



# ŚWIĘTOKRZYSKA WOJEWÓDZKA KOMENDA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY

25-211 Kielce, ul. Wrzosowa 44  
e-mail: [swietokrzyska@ohp.pl](mailto:swietokrzyska@ohp.pl)  
Nr konta: NBP O/O Kielce 77 1010 1238 0838722230000000

tel. 41 200 17 50  
fax 41 200 17 60  
Nr Regon: 001036796

ŚWK.POA.273.06.2017

Kielce 20.03.2017

## Zapytanie ofertowe

Dotyczy zamówienia publicznego o wartości nieprzekraczającej 30 000 euro.

Świętokrzyska Wojewódzka Komenda OHP w Kielcach zaprasza do złożenia oferty na: „*Dostawę artykułów żywnościowych na rok 2017 do stołówek w budynkach internatów w Jędrzejowie, ul. Przemysłowa 9d oraz w Starachowicach, ul. Hutnicza 10*”.

Szczegółowy opis i planowany zakres ilościowy przedmiotu zamówienia zawarty został w załączniku asortymentowo – cenowym Nr 1A ( stołówka w Starachowicach) oraz 1B ( stołówka w Jędrzejowie) do zapytania ofertowego, który po wypełnieniu będzie stanowił integralną część z ofertą cenową.

Podane ilości są szacunkowym zapotrzebowaniem. Zamawiający zastrzega sobie prawo rezygnacji z zakupu części towaru wynikającym z braku zapotrzebowania lub zmniejszenia zapotrzebowania. W związku z tym Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne roszczenie.

### Kryterium oceny ofert: cena 100 %.

Podstawą obliczenia wartości poszczególnych dostaw będą ceny jednostkowe podane w ofercie Wykonawcy i wielkość tych dostaw. Wynagrodzenie za dostawy częściowe będzie płatne na podstawie faktur VAT, wystawianych przez Wykonawcę po dostawie, odebranej bez zastrzeżeń. Podstawą do wystawienia faktury będzie każdorazowo dokument WZ potwierdzony przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

### Termin płatności: 30 dni od daty wystawienia faktury.

Zamówienie będzie realizowane sukcesywnie przez okres 12 miesięcy od daty zawarcia umowy, według bieżących potrzeb Zamawiającego lub do uzyskania kwoty przeznaczonej na realizację zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych, zgodnie z wcześniej złożonym zamówieniem, do stołówek w jednostkach Zamawiającego:

- Starachowice, ul. Hutnicza 10.
- Jędrzejów, ul. Przemysłowa 9d.

Zamówienie zostało podzielona na części:

- część I: dostawa **warzyw i owoców** do stołówki w Starachowicach
- część II: dostawa **mięsa i wędlin** do stołówki w Starachowicach
- część III: dostawa **pieczywa** do stołówki w Starachowicach
- część IV: dostawa **ryb mrożonych** do stołówki w Starachowicach
- część V: dostawa **artykułów spożywczych** do stołówki w Starachowicach
- część VI: dostawa **artykułów mleczarskich** do stołówki w Starachowicach
- część VII: dostawa **jaj** do stołówki w Starachowicach
  
- część VIII: dostawa **warzyw i owoców** do stołówki w Jędrzejowie
- część IX: dostawa **mięsa** do stołówki w Jędrzejowie
- część X: dostawa **wędlin** do stołówki w Jędrzejowie
- część XI: dostawa **drobiu** do stołówki w Jędrzejowie
- część XII: dostawa **pieczywa** do stołówki w Jędrzejowie

**część XIII:** dostawa **ryb i mrożonek** do stołówki w Jędrzejowie

**część XIV:** dostawa **artykułów spożywczych** do stołówki w Jędrzejowie

**część XV:** dostawa **artykułów mleczarskich** do stołówki w Jędrzejowie

**część XVI:** dostawa **jaj** do stołówki w Jędrzejowie

**Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub więcej części zamówienia.**

Zamawiający wymaga aby towary były świeże, o dobrym smaku dostarczane w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych. Muszą być w I gatunku. Każdy z produktów musi posiadać datę produkcji i termin przydatności do spożycia, artykuły muszą posiadać czytelne, trwałe metki z nazwą producenta, wagą i nazwą dostarczanego asortymentu w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami. Produkty muszą być świeże, zakazuje się dostawy produktów rozmrożonych. Muszą być w porcjach, których wielkość zależy od ilości zamawianej.

Mięso musi być świeże, dostarczane w pojemnikach plastikowych z pokrywami, nie pakowane hermetycznie.

Wykonawca dostarcza do wskazanego miejsca, tj. stołówki w budynku internatu, produkty żywnościowe własnym transportem, na własny koszt, w terminach, asortymencie i ilościach zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego.

Transport artykułów żywnościowych musi być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne. Każda dostawa towaru wymagającego załączenia handlowego dokumentu identyfikacyjnego musi posiadać taki dokument.

Dopuszcza się transport opakowań jednostkowych luzem w pojemnikach z tworzywa sztucznego, w sposób uniemożliwiający ich zniszczenie oraz zanieczyszczenie podczas przewozu. Wykonawca użyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres następnej dostawy. Pojemniki oraz opakowania muszą posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością, powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu.

#### **Częstotliwość dostaw:**

##### **Stołówka internatu w Starachowicach:**

Pieczyno: dostawy realizowane codziennie, w drugim dniu od złożenia dostawy, od poniedziałku do piątku w godzinach porannych: 5:00 – 6:30

Mięso i przetwory mięsne: dostawy realizowane codziennie, w drugim dniu od złożenia dostawy, od poniedziałku do piątku w godzinach porannych: 6:00 – 7:00

Artykuły spożywcze, mleczarskie, owoce i warzywa,: dostawy realizowane dwa razy w tygodniu, w drugim dniu od złożenia zamówienia, od poniedziałku do piątku w godzinach porannych: 6:00 – 7:00

Pozostałe: uzależniona jest od bieżących potrzeb Zamawiającego, będzie ustalana na bieżąco w trakcie realizacji zamówienia.

##### **Stołówka internatu w Jędrzejowie:**

Pieczyno: dostawy realizowane codziennie, w drugim dniu od złożenia dostawy, od poniedziałku do piątku w godzinach porannych: 5:00 – 6:00

Mięso i przetwory mięsne: dostawy realizowane codziennie, w drugim dniu od złożenia dostawy, od poniedziałku do piątku w godzinach porannych: 6:00 – 8:00

Artykuły mleczarskie, owoce i warzywa,: dostawy realizowane trzy razy w tygodniu, w drugim dniu od złożenia zamówienia, od poniedziałku do piątku w godzinach porannych: 6:00 – 9:00

Pozostałe: uzależniona jest od bieżących potrzeb Zamawiającego, będzie ustalana na bieżąco w trakcie realizacji zamówienia.

#### **Wymagania dodatkowe:**

Warzywa i owoce: muszą być świeże, jędrne, czyste, bez obci i śladów pleśni;

Mięso: czyste, dobrze wykrwawione, o jędrnej konsystencji, elastyczne, ze zdrowych sztuk, zapach bez oznak zepsucia; w opakowaniach plastikowych z pokrywami.

Wędliny: klasa I, świeże, wystudzone, o suchej powierzchni, bez pęknięć i wycieku farszu;

Pieczyno: świeże, o dobrym smaku;

Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe faksem lub mailem na adres lub numer podany w ofercie.

Dostarczone produkty powinny spełniać najwyższe normy jakościowe, wagowe, wymagane dla danej grupy asortymentowej. Dostarczone produkty muszą spełniać wymagania obowiązującego prawa dotyczącego żywności. Muszą posiadać właściwe atesty, certyfikaty, posiadać ważne terminy przydatności do spożycia. Zamawiający wymaga aby dostarczony przedmiot zamówienia był oznakowany zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi dotyczącymi oznakowań.

Jeśli wystąpi sytuacja braku przedmiotu zamówienia wymienionego w specyfikacji, Wykonawca zobowiązuje się zapewnić zamiennik po uprzednim wyrażeniu zgody przez Zamawiającego. Zgoda musi być przesłana faksem lub mailem do Wykonawcy. Zamiennik nie może być droższy od artykułu wycenionego w ofercie. Musi spełniać wymagania określone w zapytaniu ofertowym.

Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi.

Artykuły żywnościowe nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia. Mają być świeże, o dobrym smaku, z długim okresem przydatności do spożycia dla danego artykułu, bez zanieczyszczeń.

Podstawą nie przyjęcia i reklamowania towaru będą następujące cechy asortymentu:

- obce posmaki, nieprzyjemne zapachy oraz zapachy świadczące o nieświeżości,
- oślizgłość, nalot pleśni, nietypowa barwa,
- zawilgocenie powierzchni, asortyment uszkodzony,
- obecność śladów szkodników oraz ich pozostałości,
- brak oznakowań opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Artykuły spożywcze powinny być w estetycznych opakowaniach zamkniętych fabrycznie, bez zanieczyszczeń oraz obcych zapachów i smaków, bez fizycznych uszkodzeń dyskwalifikujących produkty (tzn. pokruszenie, ubytki, uszkodzone opakowanie).

Zamawiający podzielił przedmiot zamówienia na części, na które można składać oferty.

Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będą dokonywane w PLN.

**Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych – jak wyżej.**

Oferta musi zawierać wypełniony „Formularz asortymentowo - cenowy” – wg wzoru – załącznik Nr 1A i B do zapytania ofertowego oraz oświadczenie, że Wykonawca posiada wymagane prawem atesty dla oferowanej żywności i opakowań oraz że dysponuje specjalistycznym transportem do przewozu artykułów spożywczych.

Wykonawcy przysługiwać będzie wynagrodzenie wynikające z faktycznie zrealizowanych dostaw wg cen wskazanych w złożonej ofercie cenowej.

Ceny jednostkowe podane w ofercie będą stałe przez okres 90 dni. Po tym terminie Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany cen ujętych ofercie (formularzach cenowych), nie częściej jednak niż raz na kwartał, w formie pisemnego aneksu z uzasadnieniem w zmiany ceny.

Wysokość podwyżki cen nie może przekroczyć wysokości wskaźnika inflacji – wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, ogłoszonego przez Prezesa GUS w Monitorze Polskim za ostatni kwartał poprzedzający podwyżkę ceny.

Obniżka cen zaproponowanych w ofercie może nastąpić w każdym momencie trwania umowy.

Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich, cyfrowo i słownie.

Ofertę cenową wraz z załącznikami nr 1A lub B – formularzem asortymentowo - cenowym, należy złożyć w sekretariacie (I piętro pokój 110) ŚWK OHP w Kielcach, ul. Wrzosowa 44 lub drogą mailową: [swietokrzyska@ohp.pl](mailto:swietokrzyska@ohp.pl), w nieprzekraczalnym terminie do 27.03.2017 do godz.:12:00.

Więcej informacji można uzyskać w Pionie Organizacyjno Administracyjnym, tel.: 41/200 17 56. Osoby do kontaktu: Renata Mazur OSIW Starachowice: 41/274 85 06; Bernadeta Hanas ŚHP Jędrzejów: 41/386 21 64.

WOJEWODZKI KOMENDANT  
Ochotniczych Hufców Pracy

*mgr inż. Jacek Sabat*