

Zapytanie ofertowe

Żłobek „HOCKI KLOCKI” zaprasza do złożenia oferty na zadanie pod nazwą:

ZAKUP I DOSTAWA MIĘSA I WĘDLIN

Do zapytania nie mają zastosowania przepisy i procedury określone ustawą z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019r. poz. 2019) zwanej dalej ustawą Pzp. Zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1 ww. ustawy niniejsze zamówienie podlega wyłączeniu od stosowania ustawy Pzp.

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

I). Przedmiot zamówienia:

- Zakup i sukcesywna dostawa mięsa i wędlin dla Żłobka „HOCKI KLOCKI” w okresie **od 1 lipca 2022 r. do 31 sierpnia 2022 r.**, zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.
- Wskazane w załącznikach do formularza ofertowego ilości oraz asortyment poszczególnych artykułów są szacunkowe i mogą ulec zmianie w razie zaistnienia takiej potrzeby ze strony Zamawiającego.
- Przedmiot zamówienia dostarczony przez Wykonawcę musi być pierwszego gatunku, pozbawiony wad, posiadać niezbędne dokumenty badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane przepisami i normami. Wykonawca zagwarantuje Zamawiającemu, że przedmiot zamówienia będzie wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe takie jak : gorzki, kwaśny, zbyt słony smak, stęchły, wydzielający nieprzyjemną woń, zniszczony mechanicznie, z objawami pleśni, psucia, zwilgocenia i ususzki.
- Przedmiot zamówienia oraz sposób jego przewozu i przechowywanie musi być zgodne z obowiązującymi przepisami :
 - a) ustawą z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021) oraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy – zwaną dalej ustawą o bezpieczeństwie żywności,
 - b) ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2019r., poz. 2178),
 - c) ustawą z dnia 16.12.2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. 2020r. poz.1753) – zwane dalej ustawą o produktach pochodzenia zwierzęcego,

- d) rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 10.03.1999r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy uboju zwierząt i przetwórstwie mięsa (Dz. U. z 1999r. nr 25, poz. 226),
 - e) rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 stycznia 2015r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29),
 - f) rozporządzenie (WE) NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady UE z dnia 29 kwietnia 2004 r.- (Dz.U.L. 139 z 30.04.2004) zwane dalej rozp. 853/2004.
- Zamawiający informuje, iż ilekroć w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia i jego załącznikach, przedmiot zamówienia jest opisany:
- a) ze wskazaniem znaków towarowych, nazw własnych, patentów lub pochodzenia źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego Wykonawcę co prowadziłoby do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych Wykonawców lub produktów, oznacza to, że Zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia w wystarczająco precyzyjny i zrozumiały sposób i jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia. W takich sytuacjach ewentualne wskazania na znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces, należy odczytywać z wyrazami „lub równoważne”
 - b) poprzez odniesienie się do norm, ocen technicznych, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 101 ust. 1 pkt 2 oraz ust. 3 ustawy, to przyjmuje się, że dopuszcza się rozwiązania równoważne opisywanym, a wskazane powyżej odniesienia należy odczytywać z wyrazami „lub równoważne”.

Oznacza to, że dopuszcza się zaoferowanie wyrobów nie gorszych niż opisywanych, tj. spełniających wymagania techniczne, funkcjonalne i jakościowe, co najmniej takie jak wskazane w dokumentacji niniejszego postępowania.

- Szczegółowe wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia zamieszczono w **załączniku nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.**

Tryb udzielenia zamówienia:

zamówienie w trybie zapytania ofertowego

Rodzaj i przedmiot zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień CPV:

Kod CPV: 15113000-3 – wieprzowina

15112000-6 – drób

15131130-5 - wędliny

II). Nazwa i adres Zamawiającego:

Żłobek „HOCKI KLOCKI”

ul. Porannej Rosy 2, 62-023 Kamionki

NIP: 7773291807, REGON: 367991360

e-mail: ksiegowosc@zlobekkamionki.kornik.pl

sekretariat@zlobekkamionki.kornik.pl

III). Termin realizacji:

- Wymagany termin dostawy przedmiotu zamówienia **od 01.07.2022 r. do 31.08.2022 r.**
- Termin dostawy jest bezwzględny i niepodległa zmianie

IV). Warunki udziału w postępowaniu:

- Przedkładając swoją ofertę Wykonawca akceptuje w całości i bez zastrzeżeń warunki opisane w zapytaniu
- Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i przedłożeniem swojej oferty
- Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia ofert częściowych i wariantowych
- Zamawiający nie dopuszcza możliwości zatrudnienia podwykonawców
- W sprawach nieuregulowanych w treści zapytania zastosowanie mają przepisy wyłącznie Kodeksu Cywilnego
- Udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone we wzorze oferty, stanowiącej **załącznik nr 2** do Zapytania, w tym m.in.:
 - a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania
 - b) posiadają wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia
 - c) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
 - d) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia

V). Dane dotyczące złożenia oferty:

- Oferta powinna zawierać całość przedmiotu zamówienia, tzn. zakup i dostawę mięsa i wędlin
- Oferta musi być napisana w języku polskim, oraz **podpisana przez osobę upoważnioną** do reprezentowania Wykonawcy. **Każda zapisana strona oferty powinna być parafowana przez osobę umocowaną** do reprezentowania Wykonawcy.
- Każdy Wykonawca może przedstawić tylko jedną ofertę.

- **Wykonawca składając ofertę zobowiązany jest złożyć następujące dokumenty:**
 1. wzór oferty wg załączonego wzoru – załącznik nr 2 do Zapytania
 2. zaparafowany szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1 do Zapytania
 3. zaparafowany wzór Umowy – załącznik nr 3 do Zapytania
- Ofertę należy złożyć:
 - za pośrednictwem platformy zakupowej **Open Nexus**, znajdującej się pod adresem <http://platformazakupowa.pl>

w terminie nie później niż do dnia 29.06.2022 r. do godziny 16:00

VI). Opis sposobu obliczenia ceny i kryterium oceny ofert:

- Wybór najkorzystniejszej oferty dokonany zostanie w oparciu o kryterium ceny. Zamawiający wybierze ofertę zawierającą najniższą cenę. Cena ofertowa winna obejmować wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, łącznie z kosztami transportu. **Za cenę oferty uważać się będzie cenę brutto** (łącznie z należnym podatkiem VAT)
- Wynagrodzenie Wykonawcy nie może ulec zmianie w trakcie realizacji i po zakończeniu Umowy
- Wynagrodzenie winno być wyrażone w złotych polskich
- Ustalony wynagrodzenie za wykonanie całego zamówienia nie podlega dalszym negocjacjom
- Rozliczenie przedmiotu Umowy nastąpi w terminie do 14 dni na podstawie wystawionej faktury VAT
- Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia

VII). Udzielanie wyjaśnień:

- Wszelka korespondencja dotycząca prowadzonego postępowania odbywać się będzie drogą elektroniczną poprzez platformę zakupową.
- Wyjaśnienia treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia będą niezwłocznie, jednak nie później, niż na 2 dni przed upływem terminu składania.
- Wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego Wykonawcy przesyłają przez platformę zakupową poprzez przycisk „**Wyślij wiadomość**”.
- Zamawiający odpowiadając na zapytania przesyła jednocześnie treść wyjaśnienia wszystkim Wykonawcom, którym dostarczono niniejszą Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia (bez ujawnienia źródła zapytania)
- Zamawiający przedłuży, w razie zaistnienia takiej konieczności, termin składania ofert określony w pkt. V, w celu umożliwienia Wykonawcom uwzględnienia w przygotowywanych ofertach otrzymanych wyjaśnień lub zmian. W tym przypadku wszelkie prawa i zobowiązania Zamawiającego i Wykonawcy odnośnie wcześniej ustalonego terminu będą podlegały nowemu terminowi

VIII). Udostępnianie ofert lub wgląd do ofert:

- Udostępnianie ofert lub wgląd do ofert złożonych w toku postępowania :
 - a) Następuje na wniosek, w trybie dostępu do informacji publicznej, zgodnie z art. 13 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz.U.2019 poz. 1429 ze zm.),
 - b) Wniosek o udostępnienie informacji publicznej należy przesłać na adres poczty elektronicznej : ksiegowosc@zlobekkamionki.kornik.pl

IX). Informacje dodatkowe:

- W przypadku wybrania oferty Wykonawca zostanie poinformowany odrębną wiadomością za pośrednictwem platformy zakupowej
- Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia Umowy, Zamawiający wybierze kolejną ofertę najkorzystniejszą spośród złożonych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny
- Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym etapie jego przeprowadzania bez podania przyczyny

X). Dane osobowe osób reprezentujących Zamawiającego, uprawnionych do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami:

- **p. Agnieszka Chmielewska – Główny Księgowy,**
tel. 790 775 034, adres e-mail: ksiegowosc@zlobekkamionki.kornik.pl

XI). Załączniki:

1. Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
2. Załącznik nr 2 – Wzór oferty
3. Załącznik nr 3 – Wzór umowy

Kamionki, dnia 21.06.2022 r.

