

# Zapytanie o cenę

Zamówienie poniżej 30 tys. euro

## I. ZAMAWIAJĄCY:

Zespół Szkół Publicznych  
w Szewnie, ul. M. Langiewicza 3  
27-400 Ostrowiec Świętokrzyski  
tel./ faks (41) 265-60-70,  
www.szewnasp.hekko.pl,  
e-mail zpszewna@wp.pl

**Zaprasza do złożenia ofert cenowych: „ Dostawa produktów spożywczych na potrzeby stołówki szkolnej w Zespole Szkół Publicznych Szewnie w okresie 01.01.2020r. do 31.12.2020 r. ”**

**Prosimy o składanie propozycji cenowych do 15.11.2019 r. do godz. 8<sup>30</sup>**

## II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Zespołu Szkół Publicznych w Szewnie.**

W Zespole Szkół mieści się : Publiczne Przedszkole i Szkoła Podstawowa

2. Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień:

- 03.00.00.00-1 -Produkty rolnictwa i ogrodnictwa
- 03.20.00.00- 3 - Zboża , ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy
- 15.10.0000 -9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne
- 15.22.00.00-6 -Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso z ryb
- 15.30.00.00 -1 - Owoce, warzywa i podobne produkty
- 15.40.00.00 -2 -Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne
- 15.50.00.00 -3 - Produkty mleczarskie
- 15.60.00.00-4 - Produkty przemiału ziarna i skrobi
- 15.80.00.00 -6 -Różne produkty spożywcze

3. Zakres zamówienia obejmuje sukcesywną dostawę artykułów żywnościowych w podziale na 7części (zadania):

**Część nr 1 – Mięso drobiowe, ryby**

**Część nr 2 – Wędliny, mięso wołowe, wieprzowe**

**Część nr 3 – Pieczywo i wyroby piekarskie**

**Część nr 4 – Nabiał i produkty mleczarskie**

**Część nr 5 – Artykuły spożywcze sypkie, koncentraty, przyprawy ,jaja ,pozostałe art.**

**Część nr 6 – Mrożone owoce, warzywa i ryby**

**Część nr 7 – Świeże owoce i warzywa**

4. Dopuszcza się możliwość składania ofert, tak na całość zamówienia jak i ofert częściowych na poszczególne części od 1 do 7. Szczegółowy opis poszczególnych części zawiera załącznik nr 1 do SIWZ (formularz asortymentowo – cenowy). Zamawiający nie dopuszcza składania ofert, które nie obejmują wszystkich pozycji danej części.

5. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów żywnościowych do magazynu Zamawiającego po uprzednim telefonicznym zamówieniu złożonym z jednodniowym wyprzedzeniem przez pracownika Zamawiającego.

6. W zakresie przedmiotu zamówienia, Zamawiający wymaga, by:

Artykuły żywnościowe w każdej części były wysokiej jakości ( gat. I).

Dostawy były realizowane zgodnie z wymogami określonymi w:

- Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz.1252poz.

- Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity: Dz.U. z 2019r. poz. 1038

- Zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

Wykonawca powinien posiadać samochód /samochody dostawcze spełniające wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności odpowiednie dla każdej grupy żywności poświadczone decyzją wydaną przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny.

Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przy dostawie okazać decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą środki transportu do przewozu określonych artykułów żywnościowych.

7. Dostarczane produkty winny odpowiadać Polskim Normom oraz być zgodne z normami określonymi i obowiązującymi na obszarze Unii Europejskiej.

### **Część nr 1 – Mięso drobiowe, ryby**

#### **Część nr 2 – Wędliny, mięso wołowe, wieprzowe**

1. Dostawy mięsa i wędlin ilościowo zgodne z zamówieniem , tolerancja +/-200 g .

2.Przetwory mięsne powinny mieć zapewnioną identyfikowalność (nazwa, wykaz i ilość składników :co najmniej 90 % mięsa , data przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firma, adres producenta, inf. odnoszące się do źródła pochodzenia).

3.Mięso wołowe, wieprzowe, mięso drobiowe, wędliny powinny być w gatunku I, musi być świeże, dobrej jakości, pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach).

4.W przypadku ryb mrożonych glazurowanych etykieta musi zawierać informację dotyczącą procentowej zawartości ryby.

4. Opakowanie: czyste, nieuszkodzone, szczelne, prawidłowo oznakowane w języku polskim z podaną procentową zawartością ryby, warstwy filetów przełożone folią, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie.

5.Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP temperatura surowców w czasie transportu zakresie 0 st. C do 4st.C. Pojemniki do transportu czyste, całe nie uszkodzone, zamknięte, prawidłowo oznakowane. Do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.

