

Znak sprawy: SP.SAN.ZA.253.4.2024

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	2000
4.	Schab wieprzowy środkowy, bez kości, surowy, I klasa, bez przebarwień, lekko wilgotny, świeży zapach i aromat charakterystyczny dla produktu, chłodzony	kg	250
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 kremowej barwie	kg	400
9.	Wędlina szynka typu herbowa, wędzona, parzona, min. 70% mięsa wieprzowego	kg	450

10.	Polędwica sopocka wieprzowa, zawartość mięsa wieprzowego min. 80%, parzona, świeża, aromatyczna o jasno-kremowej barwie	kg	650
11.	Wędlina Szynkówka wieprzowa o zawartości mięsa min. 70%	kg	200
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	50
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 ściśła	kg	500
16.	Schab wieprzowy pieczony, nie porcjowany, bez kości, nie peklowany	kg	50
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	50
18.	Pasztet drobiowo – wieprzowy pieczony, zawartość mięsa min. 70% z przewagą mięsa drobiowego (min. 2/3), wyrób rozdrobniony w foremkach aluminiowych, konsystencja ściśła, wyczuwalny smak i zapach przypraw, bez glutaminianu	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	200
21.	Filet z indyka wędlina	kg	100
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 (obliczone na podstawie dotychczasowych zakupów) i mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu). Zamawiający nie jest zobowiązany do zakupu podanej ilości przedmiotu zamówienia. 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/, 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 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 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 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 mięsno - wędliniarskie 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).

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 (na podstawie wyliczeń zawartych w kosztorysie ofertowym).

b) Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta będzie najniższa cenowo.

c) 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.

d) Uzyskana z powyższych wyliczeń liczba punktów dla każdej oferty zostanie ustalona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, z zachowaniem zasad zaokrągleń matematycznych.

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 ofertowe znak sprawy SP.SAN.ZA.253.4.2024 do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na

„Dostawę mięsa i produktów mięsno - wędliniarskich” , „NIE OTWIERAĆ PRZED 23.02.2024r 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 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.

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 z 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 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 23.02.2024 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

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.

5) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

11. Adres strony internetowej, na której zamieszczono Zapytanie ofertowe

www.sanatorium-krasnobrod.pl

(BIP – zamówienia publiczne – postępowania regulaminowe do 130.000 zł od 1 stycznia 2021r)

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.

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

mgr Barbara Kowal

Dyrektor Samodzielnego Publicznego
Sanatorium Rehabilitacyjnego
im. Janusza Korczaka
w Krasnobrodzie