

## **Zapytanie ofertowe nr 2/2021**

O wartości szacunkowej nie przekraczającej progu stosowania ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. prawo zamówień publicznych Dz. U. z 2013r. poz. 907 z późn. zm.) określonego w art. 4 pkt.8

### **I. Zamawiający:**

Szkoła Podstawowa

Kroczewo 136,

09 – 142 Załuski

NIP 567 – 15 – 90 – 445

Kontakt telefoniczny 23 661 90 44; e-mail: [sekretariat@zsokroczewo.pl](mailto:sekretariat@zsokroczewo.pl)

### **Ogłasza postępowanie w sprawie wyłonienia dostawcy na sukcesywną dostawę produktów zbożowych do Szkoły Podstawowej w Kroczewie.**

Wykonawca dostarcza produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę produktów żywnościowych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.

W okresie trwania umowy Dostawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przedstawić:

- a) Decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącej możliwości produkcji lub obrotu danego produktu spożywczego będącego przedmiotem zamówienia;
- b) Dokumenty potwierdzające stosowanie systemu HACCP.

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia produktów żywnościowych do Szkoły Podstawowej w Kroczewie własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225, z późn. zm.) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe produktów, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

Zamawiający oszacował zapotrzebowanie na wymienione produkty na okres 12 miesięcy. Ilości te stanowią wielkość szacunkową, co oznacza, że ostateczna ilość zamawiana na podstawie umowy może ulec zmianie. Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnej ilości przedmiotu zamówienia.

#### **WYMAGANIA DLA ASORTYMENTU:**

##### Mąka:

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zwilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe, szczelne.
2. Wygląd, tekstura i konsystencja: barwa biała z odcieniem żółtawym; konsystencja gładka, śliska w dotyku, sypka, bez grudek.
3. Smak: swoisty dla danej mąki.
4. Zapach: przyjemny, swoisty, charakterystyczny dla danej mąki, bez obcych zapachów.
5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak obecności zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych, obecności pleśni, szkodników oraz bakterii chorobotwórczych.

##### Makaron:

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe, szczelne.
2. Wygląd, tekstura i konsystencja: barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, bez zanieczyszczeń fizycznych, błyszcząca powierzchnia, tekstura i konsystencja dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, suchy gładka powierzchnia, szklisty po przełamaniu, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2 – 3 razy, bez oznak lepkości i grudek, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje.
3. Smak: po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki.
4. Zapach: charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych.
5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

##### Kasze, ryż, produkty zbożowe:

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe, szczelne.
2. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia,



sypka, suche, bez oznak lepkości i grudek, pieczywo chrupkie, 1 część wagowa kaszy suchej po ugotowaniu ma dawać 2,5 części wagowych kaszy gotowanej.

3. Smak: po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki.
4. Zapach: charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych.
5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

## **II. Termin i miejsce realizacji zamówienia**

1. Dostawa zamówionych produktów zbożowych odbywać się będzie, po uprzednim złożeniu pisemnego lub telefonicznego zamówienia, do miejsca wskazanego przez Zamawiającego co najmniej raz w tygodniu.
2. Dostawa będzie następowała na podstawie indywidualnych zamówień, a rozliczenie wartości dokonanych zakupów będzie przeprowadzana na bieżąco, na podstawie wystawionej faktury.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszania lub zwiększania wielkości dostawy w stosunku do zapotrzebowania określonego w zapytaniu ofertowym.
4. Termin wykonania przedmiotu: do 24 godzin od daty złożenia zamówienia.

## **III. Warunki udziału w postępowaniu.**

1. O udzieleniu zamówienia mogą ubiegać się dostawcy, którzy mogą dostarczyć produkty zbożowe zgodnie z wykazem stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego oraz zgodnie z wymogami określonymi w punkcie I.
2. O udzieleniu zamówienia mogą ubiegać się Dostawcy, którzy posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają do posiadania takich uprawnień oraz posiadają uprawnienia do wystawienia faktury.

Cena zakupu obejmuje koszt produktów zbożowych i koszt transportu.

## **IV. Sposób złożenia oferty**

1. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej, podpisaną przez osobę upoważnioną do reprezentowania wykonawcy. Dopuszcza się złożenia oferty mailem na adres: [sekretariat@zsokroczewo.pl](mailto:sekretariat@zsokroczewo.pl) lub też dostarczenie osobiste do siedziby zamawiającego tj. sekretariatu Szkoły Podstawowej w Kroczewie do dnia 11.01.2021r. do godziny 09:00.
2. Rozpatrzenie ofert nastąpi w dniu 11.01.2021r. po godzinie 10:00 w siedzibie Szkoły Podstawowej w Kroczewie, 09-142 Załuski.
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
4. Cena podana w ofercie powinna zawierać wszystkie koszty związane z dostawą.
5. Cenę w ofercie należy podać w PLN brutto.

**V. Ocena ofert**

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

- cena ofertowa 100 %

**VI. Informacje dotyczące wybory najkorzystniejszej oferty**

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający nie jest zobowiązany powiadomić wszystkich oferentów.

VII. Dodatkowe informacje można uzyskać pod telefonu 23 661 90 44, osoba do kontaktu Beata Syzeń.

p.o. Dyrektora Szkoły

  
mgr Barbara Łubek