

Zapytanie ofertowe

Przedzskole Lesna Druzyna w Kamionkach zaprasza do zlozenia oferty na zadanie pod nazwa:

ZAKUP I DOSTAWA MIESA I WEDLIN

Do zapytania nie maja zastosowania przepisy i procedury okreslone ustawa z dnia 11 wrzesnia 2019 r. – Prawo zamowien publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710) zwanej dalej ustawa Pzp. Zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1 ww. ustawy niniejsze zamowienie podlega wyklaczeniu od stosowania ustawy Pzp.

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKOW ZAMOWIENIA

1). Przedmiot zamowienia:

- Zakup i sukcesywna dostawa miesa i wedlin dla Przedzskola Lesna Druzyna w Kamionkach w okresie **od 1 stycznia 2024 r. do 30 kwietnia 2024 r.**, zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiajacego.
- Wskazane w załącznikach do formularza ofertowego ilości oraz asortyment poszczególnych artykułów są szacunkowe i mogą ulec zmianie w razie zaistnienia takiej potrzeby ze strony Zamawiajacego.
- Przedmiot zamowienia dostarczony przez Wykonawce musi być pierwszego gatunku, pozabawiony wad, posiadać niezbedne dokumenty badan i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane przepisami i normami. Wykonawca zagwarantuje Zamawiajacemu, że przedmiot zamowienia będzie wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakosciowe takie jak : gorzki, kwaśny, zbyt słony smak, stęchły, wydzielający nieprzyjemną won, zniszczony mechanicznie, z objawami pleśni, psucia, zwilgoczenia i ususzenia.
- Przedmiot zamowienia oraz sposób jego przewozu i przechowywanie musi być zgodne z obowiazującymi przepisami :

- a) ustawa 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 ustawa o bezpieczeństwie żywności,
- b) ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2019r., poz. 2178),

15131130-5 - wędliny

15112000-6 - drób

Kod CPV: 15113000-3 - wieprzowina

Rodzaj i przedmiot zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień CPV:

zamówienie w trybie zapytania ofertowego

Tryb udzielenia zamówienia:

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

➤ Szczegółowe wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia zamieszczone w *załączniku nr 1* –

niniejszego postępowania.

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

naależy odczytywać z wyrazami „lub równoważne”;

się, że dopuszcza się rozwiązania równoważne opiswanym, a wskazane powyżej odniesienia referencji technicznych, o których mowa w art. 101 ust. 1 pkt 2 oraz ust. 3 ustawy, to przyjmuje poprzez odniesienie się do norm, ocen technicznych, specyfikacji technicznych i systemów pochodzenie, źródło lub szczegółowy proces, należy odczytywać z wyrazami „lub równoważne”

zamówienia. W takich sytuacjach ewentualne wskazania na znaki towarowe, patenty, w wystarczająco precyzyjny i zrozumiały sposób i jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu lub produktów, oznacza to, że Zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia Wykonawcę co prowadziłoby do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych Wykonawców szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego a) ze wskazaniem znaków towarowych, nazw własnych, patentów lub pochodzenia źródła lub

przedmiot zamówienia jest opisany:

➤ Zamawiający informuje, iż ilekroć w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia i jego załącznikach,

r.- (Dz.U.L. 139 z 30.04.2004) zwane dalej rozp. 853/2004.

f) rozporządzenie (WE) NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady UE z dnia 29 kwietnia 2004

znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29),

e) rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 stycznia 2015r. w sprawie

poz. 226),

d) rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 10.03.1999r. w sprawie

zwane dalej ustawą o produktach pochodzenia zwierzęcego,

c) ustawą z dnia 16.12.2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. 2020r. poz.1753) –

II). Nazwa i adres Zamawiającego:

Przedszkole Leśna Drużyna w Kamionkach
ul. Porannej Rosy 2, 62-023 Kamionki
NIP: 7773291807, REGON: 367991360

e-mail: ksiegowosc@przedszkolekamionki.kornik.pl ;
intendent@przedszkolekamionki.kornik.pl

III). Termin realizacji:

- Wymagany termin dostawy przedmiotu zamówienia **od 01.01.2023 r. do 30.04.2023 r.**
- Termin dostawy jest bezwzględny i niepodlega 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 niuregulowanych w treści zapytania zastosowanie mają przepisy wyjątkowo 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.

