



.....
/pieczętka przedszkola/

Znak : P.M.204.220.8.2016

Łódź, dnia 12 grudnia 2016r.

Zapytanie ofertowe

Przedszkole Miejskie nr 204 w Łodzi zaprasza do złożenia ofert na zakup i dostawę żywności na potrzeby kuchni przedszkola o szacunkowej wartości nieprzekraczającej wartości kwoty 30 tys. euro netto, wyłączonej ze stosowania na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych / Dz. U. z 2015 poz. 2164 ze zm./

1. Przedmiot zamówienia: zakup i dostawę żywności do kuchni przedszkola.

1) Szacunkowa wartość zamówienia wynosi: 20041 zł. netto (słownie: *dwadzieścia tysięcy czterdzieści jeden złotych*) (w okresie od stycznia do grudnia 2017r.)

co stanowi równowartość kwoty: **4800 euro netto**. (zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 grudnia 2015 r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. poz. 2254)

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Zakup i dostawa żywności na potrzeby przedszkola w segmencie:

Mięso i produkty mięsne – według załączonego formularza ofertowego,

- 1) Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych, gdy w opisie przedmiotu zamówienia użyto nazwy wskazującej na producenta danego towaru, rozumie się przez to produkt przykładowy, a Wykonawca dopuszcza złożenie oferty równoważnej (produkt równoważny) o innej nazwie pod warunkiem, że posiadać one będą te same walory smakowe i właściwości, co produkty podane przykładowo, w takim przypadku należy zaznaczyć jakiego produktu dotyczy oferta równoważna.
- 2) Żywność będąca przedmiotem zamówienia musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami, prawem żywnościowym oraz z obowiązującymi zasadami GMP/GHP, GAP i systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności zgodnym z ISO 22000:2005. Wykonawca udziela zamawiającemu gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczonej żywności do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia określonych na czytelnych etykietach.
- 3) W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej Zamawiający odmówi przyjęcia i zgłosi niezwłocznie reklamację osobiście lub telefonicznie w dniu dostawy. Wykonawca zobowiązuje się odebrać lub wymienić żywność nie spełniającą wymagań jakościowych na wolną od wad, w terminie ustalonym z zamawiającym, na własny koszt. Wykonawca podpisuje odbiór żywności nie spełniającej wymagań.
- 4) Wykonawca zobowiązuje się przekazywać żywność bezpośrednio osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym. Odbiór ilościowo-jakościowy dostarczonej żywności, będzie potwierdzony przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.



Nie dopuszcza się przyjęcia towaru bez ważnego dowodu dostawy, tj. ilości dostarczonego towaru (szt. lub kg), cen jednostkowych i wartości.

- 5) Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia przy dostawie wszystkich niezbędnych informacji w celu dokonania oceny ilościowo-jakościowej odbieranej żywności.
- 6) Szczegółowa ilość zamawianych artykułów będzie określana każdorazowo jednostkowymi zamówieniami.
- 7) Wykonawca będzie dostarczać żywność do Zamawiającego własnym środkiem transportu spełniającym warunki zgodne z zasadami GMP/GHP (do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności) na własny koszt i ryzyko w godz. 8.00 -10.00 następnego dnia po dniu złożenia zamówienia bezpośredniego Przedszkola Miejskiego Nr 204 w Łodzi.
- 8) Dysponenci i kierowcy Wykonawcy winni posiadać aktualne świadectwa zdrowia, decyzje sanitarne na środki transportu oraz czystą odzież ochronną.
- 9) Dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie lub osobiście. W zamówieniu Zamawiający przekaże rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, **Wykonawca winien przyjąć doraźnie zamówienie w trybie pilnej realizacji.**
- 10) Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna ze wszystkimi wymaganiami prawa Żywnościowego. Artykuły muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej.

3. Wymagania dla mięs i wędlin:

zamówione mięsa i wędliny muszą być świeże. Zamawiający wymaga aby dostarczane produkty posiadały następujące terminy ważności: mięso i wędliny – min. 4 dni dla mięsa, min. 10 dni dla wędlin.

1) Wymagania dla mięsa i produktów mięsnych oraz podrobów:

czystość - mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione;
konsystencja - jędrna, elastyczna, odkształcająca się; smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub obcy; barwa - od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej;
mięso oznakowane przez lekarza weterynarii - zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych.

2) Wymagania dla drobiu i mięsa drobiowego, wędlin i podrobów drobiowych

a) Mięso drobiowe w elementach z kością:

elementy właściwie umięśnione; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;
linie cięcia równe, gładkie; w asortymentach ze skrzydłami dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła; połówka oraz ćwiartka przednia może być z szyją lub bez szyi; barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu; nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg; dopuszcza się lekkie zaczerwienienie ostatniego członu skrzydła

b) Mięso drobiowe w elementach bez kości:

mięśnie piersiowe pozbawione skóry kości i ścięgien; dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca, barwa naturalna,



charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach;

Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub obcy.

c) Wymagania dla asortymentu wędliny:

klasa I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona. Niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych. Wędliny gwarantowanej jakości muszą być zapakowane w próżni lub w MAP.