Dyrektor Złobka
mgr Małgorzata Wołkowiak

GLÓWNY KSIĘGOWY
Agnieszka Chmielewska
mgr Agnieszka Chmielewska

Szef Kuchni
Iwona Glista
Iwona Glista

Załącznik nr 1 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa **mięsa i wędlin** do kuchni żłobkowej na potrzeby wyżywienia Dzieci w Żłobku „HOCKI KLOCKI”.

Kod CPV: 15113000-3 – wieprzowina

15112000-6 – drób

15131130-5 – wędliny

I. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy artykułów spożywczych określonych, co do rodzaju i ilości w interaktywnym formularzu ofertowym, stanowiącym **załącznik nr 2** do Zapytania. (Szczegółowy opis znajduje się również poniżej). Wskazane w tym formularzu ilości należy traktować jako szacunkowe.
2. Zamawiający w trakcie realizacji umowy może dokonywać przesunięć ilościowych asortymentu według bieżących potrzeb i celowości ich zakupu pod warunkiem nieprzekroczenia kwoty umowy.
3. Przedmiotem zamówienia są dostawy artykułów spożywczych powszechnie dostępnych o ustalonych standardach jakościowych. Dostarczone produkty oznakowane mają być zgodnie z wymogami rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015, poz. 29 ze zm.) tzn. muszą zawierać:
 - a) nazwę środka spożywczego
 - b) dotyczące składników występujących w środku spożywczym
 - c) datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia
 - d) dane identyfikujące:
 - producenta środka spożywczego
 - kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy

- e) zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu
- f) warunki przechowywania (w przypadku gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania)
- g) oznaczenie partii produkcji
- h) klasę jakości handlowej

4. Szczegółowe wymagania związane z realizacją przedmiotu zamówienia:

- a) Wskazane w formularzu nazwy towarów są standardem oczekiwanym przez Zamawiającego;
- b) Wykonawca zobowiązany jest zaoferować artykuły spożywcze zgodnie z załącznikiem nr 2 do Zapytania lub produkty równoważne;
- c) Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów równoważnych. Zastosowanie nazw producentów służy jedynie doprecyzowaniu zamówienia;
- d) Pod pojęciem produktu równoważnego Zamawiający rozumie produkty o nie gorszych parametrach jakościowych, posiadających te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierające w składzie co najmniej te same surowce użyte do produkcji, co artykuły określone przez Zamawiającego;

W przypadku zaoferowania produktów równoważnych, należy mieć na uwadze, iż Zamawiający uzna takie produkty za równoważne, jeśli ich jakość, skład, aromat będą co najmniej na takim samym poziomie co produkty wskazane w opisie przedmiotu zamówienia. Pojemność, gramatura produktu nie może odbiegać od pojemności, gramatury sugerowanej przez Zamawiającego. W przypadku zaoferowania produktu o wyższej lub niższej niż wskazania przez Zamawiającego pojemności gramaturze, Wykonawca zobowiązany jest do wskazania takiej ilości sztuk zamawianego produktu, która po pomnożeniu będzie wynosić ilość jaką żąda Zamawiający (informację o wyższej lub niższej gramaturze należy podać w uwagach do **załącznika nr 2 „Wzór oferty”**).

Spis produktów spożywczych 01.07.2022 r. – 31.08.2022 r.

L.p.	Nazwa produktu spożywczego	J.M	Ilość
1.	Kurczak świeży	kg.	6
2.	Filet z kurczaka	kg.	15
3.	Udziec z kurczaka	szt.	100
4.	Filet z indyka	kg.	10
5.	Porcje rosołowe	kg.	10
6.	Mięso mielone wieprzowo-wołowe	kg.	10
7.	Szynka wieprzowa bez kości	kg.	5
8.	Schab wieprzowy bez kości	kg.	5
9.	Łopatka wieprzowa	kg.	5
10.	Szynka delikatesowa z kurcząt	kg.	1
11.	Polędwica sopocka	kg.	1
12.	Szynka Dziadkowa	kg.	2
13.	Szynka z indyka	kg.	1
14.	Krakowska sucha z fileta kurczaka z dodatkiem wieprzowiny	kg.	1
15.	Szynka gotowana	kg.	1
16.	Kiełbaski - cienka śląska	kg.	2
17.	Parówki z szynki	kg.	2
18.	Parówki drobiowe	kg.	2
19.	Kiełbasa śląska	kg.	2
20.	Pasztet wędzony	kg.	1

