SAMODZIELNY PUBLICZNY SPECJALISTYCZNY
SZPITAL ZACHODNI im. św. JANA PAWŁA II
05-825 Grodzisk Mazowiecki ul. Daleka 11

TÜV AUSTRIA CERTIFIED TÜV AUSTRIA CERT GMBH
EN ISO 9001 20100183004764
OHSAS 18001 20116183004765
EN ISO 14001 20104183004766
CERTYFIKAT 2015/52
International Network of Health Promoting Hospitals & Health Services

Dział Zamówień Publicznych Grodzisk Maz., dn. 15.03.2019 r.

SPS – V.262.18.2019

Wg rozdzielnika

Dot. postępowania na: dostawę artykułów spożywczych dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim – nr procedury 236/4-8/19 .

Zgodnie z Art. 4 pkt. 8 ustawy – Prawo zamówień publicznych zapraszamy do złożenia do dnia **22.03.2019 r.** aktualnej oferty na : dostawę artykułów spożywczych dla Szpitala Zachodniego w Grodzisku Mazowieckim zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia – załącznik nr 5.

Wymagania jakościowe dla przyjmowanych towarów:

Przyprawy ziołowe i z importu powinny posiadać atest jakościowy wystawiony przez uprawnione do tego instytucje, o odpowiednio długim terminie przydatności do spożycia, zapach silny, ostry, bez obcych zapachów, smak właściwy dla danej przyprawy. Cechy dyskwalifikujące przyprawy to obecność szkodników żywych i martwych, pleśni, świadcząca o nieszczelnym opakowaniu lub zawilgoceniu przypraw czy niedostatecznym ich wysuszeniu.
Ryż, makaron, kasze- ziarna zdrowe, dojrzałe, czyste, wolne od żywych i martwych szkodników.
Tłuszcze- świeże, bez objawów zjełczenia, o wystarczająco długim terminie przydatności do spożycia.
Kawa, herbata, kakao- opakowania szczelne, nieuszkodzone, wystarczająco długi okres przydatności do spożycia, surowiec nie zawilgocony, o charakterystycznym dla swojego typu zapachu.
Dodatki smakowe:
Sól- biała, o smaku słonym bez gorzkiego posmaku, nie zbrylona.
Cukier, cukier puder- biały, bez zanieczyszczeń, nie zbrylony.
Konserwy warzywne i owocowe:
Groszek, kukurydza: konsystencja zwarta, nie rozpadająca się w czasie mieszania, ziarna bez przebarwień, nieodpowiedni jest obcy smak i zapach.
Ogórki: zalewa klarowna z lekką opalizacją o barwie żółtawozielonej, ogórki jędrne, chrupkie, barwy oliwkowozielonej, zapach i smak charakterystyczny dla ogórków.
Papryka: zalewa klarowna, barwa papryki czerwona, smak słodko-kwaśny, konsystencja zwarta.
Rodzynki: czyste, bez zanieczyszczeń mechanicznych, nie porażone przez szkodniki. Dla rodzynek nieodpowiedni smak i zapach gorzki, jełki, stęchły.
Produkty mączne - bez obcych posmaków, bez śladów zwilgocenia, bez szkodników.

Zamawiający wymaga :

- aby wykonawca miał wdrożony system HACCP
- aby produkty miały zachowany terminem ważności
- aby opakowania produktów były nie uszkodzone
- aby produkty były w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- aby pojemniki pozostawały u Zamawiającego na wymianę do czasu następnej dostawy
- aby opakowanie jednostkowe towaru dostarczanego do magazynu posiadało opis w języku polskim : nazwa, waga, skład, data ważności

Zgodnie z zaleceniami sanepidu zamawiający wymaga:
Oznakowanie na produktach spożywczych musi być zgodne z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169 /2011 z dnia 25.10.2011 roku.
Oznakowanie nie może wprowadzać w błąd konsumenta w zakresie charakterystyki środka spożywczego w tym przypisywania środkowi spożywczemu działania właściwości, których on nie posiada.
Oznakowanie musi być zrozumiałe dla konsumenta czytelnie napisane posiadać termin przydatności do spożycia, lub datę minimalnej trwałości "najlepiej spożyć przed", Nr partii surowca . Produkt powinien być identyfikowalny (skąd pochodzi gdzie produkowany itp.

Termin realizacji zamówienia:
1. Termin wykonania zamówienia : **w okresie 12 miesięcy od daty podpisania umowy – realizacja sukcesywna w ciągu maksymalnie 3 dni roboczych od daty otrzymania zamówienia jednostkowego .**
2. Miejsce realizacji zamówienia: Szpital Zachodni w Grodzisku Mazowieckim, ul. Daleka 11.

INFORMACJA O WYMAGANYCH DOKUMENTACH
1.Wypełniony i podpisany „Formularz Ofertowy" i „Cenowy" stanowiący Załącznik nr 1 i 2 do Zapytania Ofertowego.
2.Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej lub inny dokument uprawniający do prowadzenia działalności w zakresie przedmiotu zamówienia (kopia poświadczona przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem)
3. Oświadczenie Wykonawcy, że posiada wdrożony system HACCP.
4. Dane do kontaktu (Tel. E-mail itp.)

INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI
Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z zapytaniem kierując je na piśmie.
Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, - pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.",

Wyjaśnienia zostaną umieszczone na stronie internetowej zamawiającego.

Wszelkie pytania dotyczące prowadzonego postępowania należy kierować faksem lub drogą elektroniczną, nr faksu, adres e-mail Zamawiającego:
Magdalena Lonc tel: 22 755 91 15 fax: 22 755 91 10
adres e-mail: **zp.lonc@szpitalzachodni.pl**

od poniedziałku do piątku w godz. 8.00 – 14.00.

TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Wykonawcy są związani ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERTY

1.Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

2.Oferta musi odpowiadać treści i wymaganiom określonym w niniejszym zapytaniu ofertowym.

3. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na każdy pakiet oddzielnie nie dopuszcza się dzielenia pakietów . Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

4.Złożenie większej liczby ofert lub złożenie oferty wariantowej spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę.

5.Oferta winna być sporządzona na „Formularzu Ofertowym" stanowiącym Załącznik Nr 1 do Zapytania Ofertowego, bądź w takiej samej formie merytorycznej.

6.Ofertę należy przesłać pocztą do **dnia 22.03.2019 r. do godz. 10.00.**

z napisem: Dostawa artykułów spożywczych .

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

Cena brutto z VAT - 100%,

$$K_1 = \frac{\text{cena najniższa oferowana}}{\text{cena oferty ocenianej}} \times 100 \text{ pkt}$$

a. Jeżeli nie można będzie wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny zamawiający wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych .

Wykonawcy składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych, niż ceny zaoferowane w złożonych ofertach.

b. Jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

c. Nie dopuszcza się podawania ceny w walutach obcych.

Spis załączników do Zapytania Ofertowego stanowiących jego integralną część:

Załącznik Nr 1 – Formularz Ofertowy
Załącznik Nr 2 – Formularz cenowy
Załącznik nr 3 – Oświadczenie
Załącznik Nr 4 – Wzór Umowy
Załącznik Nr 5 – Opis przedmiotu zamówienia

.....