

Kroczewo, 14.12.2018r.

## **Zapytanie ofertowe nr 1/2017**

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 artykułów spożywczych 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:**

##### Przyprawy, sosy i zupy:

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zwilgocenia, **zapleśnienia, obecności szkodników**, całe, szczelne.
2. **Wygląd, tekstura i konsystencja:** charakterystyczne dla rodzaju i stopnia **rozdrobienia**; konsystencja sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy uścisku, bez **zbryleń, delikatna**.
3. **Smak:** charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków.
4. **Zapach:** charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów.
5. **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne:** brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, baka zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

##### Kawy, herbaty i produkty podobne:

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.
2. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczna dla danego rodzaju produktu zabarwienie, jednolite, wygląd naparu żywy, tekstura i konsystencja sypkie, suche, w zależności od stopnia rozdrobnienia liści czy dodatku owoców, bez grudek, zlepień, torebki całe, suche, granulat suchy bez zbryleń i grudek.
3. **Smak napar:** właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku lub dodatków, bez obcych posmaków.
4. **Zapach:** właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku i dodatków, bez obcych zapachów.
5. **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne:** suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

##### Sól, cukier, wyroby cukiernicze, kakao i bakalie:

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.
2. Wygląd, tekstura i konsystencja: cukier i sól barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu, bez oznak pleśni i szkodników; tekstura i konsystencja: kryształ sypkie, bez zlepów i grudek, pozostała konsystencja chrupiąca, sucha.
3. **Smak:** właściwy, charakterystyczny dla danego produktu, słodki, przyjemny, sól słony, bez obcych posmaków zjełczenia czy pleśni.



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:**

##### Przyprawy, sosy i zupy:

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zwilgocenia, **zapleśnienia, obecności szkodników**, całe, szczelne.
2. **Wygląd, tekstura i konsystencja:** charakterystyczne dla rodzaju i stopnia **rozdrobienia**; konsystencja sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy uścisku, bez **zbryleń, delikatna**.
3. **Smak:** charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków.
4. **Zapach:** charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów.
5. **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne:** brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, baka zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

##### Kawy, herbaty i produkty podobne:

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.
2. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczna dla danego rodzaju produktu zabarwienie, jednolite, wygląd naparu żywy, tekstura i konsystencja sypkie, suche, w zależności od stopnia rozdrobnienia liści czy dodatku owoców, bez grudek, zlepień, torebki całe, suche, granulat suchy bez zbryleń i grudek.
3. **Smak napar:** właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku lub dodatków, bez obcych posmaków.
4. **Zapach:** właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku i dodatków, bez obcych zapachów.
5. **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne:** suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

##### Sól, cukier, wyroby cukiernicze, kakao i bakalie:

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.
2. Wygląd, tekstura i konsystencja: cukier i sól barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu, bez oznak pleśni i szkodników; tekstura i konsystencja: kryształ sypkie, bez zlepów i grudek, pozostała konsystencja chrupiąca, sucha.
3. **Smak:** właściwy, charakterystyczny dla danego produktu, słodki, przyjemny, sól słony, bez obcych posmaków zjełczenia czy pleśni.

4. Zapach: właściwy, lekko słodkawy, charakterystyczny dla danego aromatu lub dodatków, bez obcych zapachów, sól bez zapachu.
5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

Koncentraty deserów (budynie, kisiele, galaretki), kwasek cytrynowy, żelatyna:

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.
2. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla rodzaju, barwa charakterystyczna dla rodzaju; tekstura i konsystencja: sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy uścisku, bez zbryleń, łatwo rozpuszczalne.
3. Smak: właściwy, charakterystyczny dla rodzaju i określonego smaku przez producenta, bez obcych posmaków.
4. Zapach: właściwy, charakterystyczny dla rodzaju, przyjemny, bez obcych zapachów.
5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

**II. Termin i miejsce realizacji zamówienia**

1. Dostawa zamówionych artykułów spożywczych 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 artykuły spożywcze 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 artykułów spożywczych i koszt transportu.

#### IV. Sposób złożenia oferty

1. **Ofertę** należy złożyć w formie pisemnej, podpisaną przez osobę upoważnioną do reprezentowania wykonawcy. Dopuszcza się złożenie oferty mailem na adres: sekretariat@zsokroczewo.pl lub też dostarczenie osobiste do siedziby zamawiającego tj. kancelaria Szkoły Podstawowej w Kroczewie do dnia 21.12.2018 r. do godziny 10,00.
2. **Rozpatrzenie** ofert nastąpi w dniu 21.12.2018 r. 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 telefonu 23 661 90 44, osoba do kontaktu Beata Syżeń.

DYREKTOR  
  
Zygmunt Aleksandrowicz