

ZAPYTANIE OFERTOWE PONIŻEJ 130 000 złotych netto

**na dostawę mięsa, drobiu oraz wędlin do Domu Pomocy Społecznej w Brańszczyku
w okresie II półrocza 2025 r. (sześć miesięcy)**

Zamawiający: Dom Pomocy Społecznej w Brańszczyku, ul. Jana Pawła II 65, 07-221 Brańszczyk
tel/fax: (29)742 14 14, adres e-mail: dps.branszczyk@op.pl
działający w imieniu: Powiatu Wyszowskiego, ul. Aleja Róż 2, 07-200 Wyszaków,
NIP: 762-18-86-920,

reprezentowanego przez:

Pana Jana Mroczkowskiego - Dyrektora Domu Pomocy Społecznej w Brańszczyku, działającego na podstawie pełnomocnictwa nr 110/2019 z dnia 12 sierpnia 2019r. Zarządu Powiatu w Wyszowie, zaprasza zainteresowanych Wykonawców do przedstawienia propozycji cenowej na dostawę środków czystości w okresie II półrocza 2025r. (sześć miesięcy).

I. Podstawa prawna:

zapisy Regulaminu udzielania zamówień publicznych poniżej kwoty 130 000 złotych netto na podstawie art. 2 ust 1 pkt 1 Ustawy Prawo zamówień publicznych z dn. 11 września 2019 (Dz.U. z 2024 r. Poz. 1320 z późn. zm.)

II. przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa, drobiu oraz wędlin na potrzeby Domu Pomocy Społecznej w Brańszczyku w okresie II półrocza 2025r. (sześć miesięcy), zgodnie z wymaganiami jakościowymi i ilościowymi określonymi w niniejszym zapytaniu ofertowym.

III. Wymagania szczegółowe dotyczące przedmiotu zamówienia:

1. Nazwa i kody stosowane we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV): Kod CPV 15110000-2 – Mięso, 151120006 – Drób, 15131120 – 2 Produkty wędliniarskie

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, asortyment i szacunkowe ilości opisano w załączniku nr 2 do zapytania ofertowego - formularz cenowy.

3. Dostarczane wędliny muszą być świeże, wysokiej jakości – w I gatunku, smaczne, mające apetyczny wygląd, nie kruszące się przy krojeniu, powierzchnia przekroju wędlin lekko wilgotna, parówki w mocnych osłonkach. Mają się charakteryzować odpowiednim dla danego gatunku smakiem, zapachem, wyglądem. Zamawiający wymaga, aby wędliny w dniu dostawy posiadały 80%, termin przydatności do spożycia.

Mięso świeże, czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, jędrne, elastyczne, bez wylewów krwawych, barwa naturalna i charakterystyczna dla danego gatunku. Mięso wołowe pochodzące z bydła młodego. Smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, niedopuszczalny zapach płciowy lub moczowy. Barwa od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej, mięso oznakowane przez lekarza weterynarii, zdadne do spożycia - ze sztuk młodych.

Piersi kurczaka bez skóry, kości i ścięgien. Nie dopuszczalne obce posmaki i zapachy, oślizłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów i fragmentów kości. Linie cięcia równe, bez wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg.

Cechami dyskwalifikującymi dla wędlin będą: obce posmaki i zapachy, oślizłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, pęknięcia osłonki i wycieku farszu, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność szkodników lub ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, mechaniczne uszkodzenia opakowań, zabrudzenia, objawy obniżenia elastyczności i jędrności, nieprzyleganie osłonek do wędlin.

4. Wymóg podawania masy netto.

Wszystkie oferowane i dostarczane produkty – mięso, drób oraz wędliny – muszą być dostarczane w **masie netto**, tj. **rzeczywistej masie produktu przeznaczonego do spożycia** bez uwzględnienia masy opakowań jednostkowych i zbiorczych, folii, siatek, klipsów metalowych oraz innych elementów technicznych, glazury, zalewy, lodu lub wody technologicznej. W przypadku, gdy elementy te występują w produkcie, Wykonawca zobowiązany jest do doliczenia odpowiedniej ilości produktu, tak aby masa netto odpowiadała ilości określonej w zamówieniu.