### **Część nr 3 – Pieczywo i wyroby piekarskie**

1.Zamawiający wymaga dostaw pieczywa o gramaturze nie mniejszej niż podana w załączniku nr 2 do SIWZ.

2.Pieczywo i wyroby piekarskie powinno być wysokiej jakości, bez uszkodzeń, świeże. pow

3. Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP ,pojemniki do transportu pieczywa czyste, całe, nie uszkodzone. Do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.

#### **Część nr 4 – Nabiał i produkty mleczarskie**

1. Oferowane produkty powinny być wysokiej jakości bez zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.
2. Mleko i przetwory mleczarskie powinny pochodzić z bieżącej produkcji, posiadać termin przydatności do spożycia w chwili dostawy nie krótszy niż 6 dni przed jego upływem.
3. Artykuły powinny być dostarczane w opakowaniach detalicznych o gramaturze nie niższej niż przewidziana w załączniku nr 2do SIWZ
4. Każde opakowanie powinno zawierać nazwę i adres producenta, klasę jakości, skład wartości odżywczych, datę produkcji, datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5. Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.

#### **Część nr 5 – Artykuły spożywcze sypkie, koncentraty, przyprawy ,jaja**

1. Oferowane artykuły żywnościowe powinny charakteryzować się wysoką jakością i powinny posiadać termin przydatności do spożycia maksymalny dla danego produktu.
2. Artykuły spożywcze muszą być dostarczane w opakowaniach detalicznych.
3. Każde opakowanie powinno zawierać nazwę i adres producenta, nazwa surowca, skład wartości odżywczych, datę produkcji, datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania,.
4. Opakowania artykułów - słoiki szklane, torebki papierowe, kartony, torby foliowe muszą być odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe i szczelne.
5. Smak i zapach oferowanych produktów powinien być charakterystyczny dla danego artykułu bez obcych posmaków czy zapachów.
6. Jaja muszą być świeże, klasa jakości A grupa wagowa L. Skorupa jaja: o normalnym kształcie, czysta, nie uszkodzona.
7. Opakowania: jednorazowe, czyste, każde opakowanie zbiorczo w przypadku hurtu powinno zawierać nazwę i adres producenta, nazwa surowca, ilość sztuk, klasa jakości, data zniesienia, data przydatności do spożycia, data wysyłki, warunki przechowywania.
8. Data przydatności do spożycia minimum 14 dni od dnia dostawy Zamawiającego.
9. Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.
10. Etykieta zbiorcza powinna zawierać minimum: opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia (nie może przekroczyć daty 28 dni od daty zniesienia jaj) - w przypadku bezpośredniego producenta dopuszczalna faktura zawierająca wymagane dane.
11. Temperatura przewozu jaj w momencie odbioru dostawy 8 - 13 C  
Do każdej dostawy jaj należy dołączyć: aktualne badania bakteriologiczne jaj i fermy w kierunku salmonelli.

#### **Część nr 6 – Mrożonki , owoce, warzywa i ryby**

1. Mrożonki owocowe , warzywne i rybne jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nie oblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych, o równych wymiarach,
2. Opakowanie zewnętrzne - karton + opakowanie wewnętrzne folia, trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim, czyste, nie uszkodzone, temperatura surowca w momencie przyjęcia min - 18 C , brak oznak rozmrożenia, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń.

3. W przypadku ryb mrożonych glazurowanych etykieta musi zawierać informację dotyczącą procentowej zawartości ryby.

4. Opakowanie: czyste, nieuszkodzone, szczelne, prawidłowo oznakowane w języku polskim z podaną procentową zawartością ryby, warstwy filetów przełożone folią, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości.

5. Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP. Temperatura surowców (mierzona w produkcie) w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie poniżej -18 ° C, brak oznak rozmrożenia,

6. Każde opakowanie z wyrobami mrożonymi powinno zawierać nazwę i adres producenta, datę produkcji, datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, skład.

### **Część nr 7 – Świeże owoce i warzywa**

Warzywa i owoce powinny być :

- całe
- zdrowe,
- czyste,
- praktycznie wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków,
- wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe,
- oznakowane krajem pochodzenia.

**Kapusta kiszona z marchwią** min 5% - kiszona naturalnie, bez użycia octu.

**Ziemniaki** odmiany jadalne kształtne, sortowane, owalne o zbliżonym wymiarze 8-12 cm średnicy, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, pozbawione odrostów, pakowane w worki 15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie .Ziemniaki młode – całe ,bez ran powstałych podczas zbioru , jędrne bez objawów zwiędnięcia bez szkodników i śladów po szkodnikach, odpowiednio dojrzałe, oczyszczone.

8. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe produktów (ukryte, nie ukryte) oraz uszkodzenia powstałe w transporcie produktów, a także zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany wadliwego towaru na pełnowartościowy we własnym zakresie i na własny koszt.

