

Znak sprawy: SP.SAN.ZA.253.18.2022

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. Zamawiający:

Nazwa:

Samodzielne Publiczne Sanatorium Rehabilitacyjne im. Janusza Korczaka w Krasnobrodzie

Adres: 22-440 Krasnobród, ul. Sanatoryjna 1

NIP: 922-22-94-797

Tel. (84) 660 71 02

Fax. (84) 660 73 39

E-mail: poczta@sanatorium-krasnobrod.pl

Zaprasza do złożenia oferty na „**Dostawę mięsa i produktów mięsno – wędliniarskich**”

2. Opis przedmiotu zamówienia:

1/ Przedmiotem zamówienia jest dostawa mięsa i produktów mięsno – wędliniarskich dla Samodzielnego Publicznego Sanatorium Rehabilitacyjnego im. Janusza Korczaka w Krasnobrodzie, wg. poniższego zestawienia:

Lp.	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość
1.	Karczek wieprzowy bez kości chłodzony – I klasa , świeży, czysty, lekko wilgotny, świeży zapach i aromat charakterystyczny dla produktu	kg	15
2.	Kości pokrzepowe wieprzowe, z karkówki, schabu, świeże, surowe	kg	50
3.	Łopatka wieprzowa bez kości i skóry surowa, I klasa, świeża, czysta, lekko wilgotna	kg	1100
4.	Schab wieprzowy środkowy, bez kości, surowy, I klasa, bez przebarwień, lekko wilgotny, świeży zapach i aromat charakterystyczny dla produktu, chłodzony	kg	200
5.	Smalec wieprzowy klarowany, bez obcych zapachów, nadający się do smażenia w wysokich temperaturach, opakowanie w kostkach 200 – 250g	kg	15
6.	Słonina chłodzona bez kości i sierści, grubość min. 3 cm, świeży zapach i aromat	kg	70
7.	Szynka wieprzowa bez kości chłodzona	kg	600
8.	Wędlina szynka drobiowa blok grubo i drobno rozdrobniona, mięso z piersi kurczaka lub indyka min. 70%, aromatyczna, o jasno	kg	400

	kremowej barwie		
9.	Wędlina szynka typu herbowa, wędzona, parzona, min. 70% mięsa wieprzowego	kg	300
10.	Połędwica sopocka wieprzowa, zawartość mięsa wieprzowego min. 80%, parzona, świeża, aromatyczna o jasno-kremowej barwie	kg	500
11.	Wędlina Szynkówka wieprzowa o zawartości mięsa min. 70%	kg	40
12.	Kiełbasa krakowska wieprzowa o zawartości mięsa min. 70%	kg	120
13.	Wędlina ogonówka wieprzowa o zawartości mięsa min. 78%, szynka bez kości, peklowana, wędzona, parzona, widoczne lekkie pofałdowanie powierzchni, struktura odpowiadająca układowi anatomicznemu szynki, smak i zapach charakterystyczny dla asortymentu	kg	160
14.	Wędlina kanapkowa wieprzowa o zawartości mięsa min. 70%	kg	15
15.	Kiełbasa podwawelska wędzona, parzona, mięso wieprzowe min. 70%, w osłonce naturalnej wieprzowej, powierzchnia lekko równomiernie pomarszczona, zapach i smak charakterystyczny dla kiełbasy podwawelskiej z nutą czosnkowa, konsystencja dość ścisła	kg	500
16.	Schab wieprzowy pieczony, nie porcjowany, bez kości, nie peklowany	kg	30
17.	Szynka domowa / babuni – mięso wieprzowe min. 80%, powierzchnia czysta i gładka, konsystencja krucha i gładka, wyczuwalny smak i zapach przypraw, pieczona lub wędzona, parzona	kg	20
18.	Pasztet drobiowo – wieprzowy pieczony, zawartość mięsa min. 70% z przewagą mięsa drobiowego (min. 2/3), wyrób rozdrobniony w foremkach aluminiowych, konsystencja ścisła, wyczuwalny smak i zapach przypraw, bez glutamianu	kg	40
19.	Szynka biała wieprzowa, z zawartością mięsa min. 70%	kg	200
20.	Szynka konserwowa z mięsa wieprzowego, z zawartością mięsa min. 70%, w bloku, świeża, nie mrożona, zwarta, utrzymująca kształt po krojeniu	kg	70
21.	Filet z indyka wędlina	kg	40
22.	Parówki wieprzowe, cienkie, min. 50% mięso wieprzowe, wyrób w osłonce kolagenowej, powierzchnia sucha i czysta, barwa od jasno złotej do brązowej, wyczuwalny smak i zapach przypraw	kg	80

2/ Kody CPV:

15100000-9 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).

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 mięsno - wędliniarskich odbywać się będzie na koszt i ryzyko transportem wykonawcy do siedziby (magazynu) zamawiającego.

