



Nr postępowania: CKiW.MZ.5.2017

Gołdap, dnia 28 kwietnia 2017 roku

**ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT
na dostawę ryb, przetworów rybnych i mrożonek
do Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Gołdapi**

KOD CPV: 03000000-1 Produkty rolnictwa, hodowli, rybołówstwa, leśnictwa i podobne

I. ZAMAWIAJĄCY

Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi, ul. Boczna 1, 19-500 Gołdap, NIP: 847-14-43-876, zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej poniżej 30 000 euro netto na dostawę ryb, przetworów rybnych i mrożonek.

Wszelkich informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela:
ul. Boczna 1 – Pani Teresa Twarowska, tel. 87 615 35 05 wew. 215,
e-mail: gospomkg4@ohp.pl
ul. Promenada Zdrojowa 7 – Pani Anna Orłowska tel. 87 520 04 73,
e-mail: restauracjaOHP@wp.pl

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa ryb, przetworów rybnych i mrożonek do Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi do dwóch lokalizacji:

- ul. Boczna 1
- ul. Promenada Zdrojowa 7

Warunki realizacji dostawy:

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia ciągłości dostaw sukcesywnie partiami zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Dostawa będzie odbywała się na koszt Wykonawcy.
2. Termin i wielkość dostawy każdej partii towaru będą wynikiem jednostronnej dyspozycji Zamawiającego, określającej rodzaj i ilość towaru, przekazanej dostawcy drogą telefoniczną (lub inną uzgodnioną).
3. Częstotliwość dostaw będzie odbywała się w określonym terminie. W wyjątkowych, nieprzewidzianych sytuacjach Zamawiający zastrzega możliwość złożenia dodatkowego zamówienia.

Warunki płatności:

1. Dostawa objęta niniejszym przedmiotem zamówienia będzie opłacona każdorazowo zgodnie z wartością odebranej partii dostawy.
2. Zapłata za dostarczoną partię dostawy nastąpi w formie polecenia przelewu w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury, na numer konta wskazany na fakturze.

Transport:

1. Wykonawca dostarczać będzie artykuły spożywcze własnym transportem, na swój koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi.
2. Wykonawca dostarczy towar specjalistycznym transportem, spełniającym wymogi higienicznego przewozu określonych produktów.
3. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji dostaw z rozładunkiem.
4. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru.
5. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu wyrobów oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne.

Opakowanie i znakowanie:

1. Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia wskazał preferowane opakowania poszczególnych produktów i wymaga aby Wykonawca stosował się do zaleceń. Opisana gramatura jest ściśle związana z potrzebami Zamawiającego w określonym terminie.



2. Jeśli Zamawiający nie wskazał w opisie preferowanej wielkości artykułów w opakowaniu, oznacza to, że Wykonawca może dostarczyć artykuły w opakowaniu dowolnej wielkości (z zastrzeżeniem ilości zamówionej przez Zamawiającego).
3. Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
4. Materiał opakowaniowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
5. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.
6. Zamawiający wymaga aby w opakowaniu znajdował się jednolity produkt pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (nie dotyczy mieszanek warzywnych i owocowych).
7. Zamawiający wymaga aby na opakowaniach znajdował się opis w języku polskim zawierający następujące informacje: nazwę produktu (nazwę odmiany), nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
8. Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta, natomiast dopuszczalna ujemna wartość błędu objętości netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem (Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

Jakość produktów:

1. Wykonawca gwarantuje Zamawiającemu, że dostarczane środki spożywcze są I gatunku, wolne od wad jakościowych.
 2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie.
 3. Dostarczane produkty muszą być bezwzględnie świeże i wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach lub parametrami odnoszącymi się do Polskich Norm oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia – pod rygorem odmowy przyjęcia dostawy i dokonania zapłaty;
 4. Wykonawca dostarczać będzie w/w artykuły własnym transportem, na swój koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych.
 5. Wygląd, smak i zapach produktów musi być typowy dla każdego asortymentu, gatunku i rodzaju. Niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.
- Zawarte w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia ilości dostaw mogą ulec zmianie w związku z bieżącą działalnością prowadzoną przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo możliwości (bez skutków finansowych i prawnych dla Zamawiającego) zmniejszenia ilości dostarczanych produktów o nie więcej niż 20% od planowanej ilości dostaw zawartych w opisie.
- Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Zamawiający żąda wskazania w ofercie części zamówienia, których wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy/podwykonawcom i podania przez Wykonawcę nazwy/nazw (firm) podwykonawców.
- Dostarczane ryby (wg opisu poniżej) muszą być świeże, kl. I, czyste, wyglądać naturalnie, estetycznie, bez poszarpanych krawędzi czy pozostałości wnętrzości, konsystencja jędrna. Powierzchnia cięć gładka, tkanka sprężysta, zapach swoisty – charakterystyczny dla ryby bez gorzkiego czy zjełczałego.
- Ryby muszą być zdrowe, bez widocznych oznak chorobowych skóry i mięsa, powierzchnia ryb bez uszkodzeń skóry i tkanki mięsnej.
- Produkty zamrożone muszą być dobrej jakości, czyste, zdrowe, muszą posiadać widoczne cechy charakterystyczne dla danego produktu bez objawów gnicia, śladów pleśni.
- Zamawiający nie dopuszcza na produktach namarznienia znacznej ilości lodu. Po rozmrożeniu produkty muszą posiadać charakterystyczny dla swego rodzaju zapach i smak oraz kształt.
- Przy produktach rozdrobnionych Zamawiający nie dopuszcza składników brudnych, złej jakości, starych, z objawami zepsucia, obcymi zapachami itp.
- Zamawiający wymaga aby mrożone warzywa i owoce były kl. I, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznienia), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych. Po rozmrożeniu barwa dostarczanych owoców i warzyw musi być charakterystyczna dla danego rodzaju. Warzywa i owoce nie mogą być nadmiernie przerośnięte ani zbyt małe, karłowate. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, zachowanie dobrej jakości oraz prezentację w opakowaniu. Opakowanie powinno zawierać w miarę możliwości produkt tego samego stopnia



dojrzałości i rozwoju. Ponadto, warzywa kapustne: powinny być czyste, zdrowe, zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki.

Zamrożony deser - lody, dobrej jakości, uzyskany poprzez zamrażanie masy z produktów mlecznych z dodatkami smakowymi.

Częstotliwość dostaw:

Dostawa ryb, przetworów rybnych i mrozonek będzie odbywała się 1 raz w tygodniu w dniu umówionym z Zamawiającym od poniedziałku do piątku w godzinach: 8.00 - 10.00; według potrzeb Zamawiającego zgłoszonych telefonicznie na minimum 1 dzień przed wymaganą dostawą.

Dostawy będą realizowane w asortymencie, ilościach wskazanych przez Zamawiającego w zamówieniu.

Lp	Nazwa produktu	JM	Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi		
			ul. Boczna 1	ul. Promenada Zdrojowa 7	Łącznie
1.	Ryby wędzone - Makrela	kg	----	40	40
2.	Śledź matias 4 kg	kg	60	70	130
3.	Śledź płat marynowany 4 kg	kg	16	50	66
4.	Filet karpia bez lodu	kg	120	200	320
5.	Filet dorsza „SHP”	kg	170	310	480
6.	Łosoś wędzony plastry 200g.	kg	18	20	48
7.	Miruna „SHP”	kg	200	----	200
8.	Srebrzyk tuszka - tafla I gatunek	kg	130	----	130
9.	Filet morszczuk „SHP”	kg	100	200	300
10.	Kalafior 2,5kg	kg	80	300	380
11.	Bukiet warzyw 3 skład. 2,5kg	kg	150	500	650
12.	Mieszanka warzywna 7 składników 2,5kg	kg	250	500	750
13.	Marchew z groszkiem 2,5 kg	kg	180	500	680
14.	Marchwiowe plasterki 2,5kg	kg	80	----	80
15.	Brokuł 2,5 kg	kg	20	300	320
16.	Flaki wołowe, suche cięte mrożone (półprodukt - przedzolałki gotowane) 0,9kg	op	300	200	500
17.	Truskawka 2,5kg	kg	100	100	200
18.	Szpinak liście 400g	kg	----	400	400
19.	Wiśnia b/pestek op. 2,5kg	kg	20	50	70
20.	Włoszczyzna paski	kg	----	500	500
21.	Kompot mrożony	kg	----	500	500
22.	Frytki z ziemniaków	kg	----	250	250
23.	Ziemniaczane łódki	kg	----	150	150
24.	Fasola szparagowa	kg	130	500	630
25.	Lody truskawkowe 5l	litr	30	100	130
26.	Lody śmietankowe 5l	litr	30	100	130
27.	Lody czekoladowe 5l	litr	30	100	130

Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości wprowadzenia zmian w ilościach produktów określonych w powyższej tabeli dla poszczególnych lokalizacji, które nie spowodują zmiany łącznej ilości.

III. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: od dnia zawarcia umowy do 28.02.2018 r.



IV. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca spełniający warunki udziału w postępowaniu w zakresie:

- kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;

Zamawiający uzna, iż warunek ten został spełniony **jeśli Wykonawca udokumentuje fakt posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, poprzez złożenie:**

- **obowiązującej decyzji administracyjnej właściwego powiatowego lekarza weterynarii** w sprawie zatwierdzania zakładów, zgodnie z art. 20 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 ze zm.)

lub

- **obowiązującej decyzji administracyjnej właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej** w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z art. 62 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010, Nr 136, poz. 914 ze zm.),

lub

- **zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów** zgodnego z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r., w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. Nr 106, poz. 730).

Z dostarczonego dokumentu musi jasno wynikać, że Wykonawca posiada kompetencje lub uprawnienia do realizacji dostaw ryb, produktów rybnych i mrożonek.

- sytuacji ekonomicznej lub finansowej;

- zdolności technicznej lub zawodowej

- oraz nie podlega wykluczeniu na podstawie z art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Wykluczeni z postępowania zostaną również Wykonawcy, którzy posiadają z Zamawiającym powiązania kapitałowe i osobowe, w szczególności poprzez:

a) uczestnictwo w spółce jako wspólnik spółki cywilnej, osobowej;

b) posiadanie udziałów co najmniej 10% akcji;

c) pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;

d) pozostawania w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki, kurateli.

V. INFORMACJE O OŚWIADCZENIACH I DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

1) Na potwierdzenie spełnienia warunku udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia

– Wykonawca składa kopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem Decyzji lub Zaświadczenia o których mowa w części IV niniejszego zaproszenia do składania ofert potwierdzającą, **że Wykonawca posiada kompetencje lub uprawnienia do dostaw ryb, produktów rybnych i mrożonek.**

– Wykonawca składa oświadczenie (wg wzoru w Załączniku Nr 2)

Wykonawca składa również:

2) Ofertę cenową – wg wzoru w Załączniku Nr 1;

3) Pełnomocnictwo do reprezentowania wykonawcy – jeśli dotyczy.



Zamawiający oceni dokumenty złożone przez Wykonawcę. Zamawiający nie przewiduje uzupełniania i wyjaśniania treści złożonych dokumentów. Oferta niekompletna nie będzie rozpatrywana.

VI. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCĄ ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW.

W przedmiotowym postępowaniu, Zamawiający dopuszcza możliwość przekazywania sobie przez strony postępowania wniosków, zawiadomień oraz informacji:

- pisemnie na adres: CKiW OHP w Gołdapi ul. Boczna 1; 19-500 Gołdap
- faksem na numer: 87 615 03 53
- drogą elektroniczną na adres: zamowienia-goldap@ohp.pl

Korespondencja kierowana do Zamawiającego powinna zawierać w tytule informację: „Dotyczy Zaproszenia do składania ofert na dostawę ryb, przetworów rybnych i mrożonek do Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Gołdapi”.

VII. MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA OFERT.

1. Ofertę stanowiącą odpowiedź na Zaproszenie należy składać w zamkniętej kopercie opisanej w następujący sposób:

**„Oferta na dostawę ryb, przetworów rybnych i mrożonek do Centrum Kształcenia i Wychowania OHP w Gołdapi”
Nie otwierać do dnia 8 maja 2017 r. godzina 10:00”.**

2. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej w siedzibie Zamawiającego tj.: Centrum Kształcenia i Wychowania Ochotniczych Hufców Pracy w Gołdapi ul. Boczna 1, 19-500 Gołdap – sekretariat pokój 101, **do dnia 8 maja 2017 roku do godz. 10:00.** Oferty, które wpłyną po terminie nie będą rozpatrywane.

VIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę należy sporządzić wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do Zaproszenia do składania ofert w języku polskim, czytelnym pismem.
2. Wykonawca składa jedną ofertę.
3. Oferta winna być **podpisana przez właściciela lub osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy**, zgodnie z formą reprezentacji określoną w rejestrze sądowym lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez osobę upoważnioną przez osobę uprawnioną, przy czym pełnomocnictwo musi być załączone do oferty. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany, winny być parafowane przez osobę (osoby) podpisującą ofertę.
4. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
5. Termin związania ofertą wynosi 10 dni.

IX. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KIEROWAŁ SIĘ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ICH ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW ORAZ SPOSOBU OCENY OFERT.

1. Kryterium wyboru oferty:

Oferty będą oceniane według jednego kryterium, którym jest cena za realizację całego zamówienia – waga kryterium: 100%.

Oferta z najniższą ceną otrzyma 100 pkt, pozostałe oferty zostaną ocenione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, wg następującego wzoru:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_{\text{bad}}} \times 100$$

gdzie:

C – liczba uzyskanych punktów w kryterium

C_{min} – cena brutto oferty z najniższą ceną



Cbad – cena brutto oferty badanej

2. Jako najkorzystniejsza zostanie wybrana oferta, która uzyska największą liczbę punktów spośród ofert podlegających rozpatrzeniu.
3. Zamawiający wymaga podania ceny oferty w walucie PLN. Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą będzie dokonywane tylko w walucie polskiej.
4. Ustalone wynagrodzenie brutto obejmuje podatek VAT naliczony wg obowiązujących w tym zakresie przepisów na dzień składania ofert.
5. Zamawiający informuje, że będzie badał oferty pod kątem rażąco niskiej ceny.
 - a) W przypadku, gdy zaoferowana cena całego zamówienia będzie niższa o więcej niż 30% ze średniej arytmetycznej podlegających rozpatrzeniu złożonych ofert, Zamawiający odrzuci ofertę.
 - b) W przypadku, gdy zaoferowana cena poszczególnych pozycji zamówienia będzie niższa o więcej niż 30% ze średniej arytmetycznej analogicznych pozycji podlegających rozpatrzeniu złożonych ofert, Zamawiający odrzuci ofertę.
 - c) Odrzucone zostaną również oferty drastycznie zawyżone (powyżej 50% od średniej arytmetycznej z pozostałych ofert oraz pozycji w ofercie).
6. Z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę zostanie podpisana umowa, której wzór stanowi Załącznik Nr 3 do niniejszego Zaproszenia. Treść umowy nie podlega negocjacji.

X. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY, PRZED PODPISANIEM UMOWY

1. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi wszystkich wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.
2. Zamawiający zawrze umowę niezwłocznie po przekazaniu informacji o wyborze oferty.
3. Zmiana postanowień niniejszej umowy, może nastąpić w przypadku wystąpienia, co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem wskazanych warunków ich wprowadzenia:
 - a) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy,
 - b) wystąpienia okoliczności o których mowa we wzorze umowy.
4. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania kolejnej ich oceny.

Uwaga!

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania jeżeli:

1. cena najkorzystniejsza będzie wyższa niż Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
2. nie złożono w postępowaniu oferty podlegającej rozpatrzeniu,
3. zaistnieją inne okoliczności uzasadniające unieważnienie postępowania.

DYREKTOR
CENTRUM KSZTAŁCENIA I WYCHOWANIA OHP W GOŁDAPI

/-/ mgr Urszula Jankowska