9. Wszyscy pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną na rzecz Zamawiającego żywnością muszą posiadać aktualne określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca zobowiązuje się do okazania w razie potrzeby wszystkich niezbędnych badań Zamawiającemu.

10. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie trwania umowy, prawo zmiany zakresu ilościowego i asortymentowego przedmiotu za mówienia.

11. Ilości artykułów podane w Formularzu cenowym są wielkościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie (zwiększeniu lub zmniejszeniu) Wykonawcy nie będą przysługiwały z tego tytułu żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

### III. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA :

Od 01.01.2020 do 31.12.2020r.

### IV. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY:

Ofertę należy złożyć w formie pisemnej w nieprzejrzywej i zamkniętej kopercie według poniższego wzoru : Oferta na:

**„Dostawa produktów spożywczych na potrzeby stołówki szkolnej w Zespole Szkół Publicznych w Szewnie. ” Nie otwierać przed godz. 8<sup>30</sup> dnia 15 listopada 2019r.**

Zamawiający wymaga , aby każda oferta zawierała :

1. Wypełniony i podpisany przez Wykonawcę formularz cenowo- ofertowy -wg. załączonego wzoru formularza ofertowego – **załącznika nr 1**
2. Ceny podane w ofercie mają być wyrażone cyfrowo i słownie.
3. Zamawiający dopuszcza się składanie ofert częściowych.
4. Zamawiający **nie dopuszcza** możliwości składania ofert wariantowych.
5. Zamawiający nie dopuszcza powierzenia wykonanie zamówienia innym podwykonawcom, całość zamówienia powinno być wykonywane przez Wykonawcę osobiście.

### V. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT:

Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w sekretariacie szkoły w wybrany sposób:

osobiście/pocztą/kurierem na adres : **Zespół Szkół Publicznych w Szewnie**  
**ul. M. Langiewicza 3 27-400 Ostrowiec Św.** lub e-mailem na adres [zspszewna@wp.pl](mailto:zspszewna@wp.pl)

Ofertę należy złożyć do dnia **15 listopada 2019r. do godziny 8<sup>30</sup>**.

Otwarcie ofert nastąpi w dniu **15 listopada 2019r.o godz. 8<sup>35</sup>**

Oferta otrzymana przez zamawiającego po terminie podanym powyżej nie będzie rozpatrywana.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę przed upływem terminu jej składania.

Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronach :**[www.szewnasp.hekko.pl](http://www.szewnasp.hekko.pl)**,  
**<http://zspszewna.biposwiata.pl/>**

### VI. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY W SKŁADANEJ OFERCIE:

W ofercie należy podać:

- Na załączonym formularzu cenowo - ofertowym, należy przedstawić cenę brutto za poszczególne produkty.
- Koszty przygotowania i przekazania oferty na adres Zamawiającego obciążają

- Wykonawcę.
- Wartość cenową należy podać w złotych polskich cyfrą- z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
  - Cena powinna zawierać wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia w tym cenę dostawy na miejsce – Zespół Szkół Publicznych w Szewnie.
  - Cena podana przez wykonawcę będzie obowiązywała przez okres ważności umowy i nie będzie podlegała waloryzacji w okresie jej trwania. Zamawiający wybierze propozycję odpowiadającą wszystkim postawionym przez niego wymogom i o najniższej cenie.
  - Wszelkie rozliczenia będą prowadzone w PLN.

## **VII. KRYTERIUM WYBORU OFERTY**

1. Cena -100%
2. Najniższa cena brutto na określone zadania.

## **VIII. INFORACJE DOTYCZACE ZAWIERANIA UMOWY**

1. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie Wykonawców, którzy złożyli oferty.
2. W terminie do 14 dni od daty powiadomienia o wyborze oferty wybrany wykonawca ma podpisać umowę z zamawiającym.
3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści informacje, których mowa powyżej, na swojej stronie internetowej oraz na tablicy informacyjnej dla rodziców w siedzibie zamawiającego.
4. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze kolejną ofertę najkorzystniejszą spośród złożonych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

## **IX. IMIĘ I NAZWISKO, STANOWISKO ORAZ NR TEL. OSOBY UPRAWNIONEJ DO UDZIELANIA DODATKOWYCH WYJASNIEN W SPRAWIE ZAMÓWIENIA:**

mgr Małgorzata Turczyńska- Dyrektor Zespołu Szkół Publicznych w Szewnie  
Tel./Faks (41)265-60-70

## **X. ZAŁĄCZNIKI**

1. Formularz cenowo-ofertowy – załącznik Nr 1
2. Ogólne warunki umowy – załącznik Nr 2

Zatwierdził dnia: 31.10.2019 roku.  
Dyrektor ZSP – Małgorzata Turczyńska