II. Szczegółowy opis:

L.p.	Nazwa produktu	Wymagania
1.	Kurczak świeży	Wykrwawione mięso I klasy o czystej powierzchni, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia. Nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą. Pakowany luzem w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością. Masa kurczaków między 1,5kg – 2kg.
2.	Filet z kurczaka	Mięso nie nastrzykiwane, świeże filety z piersi kurczaka, mięśnie piersiowe bez skóry i chrząstek, delikatne, soczyste, jędrne, nie zawierające tłuszczu, schłodzone, nie mrożone, czyste, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Wygląd ogólny i powierzchnia – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych nacięć, lekko wilgotna. Barwa mięśni – barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Konsystencja – jędrna, elastyczna, Zapach – naturalny, swoisty, naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso pakowane luzem, w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością.
3.	Udziec z kurczaka	Górna część nogi właściwiej umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Mięso pakowane luzem, w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością.
4.	Filet z indyka	Świeży, schłodzony, klasa A - element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy, bez przylegającej skóry. Wygląd: mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa indyczego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Mięso pakowane luzem, w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością.
5.	Porcje rosółowe	Korpus świeży ze skrzydełkami, w postaci tuszki drobiowej patroszonej tj. produkt uboju i obróbki poubojowej kurcząt - usunięto narządy wewnętrzne oraz głowę i łapy. Prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek

		upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Porcje pakowane luzem, w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością.
6.	Mięso mielone wieprzowo-wołowe	Określenie produktu – Mięso I klasy wieprzowo-wołowe, grubo rozdrobnione, schłodzone, nie mrożone, maksymalna zawartość tłuszczu 30%. Wygląd ogólny i powierzchnia – mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy Konsystencja – jędrna i elastyczna Zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso pakowane luzem, w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością.
7.	Szynka wieprzowa bez kości	mięso bez skóry, golonki i słoniny, surowe z małym przerostem tłuszczowym, delikatna i soczysta z części górnej kończyny tylnej, bez ścięgien oraz błon tkanki łącznej, bez oznak zaparzenia. Mięso pakowane luzem, w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością.
8.	Schab wieprzowy bez kości	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń o barwie jasnoczerwonej, czerwonej bez przebarwień. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań Cechy dyskwalifikujące: Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji, wykazujące liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso nie poddane badaniu poubojowemu; wykazują cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Zapach – swoisty, charakterystyczna dla świeżego mięsa wieprzowego. Mięso pakowane luzem, w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością.
9.	Łopatka wieprzowa	Mięso świeże, nie nastrzykiwane. Bez skóry, bez tłuszczu, bez golonki z młodych sztuk.. Powierzchnia czysta bez przekrwień, sucha do lekko wilgotnej. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie jasnoróżowa do czerwonej. Zapach swoisty świeży. Niedopuszczalny zapach zaparzenia, psucia, płciowy bądź inny obcy. Mięso pakowane luzem, w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością.
10.	Szynka delikatesowa z kurcząt	Szynka drobiowa przygotowana z filetów z kurczaka 90%. Parzona a nie wędzona. Z dodatkiem przypraw, bez glutaminianu sodu. Wędlina pakowana luzem, w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością, zabezpieczona przed zanieczyszczeniami, masa produktu określona zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Opakowanie musi zawierać : nazwę producenta, nazwę produktu, skład oraz termin przydatności do spożycia.
11.	Polędwica sopocka	Zawartość mięsa min. 90%, zawartość tłuszczu maksymalnie 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Powierzchnia sucha, czysta. Wygląd na przekroju i konsystencja – dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni: konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, Skład surowcowy – schab wieprzowy bez kości minimum 90%, przyprawy naturalne. Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu. Wędlina pakowana luzem, w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością, zabezpieczona przed zanieczyszczeniami, masa produktu określona zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Opakowanie musi zawierać : nazwę producenta, nazwę produktu, skład oraz termin przydatności do spożycia.

