

## **Zapytanie ofertowe nr 8/2021**

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 tłuszczy 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:**

##### Tłuszcze :

##### **Olej (1 literowe butelki)**

opakowanie		olej rzepakowy: butelki PE, czyste, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte, prawidłowo oznakowane
Cechy sensoryczne	wygląd	olej: barwa jasnośłomkowa
tekstura i konsystencja		dopuszczalne zgęstnienie w przypadku przechowywania poniżej 4 °C
smak		oleje, obojętny lub delikatnie swoisty dla surowca, zapach typowy dla surowca
zapach		obojętny lub delikatny typowy dla surowca,
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		brak zanieczyszczeń chemicznych lub biologicznych, brak obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

##### **Mix tłuszczowy śmietankowy smak z Ostrołęki (firma Piątnica)**

##### Wymagania jakościowe:

- opakowanie: opakowanie foliowe, masa 200g, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia i nr partii
- barwa jednolita, nieznacznie intensywniejsza na powierzchni, wygniecenie prawidłowe, powierzchnia gładka, sucha
- konsystencja jednolita, zwarta, smarowna,
- smak i zapach czysty, lekko kwaśny, mlekowy, z lekkim posmakiem pasteryzacji, lekko tłuszczowy,
- zawartość tłuszczu nie mniej niż **67 %**
- zawartość soli nie więcej niż 0,04 g w 100 g
- niedopuszczalne zawartość aflatoksyn, i środków hamujących oraz bakterii chorobotwórczych.

##### **Smalec (wyborowy wieprzowy)**

##### Wymagania jakościowe:

- opakowanie: opakowanie papier, masa 200g, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia i nr partii,
- barwa jednolita, nieznacznie intensywniejsza na powierzchni, wygniecenie prawidłowe, powierzchnia gładka, sucha
- konsystencja jednolita, zwarta, smarowna.

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

1. Dostawa zamówionych tłuszczu 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 tłuszczu 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 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 %

p.o. Dyrektora Szkoły

  
mgr Barbara Eubek<sup>3</sup>

**VI. Informacje dotyczące wyboru 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