

Mazowiecka Instytucja Gospodarki Budżetowej Mazovia

Czerwony Bór, .2022

Ul. Kocjana 3, 01-473 Warszawa

NIP 522 29 67 596, REGON 142732693, KRS 0000373652

Tel. 22/328 60 01

.....  
Zamawiający

### ZAPYTANIE OFERTOWE Nr sprawy ZO/03/03/CzB/2022

Jednostka organizacyjna:

IGB Mazovia – Zakład w Czerwonym Borze, Czerwony Bór 23, 18-400 Łomża; [ww.igbmazovia.pl](http://ww.igbmazovia.pl), [czerwonybor@igbmazovia.pl](mailto:czerwonybor@igbmazovia.pl), tel. 86/ 215 35 95

zaprasza do złożenia oferty na : **sukcesywne dostawy świeżych owoców i warzyw w ilościach - wg załącznika do zapytania**

**1. Przedmiot zamówienia** to sukcesywne dostawy mięsa drobiowego. Dostawy wg zamówienia w terminie **realizacji 24 godzin (na następny dzień)** licząc od momentu złożenia zamówienia. Dostawy do zakładu w Czerwonym Borze w godzinach 8.00.-13.00 w dni robocze od poniedziałku do piątku. Ceny określone w ofercie nie podlegają żadnym zmianom przez cały okres realizacji zamówień.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia lub rezygnacji z części towarów wynikające z braku lub ograniczenia zapotrzebowania po stronie Zamawiającego i w związku z tym niezrealizowania całości przedmiotu zamówienia w okresie jego obowiązywania.

Wykonawca zapewnia, że przedmiot zamówienia spełniał będzie wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności określone w odrębnych przepisach.

**Wykonawca zobowiązuje się do:**

- a) dostarczenia towaru posiadającego odpowiednie świadectwa oraz spełniającego obowiązujące wymagania i normy jakościowe,
- b) dostarczenia towaru o ważnym terminie przydatności/ważności, nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu,
- c) bezpłatnego dowozu towaru do Zamawiającego na własne ryzyko i koszt,
- d) dostarczenia towarów, a także ich wniesienia do pomieszczenia wskazanego przez upoważnionego pracownika Zamawiającego,
- e) dostarczenia towaru specjalistycznym transportem własnym lub innego przewoźnika, spełniającym obowiązujące wymogi prawne; środek transportu musi spełniać obowiązujące wymogi sanitarne i HACCP do przewozu produktów spożywczych, w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone). Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego,

- f) zabezpieczenia należycie towaru na czas przewozu i ponoszenia całkowitej odpowiedzialności za dostawę i jakość dostarczanego towaru,
- g) ponoszenia odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu wyrobów oraz ponoszenia wynikających z tego tytułu wszelkich skutków prawnych.

Wykonawca zapewnia dołożenie najwyższej staranności przy realizowaniu złożonych przez Zamawiającego zamówień bieżących, uwzględniając najwyższe standardy i polskie normy

**W przypadku dostarczenia towaru:**

- a) z wadami jakościowymi - Zamawiający może odmówić jego przyjęcia i żądać wymiany na towar wolny od tych wad. Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia to w szczególności: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego,
- b) niezgodnego ze złożonym w zamówieniu bieżącym asortymentem lub ilością - Zamawiający może odmówić jego przyjęcia i żądać dostarczenia towaru zgodnego z zamówieniem,

W przypadku niezrealizowania w terminie dostawy Zamawiający może odmówić jej przyjęcia i dokonać zakupu u osób trzecich na koszt i ryzyko Wykonawcy. W takim przypadku różnice wynikające z wysokości ceny umownej i detalicznej (u innego dostawcy) ponosi Wykonawca

Wykonawca zobowiązany jest, w terminie do 24 godzin od chwili przekazania informacji o nieprawidłowościach przez Zamawiającego, do wyeliminowania opisanych wad, w sposób uzgodniony z Zamawiającym, bez prawa żądania dodatkowych opłat z tego tytułu.

W przypadku nie wywiązania się przez Wykonawcę z postanowień wyżej opisanych Strony ustalają, że Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo nabycia towaru w zakwestionowanej ilości u osób trzecich na koszt i ryzyko Wykonawcy. W takim przypadku różnicę wynikającą z wysokości ceny ofertowej i detalicznej (u innego dostawcy) ponosi Wykonawca.

W przypadku braku w dostawie bieżącego zamówienia towaru (asortymentu) objętego umową Zamawiający ma prawo dokonać jego zakupu u osób trzecich na koszt i ryzyko Wykonawcy.

2. Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie od **28.03.2022 do 30.06.2022r**

Dostawa w ilościach i asortymencie każdorazowo określonych w składanych zamówieniach. Koszt poszczególnych dostaw po stronie Wykonawcy.

3. Miejsce lub sposób uzyskania informacji o postępowaniu o udzielenie zamówienia:

e-mail: [w.sobiegraj@igbmazovia.pl](mailto:w.sobiegraj@igbmazovia.pl) lub [dgastronomiczny@igbmazovia.pl](mailto:dgastronomiczny@igbmazovia.pl)

4. Kryteria wyboru ofert: za najkorzystniejszą zamawiający uzna ofertę, która uzyska najwyższą liczbę punktów w kryterium oceny ofert: najniższa cena (C) – cena 100% (waga -100 to maksymalna liczba punktów) – ocena wg wzoru matematycznego :

$C = \text{Cena minimalna brutto spośród ofert badanych} / \text{Cena oferty badanej brutto} \times 100$

Ceną oferty jest wartość brutto oferty.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który złożył najkorzystniejszą ofertę.

5. Sposób przygotowania oferty: ofertę można sporządzić wg wzoru - na formularzu - ( załącznik nr 1).Termin związania ofertą - 30dni.
6. Warunki płatności – przelew na minimum 14 dni. Faktury wystawiane każdorazowo za faktycznie zrealizowane zamówienie.
7. Miejsce i termin złożenia ofert: ofertę należy przesłać pocztą elektroniczną na adres: [w.sobiegraj@igbmazovia.pl](mailto:w.sobiegraj@igbmazovia.pl) do dnia 23.03.2022 roku do godziny 12.00.

Kierownik Sekcji Administracji  
MiGE Mazovia Zakład w Czerwonym Borze

Tadeusz Galanek