12.	Szynka Dziadkowa	Mielone wieprzowe - mięso mielone wieprzowe z szynki klasa I (o zawartości co najmniej 70% mięsa). Wędlina pakowana luzem, w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością, zabezpieczona przed zanieczyszczeniami, masa produktu określona zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Opakowanie musi zawierać : nazwę producenta, nazwę produktu, skład oraz termin przydatności do spożycia.
13.	Szynka z indyka	Wyprodukowana z peklowanych lub nie peklowanych surowców drobiowych(filet kurczak lub indyk) z dodatkiem przypraw, wędzona poddana obróbce cieplnej, blok lub gruba wędlina. Wędlina pakowana luzem, w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością, zabezpieczona przed zanieczyszczeniami, masa produktu określona zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Opakowanie musi zawierać : nazwę producenta, nazwę produktu, skład oraz termin przydatności do spożycia.
14.	Krakowska sucha z fileta kurczaka z dodatkiem wieprzowiny	Wyrób w osłonkach białkowych lub sztucznych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm. Barwa batonu jasno brązowa, barwa mięsa jasno różowa do ciemnoczerwonej. Powierzchnia równomiernie pomarszczona, sucha, czysta, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej. Konsystencja ścisła, twarda. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa drobiowo - wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej, suszonej, umiarkowanie słony. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. W składzie min. 140g mięsa drobiowo-wieprzowego na 100g gotowego produktu. Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu. Wędlina pakowana luzem, w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością, zabezpieczona przed zanieczyszczeniami, masa produktu określona zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Opakowanie musi zawierać : nazwę producenta, nazwę produktu, skład oraz termin przydatności do spożycia. Produkt nie gorszy lub równoważny z „Tarczyński krakowska sucha”.
15.	Szynka gotowana	Wędzonka otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzona, parzona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, z zewnętrzną warstwą tłuszczu grubości około 1cm, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego. Wędlina pakowana luzem, w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością, zabezpieczona przed zanieczyszczeniami, masa produktu określona zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Opakowanie musi zawierać : nazwę producenta, nazwę produktu, skład oraz termin przydatności do spożycia.
16.	Kiełbaski – cienka śląska	Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu. Wyrób pakowany luzem, w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością, zabezpieczone przed zanieczyszczeniami, masa produktu określona zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Opakowanie musi zawierać : nazwę producenta, nazwę produktu, skład oraz termin przydatności do spożycia.
17.	Parówki z szynki	do 2mm nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Na przekroju – masa jednolita, konsystencja dość ścisła. Konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu. Skład surowcowy – szynka wieprzowa – 90% Smak zapach – Niedopuszczalny smak i

		zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach. Skład surowcowy – szynka wieprzowa minimum 90% , przyprawy naturalne. Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu. Wyrób pakowany luzem, w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością, zabezpieczone przed zanieczyszczeniami, masa produktu określona zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Opakowanie musi zawierać : nazwę producenta, nazwę produktu, skład oraz termin przydatności do spożycia. Produkt nie gorszy lub równoważny z „Parówki z szynki Tarczyński”.
18.	Parówki drobiowe	Określenie produktu Wygląd ogólny i powierzchnia – produkt w osłonce sztucznej, o średnicy użytej osłonki, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu w odcinkach od 12cm do 14cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem żółtym: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarzielona: plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa: rozdrobnienie i układ składników: surowce drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone na przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy zawartość mięsa co najmniej 90%, homogenizowana, wędzona, parzona w osłonce niejadalnej. Produkt świeży, niemrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia. Wyrób pakowany luzem, w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością, zabezpieczone przed zanieczyszczeniami, masa produktu określona zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Opakowanie musi zawierać : nazwę producenta, nazwę produktu, skład oraz termin przydatności do spożycia. Produkt nie gorszy lub równoważny z „Parówki z szynki Tarczyński”.
19.	Kiełbasa śląska	Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu. Wyrób pakowany luzem w opakowanie zdatne do kontaktu z żywnością, zabezpieczone przed zanieczyszczeniami, masa produktu określona zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Opakowanie musi zawierać : nazwę producenta, nazwę produktu, skład oraz termin przydatności do spożycia.
20.	Paszтет wędzony	Paszтет wędzony, nie gorszy lub równoważny z „Paszтет wędzony MIŁOŚLAW” opakowanie typu VAC.

Dyrektor Żłobka
mgr Małgorzata Walkowiak

GŁÓWNY KSIĘGOWY
mgr Agnieszka Chmielewska

Szef Kuchni
Iwona Glista

Żłobek "Hocki Klocki"
ul. Porannej Rosy 2
62-023 Kamionki
NIP: 777-329-18-13 REGON: 367970056

Znak: 18/2022/ŻK/MIĘSO, WĘDLINY
Załącznik nr 2 Wzór oferty

FORMULARZ OFERTOWY WYKONAWCY

Dotyczy zapytania ofertowego na zakup i dostawę mięsa i wędlin do Żłobka "HOCKI KLOCKI"

Nazwa:
Siedziba
e-mail
Numer REGON
Numer NIP

1. Zobowiązania Wykonawcy

Odpowiadając na zapytanie: zakup i dostawa mięsa i wędlin

Ja/My niżej podpisany/i

działając w imieniu i na rzecz

składam/y niniejszą ofertę:

Zakup mięsa i wędlin na okres 01.07.2022 r. - 31.08.2022 r.