- 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.
- Whiosek 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 przedłoży, 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 wcześniejszej ustalonego terminu będą podlegały nowemu terminowi

VII). Udzielenie wyjaśnień:

- Wynagrodzenie Wykonawcy nie może ulec zmianie w trakcie realizacji i po zakończeniu Umowy
- Wynagrodzenie winno być wyrażone w złotych polskich
- Ustalone 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 udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia
- 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)

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

w terminie nie później niż do dnia 11.12.2023 r. do godziny 17:00

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

VIII). Udośćępnianie ofert lub wgląd do ofert:

- > Udośćępnianie ofert lub wgląd do ofert złożonych w toku postępowania :
- a) Następnyje na wniosek, w trybie dośćępnienia do informacji publicznej, zgodnie z art. 13 ustawy z dnia 6 wrzeźnia 2001 r. o dośćępnieniu do informacji publicznej (Dz.U. 2022 r. nr. 0 poz. 902 ze zm.),
- b) Wniosek o udośćępnienie informacji publicznej należy przesłać na adres poczty elektronicznej : księgowosc@przeűszkolekarnionki.kornik.pl

IX). Informacje dodatkowe:

- > W przypadku wybrania oferty Wykonawca zostanie poinformowany odrębną wiadomością za pośrednictwem platformy zakupowej,
- > Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchylił 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: księgowosc@przeűszkolekarnionki.kornik.pl

XI). Zażącniki:

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

DYREKTOR
Przeűszkolekarnionki Drużyna
w Kamionkach
mgr Maria Klamecka-Muczek

Intendent
mgr Karolina Łąkowa

Kamionki, dnia 22.11.2023 r.

GŁÓWNY KSIĘGOWY
mgr Agnieszka Chmielewska

Załącznik nr 1 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa **mięsa i wędlin** do kuchni przedszkolnej na potrzeby wyżywienia Dzieci w Przedszkolu Leśna Drużyna w Kamionkach.

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 produkcyjnej
- h) klasę jakości handlowej

4. Szczegółowe wymagania związane z realizacją przedmiotu zamówienia:

- a) Wskazane w formularzu nazwy towarów są standardem oczekiwany przez Zamawiającego;
- b) Wykonawca zobowiązany jest zaferować artykuły spożywcze zgodnie z załącznikiem nr 2 do Zapytania lub produkty równoważne;
- c) Zamawiający dopuszcza zaferowanie 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 zaferowania 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 zaferowania 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 taką ilość jaką żąda Zamawiający (informację o wyższej lub niższej gramaturze należy podać w uwagach do **załącznika nr 2 „Wzór oferty”**;

Spis produktów spożywczych 01.01.2024 r. – 30.04.2024 r.

L.p.	Nazwa produktu spożywczego	J.M	Ilość
1.	Filet z kurczaka	kg.	350
2.	Udziec z kurczaka	szt.	300
3.	Filet z indyka	kg.	250
4.	Skrzydła z indyka	kg.	48
5.	Porcje rosółowe	kg.	100
6.	Łopatką wieprzowa, bez kości	kg.	150
7.	Szynka wieprzowa, bez kości	kg.	80
8.	Mięso wołowe, bez kości	kg.	34
9.	Kurczak świeży, w całości	szt.	4
10.	Szynka drobiowa min. 90% zaw. mięsa	kg.	30
11.	Szynka wieprzowa min. 90% zaw. mięsa	kg.	30
12.	Polędwica drobiowa min. 90% zaw. mięsa	kg.	30
13.	Polędwica wieprzowa min. 90% zaw. mięsa	kg.	30
14.	Kiełbaska śląska, cienka	szt.	300
15.	Parówki cienkie wieprzowe z szynki	szt.	300

