

ZAPYTANIE OFERTOWE

„Sukcesywna dostawa mięs wieprzowych, wołowych, drobiowych i ich przetworów do stołówek: Bajkowego Przedszkola Miejskiego w Chojnie, Szkoły Podstawowej nr 1 im. Janusza Korczaka w Chojnie, Szkoły Podstawowej nr 2, im. Kornela Makuszyńskiego w Chojnie,

Dyrektorzy wyżej wymienionych szkół
74-500 Chojna, ul. Jagiellońska 12

zapraszają

do złożenia propozycji cenowej na dostawy mięs wieprzowych, wołowych, drobiowych i ich przetworów dla zamówienia, którego wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości 30.000 euro.

Dyrektorzy szkół, informują, że przeprowadzają rozeznanie rynku na wykonanie „Sukcesywnej dostawy mięs wieprzowych, wołowych, drobiowych i ich przetworów do stołówek: Bajkowego Przedszkola Miejskiego w Chojnie również w ramach realizowanego projektu współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach regionalnego programu operacyjnego województwa zachodniopomorskiego 2014-2020 „Zwiększenie liczby miejsc wychowania przedszkolnego w Gminie Chojna” nr umowy RPZP.08.01.00-32-K035/17-00, Szkoły Podstawowej nr 1 im. Janusza Korczaka w Chojnie, Szkoły Podstawowej nr 2 im. Kornela Makuszyńskiego w Chojnie,”

1. Zamawiający – Gmina Chojna

- Bajkowe Przedszkole Miejskie w Chojnie,
- Szkoła Podstawowa nr 1, im. Janusza Korczaka w Chojnie
- Szkoła Podstawowa nr 2, im. Kornela Makuszyńskiego w Chojnie,.
NIP 858- 172-61-44.

2. Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie w roku szkolnym 2018/19, „Sukcesywnej dostawy mięs wieprzowych, wołowych, drobiowych i ich przetworów do stołówek: Bajkowego Przedszkola Miejskiego w Chojnie, Szkoły Podstawowej nr 1, im. Janusza Korczaka w Chojnie, Szkoły Podstawowej nr 2, im. Kornela Makuszyńskiego w Chojnie,”
2. Istotą zamówienia jest sukcesywne dostarczanie do stołówek szkolnych mięs wieprzowych, wołowych, drobiowych i ich przetworów do przygotowywania posiłków dla uczniów. Wykaz mięs wieprzowych, wołowych, drobiowych i ich przetworów będących przedmiotem zamówienia określono w załączniku nr 05.
3. Zamawiający wymaga, aby produkty będące przedmiotem zamówienia posiadały ważne terminy przydatności do spożycia. Wykonawca udzieli gwarancji na dostarczany asortyment w zakresie jego jakości oraz zobowiązuje się, że termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu w chwili dostawy nie będzie krótszy niż ½ terminu przydatności określonego przez producenta.
4. Wykonawca zobowiązuje się sukcesywnie dostarczać Zamawiającemu mięsa wieprzowe, wołowe, drobiowe i ich przetwory przedstawione szczegółowo w formularzu cenowym nr 05.
5. Realizacja dostaw odbywać się będzie według poniższego harmonogramu. W ustalonym z Dyrektorem odpowiednio: Bajkowego Przedszkola Miejskiego, Szkoły Podstawowej nr 1 im.

Janusza Korczaka w Chojnie i Szkoły Podstawowej nr 2 im Kornela Makuszyńskiego w Chojnie dniu, w godzinach od 7:00 do 9:00 z tolerancją + 30 minut.