Lp.	Nazwa towaru	J.m	Cena jedn.	Ilość	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
1.	Kurczak świeży	kg.		6	0		0	0
2.	Filet z kurczaka	kg.		15	0		0	0
3.	Udziec z kurczaka	szt.		100	0		0	0
4.	Filet z indyka	kg.		10	0		0	0
5.	Porcje rosółowe	kg.		10	0		0	0
6.	Mięso mielone wieprzowo-wołowe	kg.		10	0		0	0
7.	Szynka wieprzowa bez kości	kg.		5	0		0	0
8.	Schab wieprzowy bez kości	kg.		5	0		0	0
9.	Łopátka wieprzowa	kg.		5	0		0	0
10.	Kości wędzone	kg.		0	0		0	0
11.	Szynka delikatesowa z kurcząt	kg.		1	0		0	0
12.	Półdewica sopocka	kg.		1	0		0	0
13.	Szynka Dziadkowa	kg.		2	0		0	0
14.	Szynka z indyka	kg.		1	0		0	0
15.	Krakowska sucha z fileta kurczaka z dodatkiem wieprzowiny	kg.		1	0		0	0
16.	Szynka gotowana	kg.		1	0		0	0
17.	Kiełbaski - cienka śląska	kg.		2	0		0	0
18.	Parówki z szynki	kg.		2	0		0	0
19.	Parówki drobiowe	kg.		2	0		0	0
20.	Kiełbasa śląska	kg		2	0		0	0

21.	Pasztet wędzony		kg.		1		0	0	0
RAZEM WARTOŚĆ NETTO UMOWY									
							- zł	- zł	- zł

2. Niniejszym oświadczamy, że:

- złożona przez nas oferta spełnia wszystkie wymogi dotyczącego przedmiotu zapytania,
- zrealizujemy przedmiot zamówienia we wskazanym terminie, tj. **od 01.07.2022 r. do 31.08.2022 r.**
- zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia i akceptujemy jej treść oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty,
- przedmiot oferty jest zgodny z przedmiotem zamówienia,
- posiadamy wiedzę i umiejętności niezbędne do wykonywania działalności objętej przedmiotem zamówienia, posiadamy wiedzę i doświadczenie dysponujemy odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- nie jesteśmy powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą,
- akceptujemy wzór Umowy i w razie wybrania naszej oferty, zobowiązujemy się do podpisania Umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego;
- nazwiska i stanowiska osób, z którymi można kontaktować się w celu uzyskania dalszych informacji: – p. [.....], tel. [.....], adres e-mail [.....].

3. Wraz z ofertą składamy następujące dokumenty:

- zaparafowany załącznik nr 1 - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia,
- zaparafowany załącznik nr 3 - Wzór Umowy

.....
 (miejscowości i data)
 Dyrektor Złobka
 mgr Małgorzata Wąlkowiak

.....
 (pieczęć i podpis Wykonawcy lub osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)
 SZCZEGÓLNY KSIĘGOWY
 mgr Agnieszka Chmielowska
 Szef Kuchni
 Iwona Glista

**UMOWA NR .../2022
NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**

zawarta w dniu w Kamionkach pomiędzy:

Żłobkiem "HOCKI KLOCKI" z siedzibą przy ulicy Porannej Rosy 2, 62-023 Kamionki reprezentowanym przez **Małgorzatę Walkowiak – Dyrektora Żłobka „HOCKI KLOCKI”**, zwanym dalej **Zamawiającym**

a

.....
.....
reprezentowanym przez.....

zwanym dalej **Wykonawcą**.

W wyniku przeprowadzenia postępowania (dla którego nie mają zastosowania przepisy i procedury określone ustawą z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019r. poz. 2019) zwanej dalej ustawą Pzp. Zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1 ww. ustawy niniejsze zamówienie podlega wyłączeniu od stosowania ustawy Pzp.) **w trybie przetargu ograniczonego, zawarto Umowę o następującej treści:**

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej Umowy jest dostawa sukcesywna, w miarę potrzeb artykułów spożywczych (zwanymi dalej „Towarami”), na warunkach i zasadach określonych w opisie przedmiotu zamówienia, zgodnie ze złożoną ofertą, stanowiącą integralną część do niniejszej umowy – **załącznik nr 1 do Umowy**.
2. Towary muszą spełniać wymagania zawarte w aktualnie obowiązujących aktach prawnych dotyczących żywności.

