terminie do **dnia 26.02.2024 roku, do godziny 10.00** w siedzibie Zamawiającego:

Dom Pomocy Społecznej im. św. Siostry Faustyny w Krasnobrodzie

22-440 Krasnobród, ul. Sanatoryjna 34, **Pokój Nr K**

- dostarczyć osobiście lub przesłać pocztą polską, kurierem

UWAGA! Ofert NIE SKŁADAMY drogą meilową.

2) Oferty złożone po terminie, o którym mowa w pkt. 1) zostaną zwrócone bez otwierania.

3) Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

4) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz uzupełnień dokumentów.

11. Adres strony internetowej, na której zamieszczono Zapytanie ofertowe
www.bip.dps.krasnobrod.roztocze.pl (w zakładce "Przetargi")

12. Wzór umowy lub istotne postanowienia umowy, które zostaną zawarte w jej treści (jeżeli wymagana jest forma pisemna umowy na podstawie odrębnych przepisów zamawiającego):

Zamawiający wymaga od wykonawcy aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego, zgodnie ze wzorem dołączonym do niniejszego zapytania ofertowego (Załącznik Nr 3).

13. Informacje o formalnościach

- 1) Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia o wyniku postępowania.
- 2) Do prowadzonego postępowania nie przysługują Wykonawcom środki ochrony prawnej określone w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych tj. odwołanie, skarga.

Załączniki:

- 1/ Wzór „Formularza oferty”.
- 2/ Wzór „Formularza kosztorysu ofertowego”.
- 3/ Wzór „Umowy”.
- 4/ Klauzula informacyjna z art. 13 RODO
- 5/ Wzór oświadczenia wymaganego od wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO
- 6/ Wzór oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia z postępowania

.....
Renata Juch
(podpis)