Oznaczenie zadania	Określenie czasu dostawy		
	Przedszkole Miejskie	Szkoła Podstawowa nr 1	Szkoła Podstawowa nr 2
Zadanie 5 mięso wieprzowe, wołowe, drobiowe i ich przetwory	3 razy w tygodniu od 7:00 do 8:00	3 razy w tygodniu od 8:00 do 9:00	3 razy w tygodniu od 8:00 do 9:00

6. Towar będzie dowożony przez Wykonawcę własnym transportem, na jego koszt., w odpowiednich opakowaniach zapewniających właściwe zabezpieczenie przewożonych artykułów wraz z jego rozładunkiem do magazynu Zamawiającego.
7. Każdorazowa dostawa musi być zgodna pod względem jakościowym i ilościowym z bieżącym zamówieniem Zamawiającego, potwierdzona i odebrana przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego tj.: intendenta lub osobę pisemnie upoważnioną przez Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 1 w Chojnie, Szkoły Podstawowej nr 2 w Chojnie, , Bajkowego Przedszkola Miejskiego w Chojnie.
8. Wykonawca przy każdej dostawie zobowiązany jest do dołączenia dokumentu magazynowego (dowodu dostawy lub dokumentu WZ) z wyszczególnieniem produktów i ich ilości.
9. Wykonawca na koniec tygodnia dostaw (piątek) wystawi fakturę VAT za dostarczone pieczywo, stosując nazewnictwo produktów, które użyte było w szczegółowej formularzach cenowych, załączniki do oferty nr 05. W przypadku gdy ostatni dzień tygodnia jest dniem świątecznym to fakturę należy wystawić na ostatni dzień roboczy przed ostatnim dniem tygodnia dostaw.
10. Za datę wykonania poszczególnych dostaw, uważa się datę przyjęcia zamówionych artykułów bez zastrzeżeń .
11. Każdorazowa dostawa zamówionego towaru winna zawierać:
 - a. ulotki w języku polskim, zawierające wszystkie niezbędne dla użytkownika informacje o dostarczonej artykule
 - b. instrukcje w języku polskim dotyczące magazynowania i przechowywania dostarczonego towaru,
 - c. atesty, jeżeli na żądanie władz sanitarnych takie dokumenty będą niezbędne do okazania tym władzom.
12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości mięs wieprzowych, wołowych, drobiowych i ich przetworów w stosunku do ilości określonych w szczegółowym formularzu cenowym nr 05, bądź rezygnacji z niektórych artykułów w zależności od liczby żywionych osób i jadłospisów obowiązujących u Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują względem Zamawiającego żadne roszczenia.
13. Zamawiającemu będzie przysługiwać prawo składania reklamacji dotyczących ilości i jakości dostarczanych artykułów z żądaniem ich wymiany lub uzupełnienia.
14. Wykonawca dokona uzupełnienia lub wymiany towaru w nie dłuższym terminie niż 3 dni na towar wolny od wad. Zamawiający nie odpowiada za straty poniesione przez Wykonawcę z tego tytułu.

15. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia mięs wieprzowych, wołowych, drobiowych i ich przetworów w pierwszej jakości, odpowiadających normom jakościowym obowiązującym w Rzeczypospolitej Polskiej.
16. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania towarów oznakowanych etykietą z nazwą handlową produktu, jego składem surowcowym, z handlowym dokumentem identyfikacyjnym, opakowanych zgodnie z wymogami HACCP.
17. Wykonawca gwarantuje w zakresie załadunku i transportowania, że będzie stosował środki transportu umożliwiające transport zgodnie z przepisami i warunkami higieny, wymogami sanitarnymi i przepisami HACCP.
18. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia mięs wieprzowych, wołowych, drobiowych i ich przetworów zgodnie z wymogami i procedurami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. O bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136. poz. 914 ze zm.)
19. Wykonawca zabezpiecza należycie towar na czas przewozu i ponosi całkowitą odpowiedzialność za asortyment i jakość zamawianego towaru.
20. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu zamówionych artykułów oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne.
21. Zamawiający wymaga, aby mięsa wieprzowe, wołowe, drobiowe i ich przetwory będące przedmiotem zamówienia posiadały ważne terminy przydatności do spożycia. Wykonawca udziela gwarancji na dostarczany asortyment w zakresie jego jakości oraz zobowiązuje się, że termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego asortymentu w chwili dostawy nie będzie krótszy niż 1/2 terminu przydatności określonego przez producenta.
22. W przypadku stwierdzenia w dostarczonej produkcie niezgodności z etykietą produktu Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest do pokrycia kosztów wykonanych badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych dostarczonych produktów w dowolnym okresie obowiązywania umowy.
23. W przypadku wystąpienia zatruc pokarmowych spowodowanych złą jakością dostarczonego towaru Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelakie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia zabiegów sanitarnych.
24. Zapłata za dostawy dokonywana będzie przelewem na konto wykonawcy w ciągu 30 dni licząc od daty złożenia faktury, sporządzonej w oparciu o ceny jednostkowe brutto i nazewnictwo produktów określonych w kolumnie drugiej szczegółowych formularzy cenowych nr 01 ofertowego.
25. Wykonawca wystawi faktury za dostarczony towar odpowiednio na poszczególne jednostki organizacyjne gminy, wg. wzoru:

a. Nabywca

Gmina Chojna
ul. Jagiellońska 4
74-500 Chojna
NIP 8581726144

b. odpowiednio Odbiorca

Bajkowe Przedszkole Miejskie w Chojnie
ul. Wilsona 4, 74-500 Chojna
tel. +48-91-41-42-650
e-mail: pmch@poczta.fm
lub
Szkoła Podstawowa nr 1 im. Janusza Korczaka w Chojnie

ul. Szkolna 15, 74-500 Chojna
tel.: +48-91-41-43-955, fax.: +48-91-41-43-450
e-mail: korczakchojna@wp.pl
lub
Szkoła Podstawowa nr 2 im. Kornela Makuszyńskiego w Chojnie
ul. Żwirki i Wigury 10, 74-500 Chojna
tel.fax.: +48-91-41-42-703,
e-mail: edytasp2@tlen.pl

3. Sposób przygotowania oferty

Oferta powinna być:

- wypełniony kompletnie formularz nr 05,
- opatrzona pieczęcią firmową.
- posiadać datę sporządzenia.
- zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP.

4. Miejsce oraz termin składania ofert

a) Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres: asiis@chojna.pl lub faksem na nr: 91414-38-36 lub poczty, kuriera lub też dostarczona osobiście na adres: Administracja Szkół i Infrastruktury Społecznej w Chojnie, ul. Jagiellońska 12, 74-500 Chojna **do 08.06.2018 r. do godz. 12.00.** Decyduje data wpływu do Administracji Szkół i Infrastruktury Społecznej w Chojnie, **nie data stempla pocztowego.**

b) Ocena ofert zostanie dokonana w dniu 08.06.2018 r. o wynikach wykonawca zostanie poinformowany telefonicznie

c) Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane

d) Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

e) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

5. Ocena ofert

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

Cena ofertowa - 100%

6. Wybór najkorzystniejszej oferty

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów telefonicznie

Dodatkowych informacji udziela Pan Waław Gołąb tel.: 91 414 30 32.

Chojna, 25.05.2018 r.

Waław Gołąb

Dyrektor ASiIS w Chojnie

Załączniki :

1. Formularz ofertowy - zał. nr 05

.....
pieczęć adresowa firmy

FORMULARZ OFERTOWY - 05

1. Dane dotyczące wykonawcy:

Pełna nazwa Wykonawcy

.....

Adres siedziby.....

NIP REGON

Tel/FAX

2. Przedmiot oferty:

„Sukcesywna dostawa mięs wieprzowych, wołowych, drobiowych i ich przetworów do stołówek: Bajkowego Przedszkola Miejskiego w Chojnie, Szkoły Podstawowej nr 1, im. Janusza Korczaka w Chojnie, Szkoły Podstawowej nr 2, im. Kornela Makuszyńskiego w Chojnie”

3. Cena oferty:

Cena brutto:zł (słownie:zł)

Cena netto:zł (słownie:zł)

Szczegółowe ceny poszczególnych asortymentów zawarte są w formularzu nr 01.

4. Płatność:

Zapłata realizowana będzie przelewem na konto Wykonawcy w okresie 30 dni od daty otrzymania faktury.

5. Oświadczenia Wykonawcy do wykonania określonej działalności lub czynności, Oświadczam(y), że Wykonawca:

1. Posiada uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
2. Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Oferowana cena zawiera wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia wraz z dostawą towaru do Zamawiającego.