5. Wykonawca, zobowiąże się dostarczać mięso, drób oraz wędliny w asortymencie i terminach, określonych przez Zamawiającego i przekazywanych Wykonawcy telefonicznie przez Zamawiającego w miarę bieżącego zapotrzebowania. Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego do współdziałania w tym zakresie jest dietetyk DPS.

6. Dostawy realizowane będą transportem Wykonawcy i na jego koszt do magazynu Zamawiającego 3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) w godzinach 7:00-9:00, po wcześniejszym złożeniu zamówienia. Zamawiający wymaga, aby wykonawca złożył dostarczane zamówienie w miejscu wskazanym przez zamawiającego.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo, do zamiany ilości wyszczególnionego w załączniku nr 2 (formularz asortymentowo - cenowy) asortymentu na inny, jeśli wynikać to będzie ze zwiększonego zapotrzebowania na dany produkt, w zamian zmniejszając ilość innego produktu - po cenach wykazanych w formularzu cenowym. Zamiana ilości danego asortymentu, możliwa będzie w kwocie wartości na jaką zawarto umowę.

8. Zamawiający informuje, iż podane w formularzach asortymentowo- cenowych, ilości produktów są ilościami maksymalnymi przy 100% obłożeniu osób, korzystających z wyżywienia. Zamawiający zastrzega, możliwość zmniejszenia wielkości dostaw o minus 20%, z powodu zmieniającej się ilości osób korzystających z wyżywienia w stołówce DPS. W przypadku zmniejszenia wielkości dostaw o 20%, Zamawiający pomniejszy wynagrodzenie należne Wykonawcy, którego ostateczna wartość będzie wynikać z rzeczywiście wykonanych dostaw, potwierdzonych przez Zamawiającego i nie może przewyższać kwoty umowy. Wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia z tego tytułu. Osobą upoważnioną ze strony zamawiającego do współpracy z Wykonawcami, oraz nadzorowania realizacji umowy, jest dietetyk DPS.

9. W celu zapewnienia najwyższej jakości i bezpieczeństwa dostarczanych produktów, Wykonawca zobowiązany jest do:

a. Posiadania i stosowania systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli, który stanowi międzynarodowy standard w zakresie zarządzania bezpieczeństwem żywności. Certyfikat ten potwierdza, że Wykonawca identyfikuje, ocenia oraz skutecznie kontroluje zagrożenia zdrowotne mogące wystąpić na każdym etapie produkcji i dystrybucji żywności.

b. Bycia wpisanym do rejestru zakładów nadzorowanych przez właściwą Powiatową Inspekcję Weterynaryjną, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2023 r. poz. 1570 z późn.

zm.). Wpis do rejestru jest potwierdzeniem, że zakład spełnia wymagania sanitarno-weterynaryjne w zakresie produkcji, przetwarzania i obrotu żywnością pochodzenia zwierzęcego.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo nie przyjęcia do magazynu, żądania wymiany lub reklamacji dostawy mięsa, wędlin oraz drobiu, jeśli dostarczony asortyment produktów będzie niezgodny z zamówieniem, w uszkodzonych opakowaniach jednostkowych lub złej jakości.

11. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty należności za wykonane dostawy, będącej sumą kwot wynikających z przemnożenia ilości rzeczywiście dostarczonych, przez ceny jednostkowe określone przez Wykonawcę w formularzu cenowym.

12. W przypadku ustawowej zmiany stawek podatku VAT, Zamawiający przewiduje zmianę umowy w formie aneksu do zawartej umowy.

13. Płatność za każdą dostawę, realizowana będzie przez Zamawiającego w formie przelewu na wskazane w umowie konto Wykonawcy w terminie do 30 dni, od dnia otrzymania i przyjęcia do realizacji prawidłowo wystawionej faktury VAT.

14. Zamawiający, poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie i rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapisami zapytania ofertowego, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego ofertę poprawiono.

IV. Termin realizacji zamówienia: II półrocze 2025r.(sześć miesięcy)

V. Miejsce i termin złożenia oferty:

1. Ofertę stanowi wypełniony i podpisany **Formularz Ofertowy**, stanowiący załącznik nr 1 zgodny z Regulaminem udzielania zamówień publicznych o wartości nieprzekraczającej 130.000 zł. netto w Domu Pomocy Społecznej w Brańszczyku. Nie złożenie wymaganych załączników, będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

2. Oferty należy przesłać za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres:

zamowienia@dpsbranszcyk.pl .

