...........................................

/pieczątka przedszkola/

Łódź, dnia 07 grudnia 2018r.

Znak: P.M.204.220.5.2018

**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 tyś. euro netto, wyłączonej ze stosowania na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych / [Dz. U. z 2018 poz.](http://prawo.legeo.pl/prawo/ustawa-z-dnia-29-stycznia-2004-r-prawo-zamowien-publicznych/?on=25.05.2014) 1986 ze zm./

1. **Przedmiot zamówienia:** zakup i dostawę żywności do kuchni przedszkola.
2. **Szacunkowa wartość zamówienia wynosi: 19003 zł. netto** *( słownie: dziewiętnaście tysięcy trzy złote)* ( w okresie od stycznia do grudnia 2019r.)

co stanowi równowartość kwoty: **4407 euro netto.** (zgodnie z [Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 grudnia 2017 r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. poz. 2477)](http://www.uzp.gov.pl/cmsws/page/GetFile1.aspx?attid=7281)

1. **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 zamawiąjącym, 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. Artykułymuszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej.
11. **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.

1. **Wymagania dla drobiu i mięsa drobiowego, wędlin i podrobów drobiowych**
2. 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

1. 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.

1. 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 gramaturowo zbieżne z ilością zamówioną. Cechy dyskwalifikujące (wady):**

**•uszkodzenie opakowania,**

**•zabrudzenie opakowania.**

1. **Warunki realizacji zamówienia:**
2. Nie przewiduje się udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia
3. Wykonawca biorący udział w postępowaniu powinien spełniać następujące warunki:
4. Posiadać uprawnienia do wykonywania dostaw żywności wynikające z właściwego rejestru albo wpisu do ewidencji działalności gospodarczej,
5. Posiadać wiedzę i doświadczenie w dostawie żywności,
6. Dysponować transportem do przewozu żywności (tych części, na które składa ofertę) odpowiadającym wymaganiom HACCP,
7. Dysponować osobami zdolnymi do dostawy żywności.
8. **Termin realizacji zamówienia:** od stycznia 2019 do grudnia 2019 r. ( z wyłączeniem przerwy   
   wakacyjnej: lipiec, sierpień.)
9. Zamówienie będzie składane, osobiście, telefonicznie lub faksem przez osobę upoważnioną   
   wg bieżących potrzeb Zamawiającego.
10. Termin płatności wynosić będzie 30 dni licząc od dnia dostawy towaru i wystawienia faktury.
11. **Kryteria wyboru:**
12. Cena - 50%
13. Częstotliwość dostaw - 25%
14. Spełnianie warunków HACCP - 25 %
15. Oferta musi być napisana w języku polskim i podpisana przez osobę upoważnioną   
    do reprezentowania firmy na zewnątrz.
16. **Oferta winna zawierać cenę netto.**
17. 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: kontakt@pm204.elodz.edu.pl **do dnia 21 grudnia 2018 do godz. 13.00**
18. Wykonawca wyłonionej oferty zostanie poinformowany telefonicznie.
19. Wszyscy oferenci zostaną powiadomieni o wynikach wyboru telefonicznie bądź e-mailem.
20. Osoba do kontaktu z oferentami jest Beata Wicher – tel. 42 658 87 00, 505-473-726
21. 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.
22. 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 związku z powyższym 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 10.12.2018. Joanna Ryszkowska

dyrektor Przedszkola Miejskiego nr 204