II. Szczegółowy opis:

L.p.	Nazwa produktu	Wymagania
1.	Filet z kurczaka	Mięso nienasztykowane, świeże filety z pierśi kurczaka, mięsne pierświe 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 posttrzępiona, bez opłzków kości, przekrwień, gębszych nacęć, 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 nieswieżości lub inny obcy. Mięso pakowane luzem, w opakowanie zdadne do kontaktu z żywnością.
2.	Udziec z kurczaka	Górna część nogi właściwiej umięśniona, prawidłowo wykrawiona i ocieknięta linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacęcia skóry i mięśni przy krwędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Mięso pakowane luzem, w opakowanie zdadne do kontaktu z żywnością.
3.	Filet z indyka	Świeży, schłodzony, klasa A - element tuszki indyczej obejmujący mięsień pierśiowo powierzchniowy, bez przylegającej skóry. Wygląd: mięsne pierśiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozzerwania i nacęcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni pierśiowych, 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 zdadne do kontaktu z żywnością.
4.	Skrzydła z indyka	Skrzydło z indyka, prawidłowo wykrawiona i ocieknięta linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacęcia skóry i mięśni przy krwędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Mięso pakowane luzem, w opakowanie zdadne 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 tapy. Prawidłowo wykrawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacęcia skóry i mięśni przy krwędziach 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

	<p>upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjeżdżającego tłuszczu. Porcje pakowane luzem, w opakowanie zdadne do kontaktu z żywnością.</p>		
	<p>Mięso świeże, nie nastrzykiwane. Bez skóry, bez tłuszczu, bez gołonki z młodych sztuk. Powierzchnia czysta bez przekwień, sucha do lekkiego wilgotnej. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie jasnorożowa do czerwonej. Zapach swoisty świeży. Cechy dyskwalifikujące: Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji, wykazujące liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso nie poddane badaniu podłożowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów. Niedopuszczalny zapach zaparzenia, psucia, ptimowy bądź inny obcy. Mięso pakowane luzem, w opakowanie zdadne do kontaktu z żywnością.</p>	<p>Łopatką wieprzową, bez kości</p>	6.
	<p>Mięso świeże, nie nastrzykiwane. Bez skóry, bez tłuszczu, bez gołonki z młodych sztuk. Powierzchnia czysta bez przekwień, sucha do lekkiego wilgotnej. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie jasnorożowa do czerwonej. Zapach swoisty świeży. Cechy dyskwalifikujące: Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji, wykazujące liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso nie poddane badaniu podłożowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów. Niedopuszczalny zapach zaparzenia, psucia, ptimowy bądź inny obcy. Mięso pakowane luzem, w opakowanie zdadne do kontaktu z żywnością.</p>	<p>Szynka wieprzowa, bez kości</p>	7.
	<p>Mięso świeże, nie nastrzykiwane. Bez skóry, bez tłuszczu. Powierzchnia czysta bez przekwień, sucha do lekkiego wilgotnej. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie charakterystyczna dla rodzaju. Zapach swoisty świeży. Cechy dyskwalifikujące: Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji, wykazujące liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso nie poddane badaniu podłożowemu; wykazujące cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów. Niedopuszczalny zapach zaparzenia, psucia, ptimowy bądź inny obcy. Mięso pakowane luzem, w opakowanie zdadne do kontaktu z żywnością.</p>	<p>Mięso wołowe, bez kości</p>	8.
	<p>Kurczak prawidłowo wykrwawiony powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie naciecia skóry i mięśni przy krwędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Masa kurczaka od około 1,70 – 2,00 kg.</p>	<p>Kurczak świeży, w całości</p>	9.
	<p>Szynka drobiona przygotowana z filetów z kurczaka, zaw. mięsa min. 90%. Parzona a nie wędzona. Z dodatkiem przypraw, bez glutamianu sodu. Wędlina pakowana luzem, w opakowanie zdadne 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.</p>	<p>Szynka drobiona min. 90% zaw. mięsa</p>	10.

15.	Parówki cienkie wieprzowe z szynki	Zawartość mięsa min. 90%, bez dodatku MOM, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Wyrób pakowany luzem, w opakowaniu 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.
14.	Kiełbaska ślaska, cienka	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 opakowaniu 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.
13.	Polędwica wieprzowa min. 90% zaw. mięsa	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 rozdzielenie plasterka w miejscach łączenia mięśni: konsystencja soczysta, krucha, powierzcchnia przekroju lekko wilgotna, Skład surowcowy – schab wieprzowy bez kości minimum 90%, przyprawy naturalne. Wyrób bez konserwantów i glutamianianu sodu. Wędlina pakowana luzem, w opakowaniu 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.	Polędwica drobiowa min. 90% zaw. mięsa	Polędwica drobiowa przygotowana z filetów z kurczaka, zaw. mięsa min. 90%. Parzona a nie wędzona. Z dodatkiem przypraw, bez glutamianianu sodu. Wędlina pakowana luzem, w opakowaniu 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.	Szynka wieprzowa min. 90% zaw. mięsa	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 plasterka w miejscach łączenia mięśni: konsystencja soczysta, krucha, powierzcchnia przekroju lekko wilgotna, Skład surowcowy – schab wieprzowy bez kości minimum 90%, przyprawy naturalne. Wyrób bez konserwantów i glutamianianu sodu. Wędlina pakowana luzem, w opakowaniu 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.

DYREKTOR
Przedsiębiorstwa
w Kamionkach
mgr Maria Klamecka-Muczek

mgr Katarzyna Łukowska
Kierownik

*Przedszkole Leśna Drużyna
w Kamionkach*
ul. Porannej Rosy 2
62-023 Kamionki
NIP: 777-32-91-807 REGON: 367991360

Znak:33/2023/PK/MIĘSO, WĘDLIN
Załącznik nr 2 Wzór oferty

FORMULARZ OFERTOWY WYKONAWCY

**Dotyczy zapytania ofertowego na zakup i dostawę mięsa i wędlin do Przedszkola Leśna
Drużyna w Kamionkach**

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

.....

składamy niniejszą ofertę:

Zakup mięsa i wędlin na okres 01.01.2024 r. - 30.04.2024 r.

Lp.	Nazwa towaru	J.m	Cena jedn.	Ilość	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
1.	Filet z kurczaka	kg.		350	0		0	0
2.	Udziec z kurczaka	szt.		300	0		0	0
3.	Filet z indyka	kg.		250	0		0	0
4.	Skrzydła z indyka	kg.		48	0		0	0
5.	Porcje rosółowe	kg.		100	0		0	0
6.	Łopatka wieprzowa, bez kości	kg.		150	0		0	0
7.	Szynka wieprzowa, bez kości	kg.		80	0		0	0
8.	Mięso wołowe, bez kości	kg.		34	0		0	0
9.	Kurczak świeży, w całości	szt.		4	0		0	0
10.	Szynka drobiowa min. 90% zaw. mięsa	kg.		30	0		0	0
11.	Szynka wieprzowa min. 90% zaw. mięsa	kg.		30	0		0	0
12.	Połędwica drobiowa min. 90% zaw. mięsa	kg.		30	0		0	0
13.	Połędwica wieprzowa min. 90% zaw. mięsa	kg.		30	0		0	0
14.	Kiełbaska śląska, cienka	szt.		300	0		0	0
15.	Parówki cienkie wieprzowe z szynki	szt.		300	0		0	0
RAZEM WARTOŚĆ NETTO UMOWY					- zł		- zł	- zł

2. Niniejszym oświadczamy, że:

- złożona przez nas oferta spełnia wszystkie wymogi dotyczące przedmiotu zapytania,
- zrealizujemy przedmiot zamówienia we wskazanym terminie, tj. **od 01.01.2024 r. do 30.04.2024 r.**

- zapozналиśmy 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, tzn. nie jesteśmy z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane 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:

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

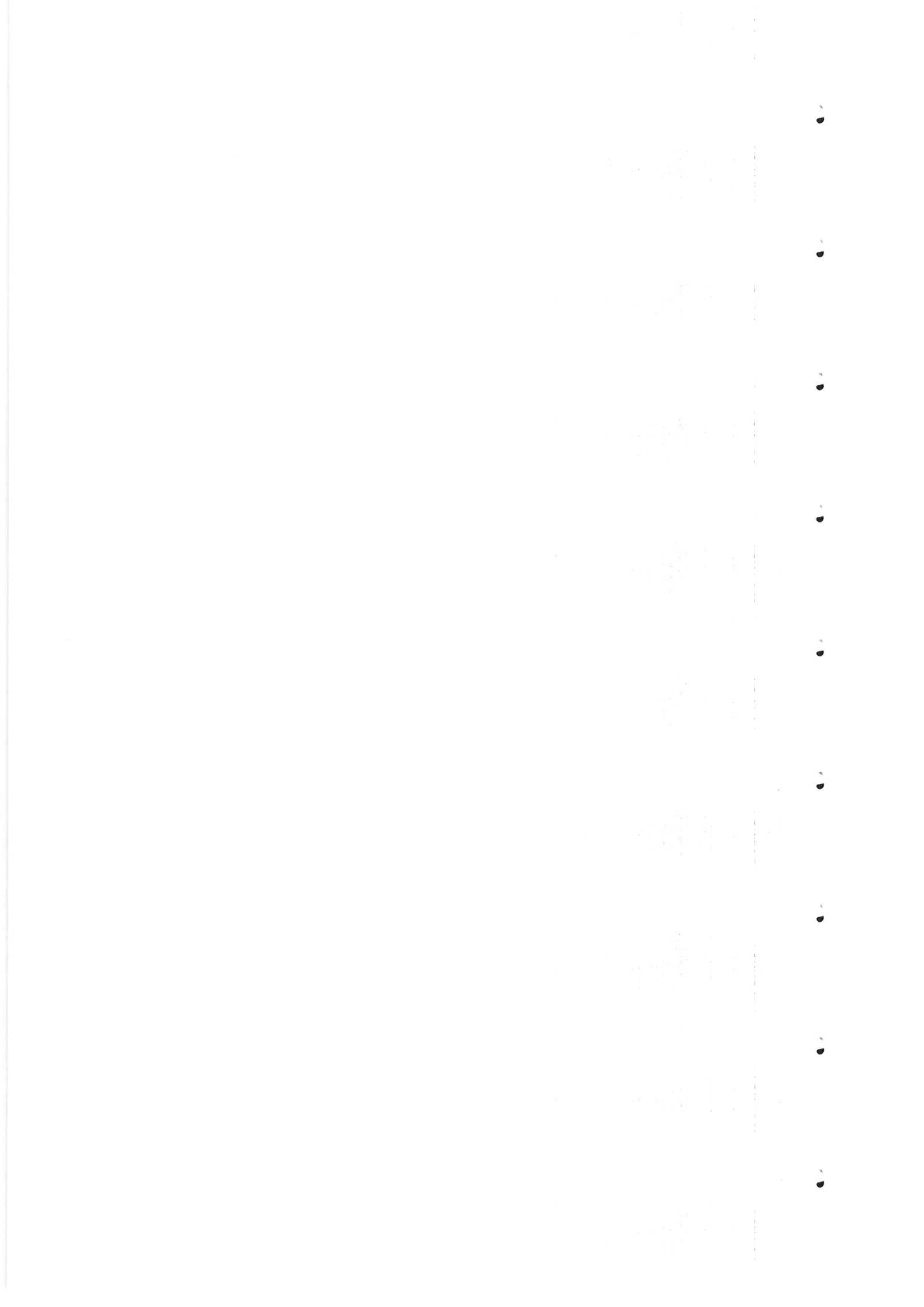
(miejscowości i data)

(pieczęć i podpis Wykonawcy lub osoby
uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)