3. Ofertę należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie do dnia **30.06.2025 roku, do godziny 10:00.**

4. Otwarcie i ocena ofert odbędzie się w dniu: **30.06.2025r. o godz.: 10:15 w pokoju nr 1. budynku Administracji.**

5. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

6. Oferent może przed terminem do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę. W toku badania i oceny ofert, Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień, dotyczących treści złożonych ofert. Po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający prześle informację o wyniku postępowania za pośrednictwem poczty elektronicznej podanej w ofercie.

7. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy (Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia).

8. Ofertę należy przygotować na załączonym formularzu, w formie pisemnej, w języku polskim, podpisany formularz ofertowy, dokumenty należy dołączyć do oferty i muszą być podpisane.

9. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

V. Kryterium oceny ofert.

1. Przy wyborze i ocenianiu ofert uznanych za ważne, Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

L.P.	KRYTERIUM	ZNACZENIE KRYTERIUM
1.	Cena	60%
2.	Termin dostawy po reklamacji produktów.	40%

Przyjęta metoda przyznawania punktów polegać będzie na ocenie każdej oferty wg 100 punktowej skali, przy czym:

*Punkty w kryterium **CENA** będą wyliczone w sposób następujący:*

$$W1 = \frac{\text{Najniższa cena ofertowa spośród złożonych ofert}}{\text{Cena ofertowa badanej oferty}} \times 60 \text{ pkt}$$

*Punkty w kryterium **termin dostawy po reklamacji produktów** będą wyliczone w sposób następujący:*

W2:

- | | |
|--------------------------------------|----------|
| 1. Dostawa jeden dzień po reklamacji | – 40 pkt |
| 2. Dostawa dwa dni po reklamacji | - 20 pkt |

O wyborze oferty najkorzystniejszej zadecyduje najwyższa liczba uzyskanych punktów w bilansie w/w kryteriów zgodnie z poniższym wzorem. Pod uwagę będą brane liczby zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.

$$W = W1 + W2$$

Oferta, która otrzyma najwyższą liczbę przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryterium zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Realizacja zamówienia zostanie powierzona wykonawcy, który uzyska najwyższą ilość punktów i spełni wszystkie wymagania zawarte w zapytaniu ofertowym.

2. Sposób oceny ofert:

- a.) ocena ofert zostanie przeprowadzona w oparciu o przedstawione powyżej kryteria,
- b.) o klasyfikacji oferty zadecyduje największa liczba uzyskanych punktów (W).
- c.) ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.
- d.) w toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

V. Termin związania ofertą: 30 dni.

VI. Kontakt do Zamawiającego: e-mail sekretariat: dps.branszczyk@op.pl

VII. Sposób obliczenia ceny:

Cena podana w ofercie, powinna obejmować wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia. Podana w formularzu cenowym - cena brutto, jest ceną, którą Zamawiający zapłaci Wykonawcy za zamówiony przedmiot zamówienia. Przedstawiona cena brutto powinna zawierać cenę netto powiększoną o podatek VAT. Cena musi być podana w PLN z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

VIII. Termin płatności : do 30 dni od dnia otrzymania poprawnie wystawionej faktury.

IX. Informacje dotyczące RODO*:

W związku z przepisami zawartymi w art. 13 RODO, na zamawiającym jako administratorze danych osobowych - zawartych w zebranych ofertach, czy propozycjach cenowych, ciąży obowiązek informacyjny względem osób, których dane pozyskuje i przetwarza, w trakcie prowadzonego postępowania. W załączniku nr 4 zawarto klauzulę informacyjną wynikającą z zapisów RODO, dotyczącą Wykonawców uczestniczących w prowadzonym postępowaniu o udzielenie zamówienia (do wiadomości).

Załączniki do zapytania ofertowego:

1. Druk oferty - załącznik nr 1
2. Formularz asortymentowo - cenowy - załącznik nr 2
3. Wzór umowy - załącznik nr 3
4. Klauzula informacyjna RODO - załącznik nr4

Dokumenty jakie powinien złożyć Wykonawca:

1. Wypełniony druk oferty
2. Wypełniony formularz asortymentowo cenowy

Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyn.

Zatwierdził: