

Zaproszenie do złożenia oferty

Nazwa zadania: „Sukcesywne dostawy warzyw i ziemniaków do Zakładu Karnego w Żytkowicach”

Dyrektor Zakładu Karnego w Żytkowicach ogłasza rozpoczęcie procedury mającej na celu wyłonienie Wykonawcy poniższego przedmiotu zamówienia na podanych niżej warunkach.

I Nazwa oraz adres Zamawiającego:

Zakład Karny w Żytkowicach – 26-930 Garbatka Letnisko

Telefon: **048 666 10 00** Faks: **48 614 60 30**

Godziny urzędowania: **7.30-15.30**

Adres strony internetowej: www.sw.gov.pl

Adres poczty elektronicznej: zk_zytkowice@sw.gov.pl

Adres strony internetowej postępowania: https://platformazakupowa.pl/pn/zk_zytkowice

II Opis przedmiotu zamówienia, kod CPV, wymagania stawiane Wykonawcy:

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy warzyw i ziemniaków wyszczególnionych w tabeli :

Lp	Produkt	j.m.	Ilość	Kod CPV	Opis produktu
1	2	3	4	5	6
1	burak ćwikłowy	kg	1000	03221111-7	Korzenie buraka czyste, bez uszkodzeń, nieprzemarznięte, kształt kulisty lub lekko spłaszczony charakterystyczny dla danej odmiany; zabarwienie przekroju – ciemnoczerwone; średnica korzeni do 10 cm. Przeznaczenie do spożycia w stanie świeżym oraz przechowywania zimowego.
2	cebula biała	kg	600	03221113-1	Cebula czysta, zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, dojrzała, z szyjką zaschniętą, pokryta co najmniej dwiema warstwami suchej łuski, w tym jednej niepopękanej. Kształt cebuli kulisty lub lekko spłaszczony, średnica nie mniejsza niż 3 cm, korzenie całkowicie zaschnięte.
3	jabłko	kg	600	03222321-9	Odmiany półsłodkie. Wygląd jabłka: zdrowe,

					kształtne, niezwiędnięte, nieprzemarznęte, niesparciałe, o miąższu białym lub kremowo białym, jednolitym dla danej odmiany. Owoce muszą być czyste, jędrne, niepopękane, dojrzałe o kształcie zbliżonym do kulistego, gładkie. Dostawa partii produktu musi być jednolita pod względem gramatury i wyglądu. Średnica jabłka mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym od 5 cm, waga jednej sztuki od 120g do 150g. Jabłka wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego.
4	kapusta biała	kg	1000	03221410-3	Wygląd główek: całe, świeże, czyste, zdrowe, nieprzemarznęte, jędrne, z liśćmi przyciętymi, prawidłowo wykształcone, okrągłe i ściste, o świeżym wyglądzie z usuniętymi zwiędniętymi liśćmi. Główki jednolite odmianowo, zbliżone pod względem wielkości i średnicy, średnica nie mniejsza niż 20 cm.
5	kapusta czerwona	kg	160	03221410-3	Wygląd główek: całe, świeże, czyste, zdrowe, nieprzemarznęte, jędrne, z liśćmi przyciętymi, prawidłowo wykształcone, okrągłe i ściste, o świeżym wyglądzie z usuniętymi zwiędniętymi liśćmi. Główki jednolite odmianowo, zbliżone pod względem wielkości i średnicy, średnica nie mniejsza niż 15 cm.
6	kapusta kwaszona	kg	240	15331142-4	Produkt spożywczy z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej, zasolonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Smak i zapach – prawidłowy dla kapusty prawidłowo ukiszzonej, aromatyczny, słono kwaśny. Wygląd soku - jasnoszary, opalizujący. Zawartość soku – w stosunku do masy netto powinna odpowiadać 15% wagi, tzn. lekko uciskana pokrywa się sokiem. Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy 1,0 – 1,8% wagi. Zawartość soli kuchennej: 1,2 – 2,5% wagi. Dopuszczalna tolerancja: Dopuszcza się stosowanie nasion kminku, kopru, kolendry, marchwi, jabłek i innych owoców jako przypraw roślinnych. Dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych organicznych pochodzenia roślinnego w ilości nie większej niż 0,001% wagi. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy pleśni,

					psucia się, niedostateczna ilość soku (tzw. wysuszenie kapusty), obecność bakterii salmonelli, gronkowca chorobotwórczego, grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań oraz ich zabrudzenia.
7	marchew	kg	1600	03221112-4	Marchew bez naci. Korzenie marchwi: zdrowe, czyste, jędrne, nie popękane, bez pobocznych rozgałęzień. Barwa korzeni: jednolita, typowa dla odmiany. Kształt korzenia: stożkowy, gładki o świeżym wyglądzie. Średnica marchwi mierzona w najszerszym przekroju podłużnym od 2 cm. Nie dopuszcza się korzeni o żółtym zabarwieniu. Produkt nie może zawierać domieszek innych odmian – musi być zachowana jednolitość odmiany. Produkty powinny być wolne od nadmiernego zawilgocenia.
8	ogórek kiszony	kg	80	15331000-7	Produkt spożywczy ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno - smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego. Struktura - dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie. Smak i zapach: ogórków prawidłowo ukiszonych, aromatyczny, słono kwaśny. Ogórki powinny być proste, o barwie oliwkowo zielonej, o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych, plam chorobowych, wielkości od 6 do 15cm. Wygląd zalewy – od białą szarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku, itp.). Zawartość soli kuchennej – 1,5 – 3,0% wagi. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy pleśni, psucia się, ich nadmierna miękkość (komory nasienne wypełnione nieprawidłowo), obecność bakterii salmonelli, gronkowca chorobotwórczego, grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań oraz ich zabrudzenia.
9	pietruszka	kg	320	03221110-0	Wygląd korzeni: całe, czyste, zdrowe, kształtne, niezwiędnięte, nie sparciałe, bez rozgałęzień i narośli; zabarwienie charakterystyczne dla danej odmiany; same

					korzenie bez naci; średnica korzeni w najszerszym miejscu od 3 cm.
10	por	kg	80	03221000-6	Wygląd: całe, świeże, czyste, zdrowe, jędrne, prawidłowo wykształcone, proste i ściśnięte, o świeżym wyglądzie. Produkt jednolity odmianowo, zbliżony pod względem wielkości i średnicy, średnica części wybielonej nie mniejsza niż 2 cm.
11	seler	kg	320	03221000-6	Wygląd korzeni: całe, czyste, zdrowe, kształtne, niezwiędnięte, nie sparcałe, z krótko przyciętymi korzeniami bocznymi, o mięszu białym, lub kremowo białym bez pustych komór wewnętrznych, same korzenie bez naci, średnica korzeni od 8 cm.
12	ziemniaki	kg	6000	03212100-1	Ziemniaki z tegorocznych zbiorów, przechowywane w temperaturze i wilgotności powietrza zalecanej dla danego gatunku. Odmiany jadalne przeznaczone do bezpośredniego spożycia. Minimalna średnica kłębów w cm: 4,0. Bulwa ziemniaka okrągło-owalna, kształtna, skórka mocna i gładka, czysta bez uszkodzeń mechanicznych, dojrzała, zdrowa, sucha, niezazieleniona. Zabarczenie przekroju: miąższ kremowy o małej zdolności do ciemnienia bulw surowych a tym samym po dokonaniu obróbki termicznej. Musi być zachowana jednolitość odmiany produktu.

2. Przedmiot zamówienia musi być zgodny z przepisami regulującymi dopuszczenie do spożycia produkty i artykuły spożywcze oraz przepisami regulującymi aspekty higieny i bezpieczeństwa w procesie produkcji wyrobów spożywczych bądź otrzymywania surowców do uzyskania produktów spożywczych. Przedmiot zamówienia musi być wolny od wad i zanieczyszczeń, posiadać swoistą barwę, smak i zapach.
3. **Szczegółowy warunki stawiane Wykonawcy znajdują się we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszego zaproszenia.**

III Termin i miejsce wykonania zamówienia:

1. Termin wykonania zamówienia: **od dnia podpisania r. do 31.07.2023 r.**
2. Dostawy artykułów określonych w punkcie II.1 będą realizowane do magazynu żywnościowego Zamawiającego, zlokalizowanego w Zakładzie Karnym w Żytkowicach (26-930) Garbatka-Letnisko, Brzustów 62.
3. Dostawy realizowane będą przeciętnie jeden raz na tydzień, od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 08.00-11.00 na podstawie pisemnych lub telefonicznych zamówień jednostkowych składanych przez pracownika służby żywnościowej. Wykonawca

zobowiązuje się zrealizować zamówienia jednostkowe w terminie 24 godzin od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

IV Warunki płatności (termin, forma):

Płatność za dostawę nastąpi w przeciągu 30 dni od momentu otrzymania przez ZK Żytkowice prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury po dokonaniu dostawy częściowej.

V Zasady składania ofert:

1. W ofercie należy podać ceny netto, brutto i stawkę podatku VAT za przedmiot zamówienia.
2. Do oferty należy dołączyć **oświadczenie odnośnie RODO** sporządzone zgodnie z załącznikiem nr 3 do niniejszego zaproszenia.
3. Oferta powinna spełniać następujące kryteria:
 - a) złożenie oferty poprzez stronę internetową **platformazakupowa.pl**, na której dostępny jest formularz ofertowy w wersji elektronicznej,
 - b) każdy Wykonawca w prowadzonym postępowaniu może złożyć wyłącznie jedną ofertę,
 - c) cena podana w ofercie winna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego, w tym: podatek od towarów i usług, oraz podatek akcyzowy, cło, transport, opakowanie, oraz inne składniki mające wpływ na wysokość ceny.
4. Koszty opracowania i złożenia oferty ponosi Wykonawca.
5. Osobami uprawnionymi do kontaktów ze strony Zamawiającego są osoby wyznaczone poniżej. Wnioski, zapytania, prośby dotyczące przedmiotu zamówienia można składać poprzez stronę **platformazakupowa.pl**, zapytania dotyczące procedury można składać też pod podanym niżej numerem telefonu: **sierż. sztab. Damian Bieńko** – tel. **48 62 11 261**

VI Kryteria oceny ofert, sposób wyboru najkorzystniejszej oferty:

1. Kryterium wyboru oferty jest cena (cena – 100%).
2. Ofertą najkorzystniejszą będzie oferta z najniższą ceną, spełniająca wymagania Zamawiającego.
3. Oferty można składać na stronie **platformazakupowa.pl**.
4. Oferty można składać do **4 lipca 2023 r. do godz. 10:00**.
5. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać, uzupełnić, bądź zmienić swoją ofertę.
6. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od dnia określonego w punkcie 4.
7. Zamawiający, w toku badania i oceny ofert, może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, bądź ich uzupełnienia.
8. Wykonawca przedmiotu zamówienia zostanie wyłoniony spośród nadesłanych w terminie ofert zgodnych z postanowieniami niniejszego zaproszenia do złożenia oferty.

VII Inne postanowienia:

1. **Zamawiający zastrzega sobie prawo odrzucenia oferty w następujących przypadkach:**
 - a) gdy oferta jest niezgodna z niniejszym zaproszeniem do złożenia oferty,
 - b) gdy oferta została złożona po terminie określonym w punkcie VI.4,
 - c) gdy oferta jest niezgodna z przepisami prawa.
2. **Zamawiający unieważni postępowanie gdy:**
 - a) nie wpłynęły żadne oferty, bądź żadne oferty nie podlegające odrzuceniu,

- b) w przypadku gdy kwota złożonej najkorzystniejszej oferty przekracza szacunkową wartość zamówienia powiększoną o wartość należnego podatku VAT,
 - c) z innych ważnych przyczyn istotnych dla Zamawiającego.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia dodatkowych negocjacji w momencie uzyskania niesatysfakcjonującej ceny za przedmiot zamówienia.
 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo przerwania niniejszej procedury w każdym momencie bez podania przyczyny.
 5. Niniejsze zaproszenie do złożenia oferty nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do udzielenia zamówienia

VIII W sprawach nie unormowanych niniejszym zaproszeniem zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego.

Wykonano w 1 egz.:

1 Opublikowano na platformazakupowa.pl