

Kroczewo, 12.12.2019r.

## **Zapytanie ofertowe nr 6/2020**

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 mięsa i wędlin 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 1 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:**

##### Mięso i wędliny:

##### 1) Wymagania dla mięsa i produktów mięsnych oraz podrobów:

- czystość - mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione;
- konsystencja - jędrna, elastyczna, odkształcająca się;
- smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy;
- barwa - od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej;
- mięso oznakowane przez lekarza weterynarii - zdadne do spożycia, ze sztuk zdrowych;
- mięso wołowe z bydła młodego (jałówek, wolców, buhajków);
- mięso wieprzowe nie pochodzące z knurów i loch;

##### 2) Wymagania dla asortymentu wędliny

- klasa I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona. Niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, w odcinkach krótkich 10-15 cm, bądź wg zamówienia wagowego, np. 50 g, 100 g, 150 g;

##### 3) Wymagania dla drobiu i mięsa drobiowego, wędlin i podrobów drobiowych

Mięso drobiowe w elementach z kością :

- elementy właściwie umięśnione; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;
- linie cięcia równe, gładkie; w asortymentach ze skrzydłami dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła;
- połówka oraz ćwiartka przednia może być z szyja lub bez szyi;
- barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu;
- nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg;
- dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych;
- dopuszcza się lekkie zaczerwienienie ostatniego członu skrzydła.

4) Mięso drobiowe w elementach bez kości:

- Mięśnie piersiowe pozbawione skóry (z wyjątkiem piersi bez kości) kości i ścięgien;
- dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca
- Barwa naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu
- nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach;
- dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych.

Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

- 5) Przetwory muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach, nie otwieranych i nie uszkodzonych podczas transportu, z widoczną datą przydatności do spożycia, przy czym termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 3 miesiące od dnia dostarczenia produktu.

## **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 mięsa i wędlin oraz 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 20.12.2019r. do godziny 09:00.
2. Rozpatrzenie ofert nastąpi w dniu 20.12.2019r. 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