Podpis Wykonawcy

SZCZEGÓŁOWY FORMULARZ OFERTOWY NA

MIEŚA WIEPROZWE, WOŁOWE DROBIOWE I ICH PRZETWORY W ROKU SZKOLNYM 2018/2019

Uwagi dotyczące wypełnienia:

1. Wykaz zużycia w okresie od 1 września 2018 r. do 31 sierpnia 2019 r.
2. Wypełnić kolumnę 5 a następnie pomnożyć ilość (z kolumny 4) przez cenę netto (z kolumny 5), wyliczoną wartość netto wpisać do kolumny 7, pomnożyć przez stawkę podatku VAT z kolumny 6 i wpisać wartość brutto w kolumnę 8. Zsumowane wartości kolumny 7 i 8 stanowią wartość netto i brutto zamówienia.

LP	Nazwa artykułu i gramatura opakowania	Jednostka	Przewidywana ilość	Cena netto za jednostkę	VAT %	Wartość netto	Wartość brutto
1	Boczek świeży bez skóry i kości	kg	15		5,00%		
2	Boczek wędzony	kg	80		5,00%		
3	Filet z indyka świeży (jakość pierwsza)	kg	650		5,00%		
4	Filet z piersi kurczaka świeży (jakość pierwsza)	kg	1080		5,00%		
5	Gulasz drobiowy gruby bez skóry (jakość pierwsza)	kg	100		5,00%		
6	Karkówka b/k (jakość pierwsza)	kg	780		5,00%		
7	Kiełbasa biała parzona (jakość pierwsza, zawartość mięsa min. 85 %)	kg	50		5,00%		
8	Kiełbasa krakowska parzona (jakość pierwsza zawartość mięsa min 85 %)	kg	10		5,00%		
9	Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa (jakość pierwsza zawartość mięsa min 85 %)	kg	60		5,00%		
10	Kiełbasa podwawelska wieprzowa (zawartość mięsa min. 90 g w 100 g produktu)	kg	150		5,00%		
11	Kiełbasa szynkowa wieprzowa (jakość pierwsza zawartość mięsa min 85 %)	kg	45		5,00%		
12	Kiełbasa śląska wieprzowa(jakość pierwsza zawartość mięsa min 85 %)	kg	350		5,00%		

13	Kurczak cały świeży (jakość pierwsza)	kg	1080		5,00%		
14	Łopátka wieprzowa b/k(jakość pierwsza)	kg	1110		5,00%		
15	Noga lub ćwiartka świeża z kurczaka(jakość pierwsza)	kg	700		5,00%		
16	Pałki z kurczaka(jakość pierwsza)	kg	100		5,00%		
17	Parówka drobiowa (zawartość mięsa nie mniej niż 90 g w 100 g produktu w opak. 700 g)	kg	50		5,00%		
18	Parówka drobiowa z fileta (zawartość mięsa nie mniej niż 90 g w 100 g produktu w opak. 1000 g)	kg	165		5,00%		
19	Parówki wieprzowe (zawartość mięsa nie mniej niż 85 g w 100 g produktu)	kg	50		5,00%		
20	Polędwica z indyka(jakość pierwsza zawartość mięsa min 85%)	kg	85		5,00%		
21	Porcje rosółowe świeże	kg	430		5,00%		
22	Schab pieczeniowy bez kości(jakość pierwsza zawartość mięsa min 85%)	kg	1		5,00%		
23	Schab surowy wieprzowy b/k (jakość pierwsza)	kg	820		5,00%		
24	Serca drobiowe	kg	0		5,00%		
25	Słonina surowa bez skóry	kg	65		5,00%		
26	Szynka wędzona z pieca (jakość pierwsza zawartość mięsa min 85 %)	kg	90		5,00%		
27	Szynka surowa b/k (jakość pierwsza)	kg	1180		5,00%		
28	Udzik drobiowy świeży(jakość pierwsza)	kg	380		5,00%		
29	Wątroba drobiowa	kg	0		5,00%		
30	Wołowina- udziec b/k (jakość pierwsza)	kg	490		5,00%		
31	Żeberka wieprzowe paski (jakość pierwsza)	kg	500		5,00%		
32	Szynka delikatesowa z kurcząt (zawartość mięsa nie mniejsza niż 90 g w 100 g produktu w opakowaniu 150 g)	kg	5		5,00%		
33	Żołądki drobiowe	kg	100		5,00%		