§ 2

Zmiany ilościowe Towarów

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian co do ilości w ramach asortymentu wymienionego w załączniku nr 1 do Umowy w zależności od rzeczywistych potrzeb wynikających z działalności Zmawiającego w okresie realizacji Umowy.
2. Zmiany mogą być dokonywane w granicach wartości Umowy.
3. Wykonawca zrzeka się dochodzenia roszczeń z tytułu nie wykonania Umowy w całości.

§ 3

Ceny Towarów

1. Wartość niniejszej Umowy, zgodnie ze złożoną ofertą, wynosi złotych brutto, (słownie:).
2. Szczegółowe ceny jednostkowe określa wypełniony formularz cenowy, stanowiący **załącznik nr 2 do niniejszej Umowy**.
3. Ceny Towarów wyszczególnione w załączniku nr 2 nie ulegną zmianie przez cały okres trwania niniejszej Umowy.
4. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za dostarczone Towary w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury VAT lub rachunku przez Wystawcę. Zapłata nastąpi przelewem środków pieniężnych na wskazany przez Wystawcę rachunek bankowy.
5. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Faktury VAT lub rachunki zgodnie z poszczególnymi zamówieniami będą wystawiane na:

NABYWCA:

**MIASTO I GMINA KÓRNIK
PLAC NIEPODLEGŁOŚCI 1
62 – 035 KÓRNIK
NIP: 777 27 17 606**

ODBIORCA:

**ŻŁOBEK „HOCKI KLOCKI”
UL. PORANNEJ ROSY 2
62 – 023 KAMIONKI**

7. Faktura VAT dostarczona będzie do siedziby Żłobka „HOCKI KLOCKI” bądź przesyłana pocztą tradycyjną lub drogą elektroniczną na adres e-mail: ksiegowosc@zlobekkamionki.kornik.pl

8. Żłobek „HOCKI KLOCKI” informuje, iż w związku z wejściem w życie ustawy z dnia 9 sierpnia 2019 r. o zmianie ustawy o podatku od towarów i usług oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. z 2019 r., poz. 1751), od dnia 1 listopada 2019 r. będzie dokonywać płatności **od 15.000,00 zł brutto należnego wynagrodzenia Wykonawcy z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności tzw. "split payment"**.

§ 4

Zgłoszenie zapotrzebowania przez Zamawiającego

1. Zamawiający będzie zamawiał Towary przez osoby upoważnione, telefonicznie lub pocztą elektroniczną na adresy wskazane w § 11 pkt. 3, sukcesywnie od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 14:00, w ilościach i asortymencie zależnym od potrzeb Zamawiającego.

§ 5

Odbiór Towarów

1. Dostawy Towarów odbywać się będą w dniach od poniedziałku do piątku z wyjątkiem świąt i dni wolnych od pracy Żłobka „HOCKI KLOCKI”, w godzinach od 6:00 do 14:00.

2. Towary zostaną dostarczane przez Wykonawcę na adres:

Żłobka „HOCKI KLOCKI”, ul. Porannej Rosy 2, 62-023 Kamionki.

3. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Towary do Zamawiającego własnym transportem, na swój koszt i ryzyko. Wykonawca zobowiązuje się do wyładunku Towarów i ich dostarczenia do zaplecza kuchennego znajdującego się na parterze Placówki.

4. Towary dostarczone będą zgodnie z zasadami HACCP i GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej) oraz w sposób zapewniający utrzymanie ciągu chłodniczego od Wykonawcy do Zamawiającego, środkiem transportu posiadającym aktualną książkę kontroli sanitarnej.

5. Przekazanie Towarów potwierdzone będzie podpisami przedstawiciela Zamawiającego i przedstawiciela Wykonawcy na dokumencie dostawy WZ i/lub faktury VAT/rachunku.

6. Zamawiający nie przyjmie Towarów niezamówionych, zniszczonych, uszkodzonych, przeterminowanych, z oznakami zepsucia oraz nienadających się do użytku zgodnie z przeznaczeniem.

§ 6

Czas obowiązywania Umowy

1. Umowa zostaje zawarta za czas określony i obowiązuje **od dnia 01.07.2022 r. do dnia 31.08.2022 r.**
2. Umowa wygasa przed terminem określonym w ust. 1, w przypadku wcześniejszego całkowitego wykorzystania asortymentu wskazanego w załączniku nr 1 do niniejszej Umowy lub wartości przedmiotu Umowy, określonej w § 3 ust. 1 Umowy.

