



ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1 w PŁOCKU

09-407 Płock, ul. Faustyna Piaska 5

tel / fax: (0-24) 263-68-35

e-mail: zs1@zsp.lo.pl

www.krzywousty.pl

NIP 774-28-33-087

IV Liceum Ogólnokształcące z Oddziałami Intergacyjnymi im. Bolesława Krzywoustego  
Gimnazjum nr 1 im. Książąt Mazowieckich

Płock, 16 grudnia 2016

Ldz. ZS1/398/16

## ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Zespół Szkół Nr 1 w Płocku działając zgodnie z art. 4 pkt 8 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r., poz. 907 ze zmianami) zaprasza do składania ofert na zakup mrozonek do stołówki szkolnej na rok 2017.

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna w ciągu roku 2017 dostawa mrozonek według szacowanych ilości wymienionych poniżej:

I.p.	Nazwa artykułu żywnościowego	Jm.	Ilość zaplanowana na rok szkolny 2016/17
1.	Brokuł mrożony	kg	80
2.	Kalafior mrożony	kg	80
3.	Mieszanki kompotowe (różne)	kg	500
4.	Marchew z groszkiem	kg	50
5.	Włoszczyzna paski	kg	40
6.	Mieszanka chińska	kg	100
7.	Barszcz ukraiński	kg	80
8.	Warzywa na patelnię 9 skl.	kg	100
9.	MIX ryżowy (papryka czerwona, pieczarka plastry, groszek zielony, kukurydza, marchew, cebula, ryż)	kg	80 kg
10.	Zupa królewska	kg	60
11.	Zupa prezydencka	kg	60

- Dostawy mrozonek odbywać się będą 2 razy w tygodniu w godzinach od 6:30 – 7:00.
- Dostarczone mrozonki muszą posiadać odpowiedni, ważny termin przydatności do spożycia.
- Wszystkie mrozonki powinny być umieszczone w fabrycznie zamkniętych opakowaniach z etykietą, na której widnieje nazwa i termin przydatności do spożycia. Muszą być odpowiednio posortowane przez

Wykonawcę i muszą być najwyższej jakości, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady systemu HACCP, w tym przede wszystkim muszą odpowiadać wymaganiom jakościowym stosownie do obowiązujących przepisów.

- Muszą być odpowiednio posortowane przez Wykonawcę i muszą być najwyższej jakości, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady systemu HACCP w tym przede wszystkim muszą odpowiadać wymaganiom jakościowym stosownie do obowiązujących przepisów.
- Dostarczane mrożonki powinny spełniać właściwe standardy jakościowe przyjęte na rynku art. mrożonych, a Dostawca powinien zagwarantować, iż dostarczane produkty spełniają normy związane z warunkami sanitarnymi ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośredniej.

Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia muszą posiadać uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności.

#### **Dokumenty wymagane od Wykonawców:**

- Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej.
- Oświadczenie Wykonawcy o: wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wprowadzeniu systemu HACCP, posiadaniu zgody właściwego organu inspekcji sanitarnej na przewóz (transport) mrożonek – zał. nr 2.
- Pełnomocnictwo, jeżeli oferta będzie podpisana przez pełnomocnika.
- Wypełniony formularz oferty (zał. nr 1) oraz podpisany wzór umowy (zał. nr 3).

Oferty należy składać osobiście w sekretariacie szkoły na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zaproszenia do składania ofert w zamkniętej kopercie z dopiskiem „oferta na dostawę mrożonek” oraz nazwą firmy do dnia 27 grudnia 2016r. do godz. 10:00. Formularz powinien zostać podpisany przez osobę upoważnioną.

Oferent, który zostanie wybrany będzie zobowiązany do podpisania umowy stanowiącej załącznik nr 3 do niniejszego zaproszenia do składania ofert.

Cena oferty musi uwzględnić dostawę mrożonek do siedziby Zamawiającego.

O zamówienie mogą ubiegać się dostawcy z terenu do 20 km od granicy miasta Płocka.

Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie kryterium najniższej ceny.

**DYREKTOR**  
Zespołu Szkół Nr 1 w Płocku  
*Smolny*  
mgr Marzenna Machało- Pniewska