

**Szkoła Podstawowa**  
**Im. Jana Pawła II**  
**w Kroczewie**  
09-142 Załuski, tel./fax: 23 661 90 44  
NIP: 567-15-90-445, REGON: 000647167

Kroczewo, 14.12.2018r.

### **Zapytanie ofertowe nr 5/2017**

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 mrożonek 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:**

##### Mrożonki:

Opakowanie, opakowanie transportowe	opakowanie zewnętrzne – karton + opakowanie wewnętrzne folia, trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim zarówno na opakowaniu zewnętrznym jak i folii, czyste, nieuszkodzone, temperatura surowca w momencie przyjęcia min – 18 °C
wygląd ogólny	owoce lub warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych, o równych wymiarach, róże lub owoce nie uszkodzone; w przypadku selera i pietruszki dopuszczalne fragmenty zbliżone do kostki trójkątów lub pasków, nie wymagana regularna kostka
zawartość owoców i warzyw całych z uszkodzeniami mechanicznymi	nie więcej niż 5 –10 %
zanieczyszczenia	wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego – odpowiednio nie więcej niż 0,03 i 0,05 %
barwa	typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii (z wyjątkiem mieszanek)
smak i zapach w stanie rozmrożonym	charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych dla danego asortymentu, smak i zapach delikatny niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,

zdrowotność

owoce i warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki

Właściwości fizykochemiczne i biologiczne

brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

**Każdorazowo:**

temperatura surowców (mierzona w produkcie) w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie poniżej – 18°C, warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP: do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu do przewozu żywności, czysta odzież ochronna kierowcy.

**II. Termin i miejsce realizacji zamówienia**

1. Dostawa zamówionego pieczywa 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 mrożonki 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 mrożonek 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. kancelarii Szkoły Podstawowej w Kroczewie do dnia 21.12.2018r. do godziny 10:00.



2. Rozpatrzenie ofert nastąpi w dniu 21.12.2018r. po godzinie 13:00 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 wyboru najkorzystniejszej oferty**

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

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

**DYREKTOR**  
  
Zygmunt Aleksandrowicz