§ 7

Reklamacje

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo złożenia reklamacji Towaru, nieodpowiadającego wymaganiom jakościowym, i żądania od Wykonawcy wymiany Towaru na pełnowartościowy.
2. W przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości lub ilości Towaru, Zamawiający powiadomi o tym niezwłocznie Wykonawcę, który w ciągu 24 godzin od chwili zawiadomienia zrealizuje reklamację poprzez wymianę Towaru na wolny od wad lub uzupełnienie jego braków.
3. W przypadku spornych spraw dotyczących reklamacji – Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania próbek Towaru w celu zbadania w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej lub Wojewódzkim Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych właściwych miejscowo dla Zamawiającego wydane przez w/w instytucje będzie ostateczną podstawą do określenia jakości Towaru.
4. Koszty badań, o których mowa w ust. 3 poniesie Wykonawca, jeśli ocena jakości badanego Towaru okaże się negatywna, w innym przypadku koszty badań poniesie Zamawiający.

§ 8

Kary umowne

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w razie odstąpienia od Umowy przez Wykonawcę wskutek okoliczności, za które odpowiada Zamawiający – w wysokości **10 %** wartości brutto części niezrealizowanej Umowy.
2. Wykonawca zapłaci zamawiającemu karę umowną w wysokości:
 - **10 %** wartości brutto części niezrealizowanej Umowy, w przypadku rozwiązania przez Wykonawcę Umowy z przyczyn, za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności;

- **10 %** wartości brutto części niezrealizowanej Umowy, w przypadku rozwiązania przez Zamawiającego Umowy z przyczyn, za które odpowiada Wykonawca;
- **20 %** wartości brutto reklamowanego Towaru, w przypadku niezrealizowania reklamacji, o której mowa w § 7 ust. 2.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania za zasadach ogólnych przewidzianych w Kodeksie Cywilnym w przypadku, jeśli szkoda wynikła z niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przewyższa karę umowną.

4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie z należności za dostawę Towarów, kar umownych należnych Zamawiającemu na mocy powyższych postanowień zawartych w ust. 2.

§ 9

Odstąpienie od Umowy

1. Zamawiającemu przysługuje prawo jednostronnego natychmiastowego rozwiązania Umowy i naliczania kar umownych, w przypadku wystąpienia jednej z n/w przesłanek:

- **trzykrotnego** zawinonego przez Wykonawcę uchybienia terminowi dostawy,
- **dwukrotnego** naruszenia norm jakościowych dostarczanych Towarów,
- otrzymania przez Zamawiającego kopii decyzji wydanej przez właściwy organ urzędowej kontroli żywności o wstrzymaniu produkcji lub unieruchomieniu zakładu,
- zaniechania realizacji dostaw z przyczyn, za które odpowiada Wykonawca.

§ 10

Rozwiązanie Umowy

1. Umowę można rozwiązać każda ze Stron:

- Zamawiający – z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia,
- Wykonawca – z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia.

§ 11

Postanowienia końcowe

1. Zmiany niniejszej Umowy wymagają pisemnej formy pod rygorem nieważności.

2. Przeniesienie praw i obowiązków Wykonawcy wynikających z Umowy na osoby trzecie wymaga uprzedniej zgody Zamawiającego pod rygorem nieważności.

3. Jako osoby uprawnione do kontaktowania się w związku z wykonaniem Umowy, Strony wyznaczają następujące osoby:

- w imieniu **Zamawiającego** – **p. Agnieszka Chmielewska – Główny Księgowy**,
tel. kom. 790-775-034 , tel. 61-22-76-021, adres e-mail:
ksiegowosc@przedszkolekamionki.kornik.pl
- w imieniu **Wykonawcy** – p. [.....], tel. [.....],
adres e-mail [.....].

4. Strony zobowiązują się do informowania z należyтым wyprzedzeniem o każdorazowej zmianie danych adresowych oraz danych kontaktowych wskazanych w ust. 2 niniejszego paragrafu.

5. W kwestiach nieuregulowanych Umową zastosowanie znajdują przepisy Kodeksu Cywilnego.

6. Wszelkie spory powstałe na tle stosowania niniejszej Umowy rozpoznawane będą przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

7. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach – dla Zamawiającego oraz dla Wykonawcy.

8. Załącznikami do niniejszej Umowy stanowiącymi jej integralną część są:

- 1) **załącznik nr 1** – zapytanie ofertowe wraz z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia,
- 2) **załącznik nr 2** – oferta Wykonawcy wraz z formularzem zestawienia cenowego.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Dyrektor Szkoła

mgr Małgorzata Walkowiak