6/ Wykonawca dostarczy mięsa i produktów mięsno - wędliniarskie środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, dotyczące środków transportu żywności.

7/ Ilości mięsa i produktów mięsno - wędliniarskich podane w pkt. 1, są szacunkowe i mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu). Z tego tytułu wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec zamawiającego.

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/, W razie zawieszenia działalności Samodzielnego Publicznego Sanatorium Rehabilitacyjnego im. Janusza Korczaka w Krasnobrodzie, w tym w związku z pandemią COVID 19, Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia realizacji umowy, tj. zaprzestania składania zamówień na dostawę towarów, w okresie kiedy nie prowadzi działalności

11/ 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.

12/ 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.

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

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

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

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

3. Termin wykonania zamówienia: w okresie od dnia 02.01.2023r do dnia 31.12.2023r

- 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 mięsa i produktów mięsno - wędliniarskich następować będzie wg. zamówienia z dnia poprzedniego składanego w godz. od 8.00 do 14.00
- 4/ Zamawiający zastrzega sobie dostawy 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 poświadczoną 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 mięsno - wędliniarskie będzie dostarczał od innych producentów, wówczas winien przedłożyć tę **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).
- 6) **Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania** (załącznik nr 6)

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
 - b) Oferta najtańsza spośród ofert nie odrzuconych otrzyma 100 pkt.
 - c) Pozostałe oferty proporcjonalnie mniej, wg. następującej formuły

C = Cn : Cb x 100 pkt, gdzie: C – liczba punktów oferty badanej
Cn - najniższa cena ofertowa spośród badanych ofert
Cb – cena oferty badanej

- 3) Uzyskana z powyższych wyliczeń liczba punktów dla każdej oferty zostanie ustalona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, z zachowaniem zasad zaokrągleń matematycznych.
- 4) Zamawiający wybierze ofertę, która uzyska największą liczbę punktów.
- 5) 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 opisaney w następujący sposób; nazwa i adres zamawiającego, nazwa i adres wykonawcy, z adnotacją „Zapytanie ofertowe znak sprawy SP.SAN.ZA.253.18.2022 do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na „Dostawę mięsa i produktów mięsno - wędliniarskich” , „NIE OTWIERAĆ PRZED 12.12.2022r godz. 12”
- 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 pieczęcią.
- 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.

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, drogą elektroniczną.

8. Miejsce lub sposób uzyskania informacji oraz dodatkowej dokumentacji określającej szczegółowe warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia:

Szczegółowe informacje, można uzyskać w siedzibie Zamawiającego.

Osobą uprawnioną do porozumiewania się w wykonawcami jest:

- **Marta Lizut - Starszy specjalista**

tel. (84) 660-71-02 wewn. 354

e-mail:poczta@sanatorium-krasnobrod.pl

Informacje i materiały dotyczące niniejszego postępowania uzyskać można w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.25 do 15.00

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) **Wykonawca winien podać stawkę podatku VAT, jaka obowiązuje na dany asortyment towarów, zgodnie z właściwymi przepisami w tym zakresie, z uwzględnieniem obecnie obowiązującej tj. do dnia 31.12.2022r tarczy antyinflacyjnej na żywność, w której VAT został obniżony z 5% na 0%. Zgodnie z zapowiedziami Polskiego Rządu, tarcza ma zostać przedłużona**

i obowiązywać przynajmniej do połowy 2023 roku. 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 12.12.2022 roku, do godziny 12.00** w siedzibie zamawiającego: 22-440 Krasnobród, ul. Sanatoryjna 1, w sekretariacie (budynek pawilonu – parter).

2) Ofertę można złożyć w następujący sposób:

- **osobiście w sekretariacie (budynek pawilonu – parter)** – sekretariat pracuje w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.25 do 15.00

lub

- **przesłać pocztą polską, kurierem na adres:**

Samodzielne Publiczne Sanatorium Rehabilitacyjne im. Janusza Korczaka w Krasnobrodzie
22-440 Krasnobród, ul. Sanatoryjna 1

UWAGA! Zamawiający wymaga aby obliczenia w kosztorysie ofertowym Wykonawcy, dokonywane były z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

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.sanatorium-krasnobrod.pl

(BIP – przetargi – przetargi i postępowania regulaminowe do 130.000 zł)

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) Niezwłocznie po zawarciu umowy z wykonawcą wyłonionym w drodze niniejszego postępowania, zamawiający zawiadomi o udzieleniu zamówienia wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.

3) Do prowadzonego postępowania nie przysługują Wykonawcom środki ochrony prawnej określone w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych tj. odwołanie, skarga.

mgr Barbara Kowal

Dyrektor Samodzielnego Publicznego
Sanatorium Rehabilitacyjnego
im. Janusza Korczaka
w Krasnobrodzie

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