Dostarczane mięso i wędliny powinny odpowiadać wymaganiom określonym w Ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 roku, poz. 594 z póź. zm.) oraz zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 (Dz. U. z 2016 poz. 1154) Wszystkie artykuły mięsne muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych typu: pojemnik plastikowy z pokrywą, folia, vac (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Opakowania jednostkowe zamawianych artykułów gramatowo zbieżne z ilością zamówioną. Cechy dyskwalifikujące (wady):

- uszkodzenie opakowania,
- zabrudzenie opakowania.

4. Warunki realizacji zamówienia:

- 1) Nie przewiduje się udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia
- 2) Wykonawca biorący udział w postępowaniu powinien spełniać następujące warunki:
- 3) Posiadać uprawnienia do wykonywania dostaw żywności wynikające z właściwego rejestru albo wpisu do ewidencji działalności gospodarczej,
- 4) Posiadać wiedzę i doświadczenie w dostawie żywności,
- 5) Dysponować transportem do przewozu żywności (tych części, na które składa ofertę) odpowiadającym wymaganiom HACCP,
- 6) Dysponować osobami zdolnymi do dostawy żywności.

5. Termin realizacji zamówienia: od stycznia 2017 do grudnia 2017 r. (z wyłączeniem przerwy wakacyjnej: lipiec lub sierpień.)

- 1) Zamówienie będzie składane, osobiście, telefonicznie lub faksem przez osobę upoważnioną wg bieżących potrzeb Zamawiającego.
- 2) Termin płatności wynosić będzie 21 dni licząc od dnia dostawy towaru i wystawienia faktury.

6. Kryteria wyboru:

- 1) Cena - 50%
 - 2) Częstotliwość dostaw - 25%
 - 3) Spełnianie warunków HACCP - 25 %
7. Oferta musi być napisana w języku polskim i podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy na zewnątrz.
8. **Oferta winna zawierać cenę netto + podatek VAT = cena brutto.**
9. Oferta winna być sporządzona zgodnie z załącznikami do niniejszego zapytania i złożona w siedzibie Zamawiającego w Przedszkolu Miejskim Nr 204 w Łodzi ul. Sitowie 15 lub przesłana drogą mailową na adres: pm204@wp.pl **do dnia 28 grudnia 2016 do godz. 12.00**
10. Wykonawca wyłonionej oferty zostanie poinformowany telefonicznie.



11. Wszyscy oferenci zostaną powiadomieni o wynikach wyboru telefonicznie bądź e-mailem.
12. Osoba do kontaktu z oferentami jest Beata Wicher – tel. 42 658 87 00
13. Zamawiający udzieli zamówienia oferentowi, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w zapytaniu ofertowym i przedstawi najkorzystniejszą ofertę w oparciu o kryteria wyboru określone w zapytaniu ofertowym.
14. Zgodnie z Zarządzeniem Nr 4735/VII/16 Prezydenta Miasta Łodzi z dnia 31 października 2016r w sprawie wprowadzenia wspólnego rozliczenia podatku od towarów i usług w miejskich jednostkach organizacyjnych i komórkach organizacyjnych Urzędu Miasta Łodzi **od 1 stycznia 2017r. obowiązuje wspólne rozliczenie podatku od towarów i usług w miejskich jednostkach organizacyjnych.**

W/w zarządzenie zobowiązuje kierowników miejskich jednostek organizacyjnych, wymienionych w załączniku Nr 1 do posługiwania się NIP 7250028902 dla Łodzi – Miasta na prawach powiatu oraz stosowania jednolitych danych identyfikacyjnych tj.: Miasto Łódź ul. Piotrkowska 104 ,90-926 Łódź, NIP 7250028902, nazwa jednostki, adres jednostki.

W związku z powyższym od dnia 01 stycznia 2017r. stroną umowy będzie:

Miasto Łódź ul. Piotrkowska 104 90-926 Łódź NIP 7250028902.

Faktury zakupu pomiędzy stronami będą wystawiane z następującymi danymi:

1. Nabywca :

**Miasto Łódź
ul. Piotrkowska 104
90-926 Łódź
NIP 7250028902.**

2. Odbiorca :

**Przedszkole Miejskie nr 204
ul. Sitowie 15
91-495 Łódź**

Beata Wicher
samodzielny referent

Akceptacja kierownika jednostki:

Łódź, dnia 12.12.2016.

Joanna Ryszkowska
dyrektor Przedszkola Miejskiego nr 204