DYREKTOR
Przedszkola i Osia Drużyna
w Karni Okach

mgr Marta Klamecka-Muczek

Intendent
mgr Karolina Łukowska



M

Przedszkole Lesna Drużyna
w Kamionkach
ul. Porannej Rosy 2
62-023 Kamionki
NIP: 777-32-91-807 REGON: 367991360

Załącznik nr 3 Wzór umowy

Znak: 33/2023/PK/MIĘSO, WĘDLINY

**UMOWA NR .../2024
NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**

zawarta w dniu w Kamionkach pomiędzy:

Przedszkolem Lesna Drużyna w Kamionkach z siedzibą przy ulicy Porannej Rosy 2, 62-023 Kamionki reprezentowanym przez **Martę Kłamecką - Muczek – Dyrektora Przedszkola Lesna Drużyna**

w **Kamionkach** 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 2022 r. poz. 1710) zwanej dalej ustawą Pzp. Zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1 ww. ustawy (niektóre zamówienie podlega wyłączeniu od stosowania ustawy Pzp.) **w trybie przetargu ograniczonego, zawarto Umowę o następującej treści:**

§ 1

Przedmiot umowy

1. 1. Przedmiotem niniejszej Umowy jest dostawa sukcesywna, w miarę potrzeb artykułów spożywczych (zwanych 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

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 KÖRNIK

PLAC NIEPODLEGOŚCI 1

62 – 035 KÖRNIK

NIP: 777 27 17 606

ODBIORCA:

PRZEDSZKOLE LEŚNA DRUŻYNA W KAMIONKACH

UL. PORANNEJ ROSY 2

62 – 023 KAMIONKI

7. Faktury VAT lub rachunki dostarczane będą wraz z Towarami bezpośrednio do siedziby Przedszkola Leśna Drużyna w Kamionkach bądź przesyłana pocztą tradycyjną lub drogą elektroniczną na adres e-mail: **ksiegowosc@przedszkolekamionki.kornik.pl**

8. Przed szkole Lesna Druzyna w Kamionkach 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

Obiór Towarów

1. Dostawy Towarów odbywać się będą w dniach od poniedziałku do piątku z wyjątkiem świąt i dni wolnych od pracy Przed szkola Lesna Druzyna w Kamionkach, w godzinach od 6:00 do 14:00.

2. Towary zostaną dostarczane przez Wykonawcę na adres:

Przed szkole Lesna Druzyna w Kamionkach 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 ciągłości chłodniczego od Wykonawcy do Zamawiającego, środkami transportu posiadającym aktualną książkę kontroli sanitarną.

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.

1. Umowa zostaje zawarta za czas okresiony i obowiązuje od dnia 01.01.2024 r. do dnia 30.04.2024 r.

2. Umowa wygasa przed terminem okresionym 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.

§ 6

Czas obowiązywania Umowy

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 powiadamia 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 Sanitarnej – 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 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 wynika 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

Odstępnie od Umowy

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

- **trzykrotnego** zawinionego przez Wykonawcę uchybienia terminowi dostawy,
- **dwukrotnego** naruszenia norm jakościowych dostarczanych Towarów,
- otrzymanie 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 może rozwiązać każda ze Stron:

- Zamawiający – z zachowaniem jednodzielnego 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.pl

▪ w imieniu **Wykonawcy** – p. [.....], tel. [.....],
adres e-mail [.....].

4. Strony zobowiązują się do informowania z należytym 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 stanowiącyymi jej integralną część są:

- 1) **załącznik nr 1** – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia,
- 2) **załącznik nr 2** – oferta Wykonawcy wraz z formularzem zestawienia cenowego.

WYKONAWCA

DYREKTOR
Przedszkola Lesna Drużyna
w Kamionkach
mgr Maria Klamecka-Muczek

ZAMAWIAJĄCY
Przedszkole Lesna Drużyna
w Kamionkach
ul. Porannej Rosy 2
62-023 Kamionki
NIP: 777-32-91-807 REGON: 367991360