



IV LO z Oddziałami Integracyjnymi im. Bolesława Krzywoustego
Szkoła Podstawowa Nr 2 im. Księżąt Mazowieckich

Płock, 20 grudnia 2017 r.

Ldz. ZS1/280/17

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 mięsa i wędlin do stołówki szkolnej na rok 2018.

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna w ciągu roku 2018 dostawa mięsa i wędlin według szacowanych ilości wymienionych poniżej:

I.p.	Nazwa artykułu żywnościowego	Jm.	Ilość zaplanowana na rok szkolny 2017/18
1.	Boczek surowy	kg	30
2.	Boczek wędzony	kg	20
3.	Ćwiartka tylna z kurczaka	kg	150
4.	Filet z kurczaka	kg	150
5.	Kurczak świeży	kg	120
6.	Karkówka bez kości	kg	100
7.	Łopatka bez kości	kg	160
8.	Schab bez kości	kg	200
9.	Wołowina bez kości	kg	80
10	Wątróbka drobiowa	kg	100

11.	Pierś indycza	kg	80
12.	Udziec z kurczaka	kg	120
13.	Szynka pieczeniowa wp. bez kości	kg	140
14.	Biodrówka z kości	kg	150
15.	Kości wieprzowe	kg	240

- Dostawy mięsa, wędlin odbywać się będą 5 razy w tygodniu w godzinach od 6:30 – 7:00.
- Dostawy winny się odbywać w odpowiednio przystosowanych pojemnikach (opakowaniach) stanowiących własność wykonawcy i spełniających wymagania przewidziane do przechowywania żywności. Opakowania zwrotne zamawiający odda wykonawcy przy następnej dostawie.
- Mięso powinno pochodzić wyłącznie z produkcji krajowej lub Państw unii Europejskiej.
- Wszystkie wędliny powinny być umieszczone w hermetycznie zamkniętych opakowaniach z etykietą, na której widnieje nazwa i termin przydatności do spożycia
- Dostarczone mięso, wędliny, podroby muszą być świeże, niemrożone, z odpowiednim ważnym terminem przydatności do spożycia.
- Mięso powinno być jak najmniej tłuste, przebadane weterynaryjnie, kurczaki i podroby muszą posiadać atest (wydany zgodnie z przepisami) stwierdzający, że drób, z którego uzyskano mięso – zostało poddane badaniom przed i po uboju.
- Mięso i wędliny nie mogą odznaczać się:
 - obcymi posmakami, zapachami;
 - obślizgłością, nalotem pleśni, zazielenieniem;
 - nie mogą być uszkodzone mechaniczne, zabrudzone,
 - nie dopuszcza się produktów z zerwaną plombą (dotyczy wędlin)
- 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 mięso powinno spełniać właściwe standardy jakościowe przyjęte na rynku art. spożywczych, 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) mięsa i wędlin – 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 mięsa i wędlin” i nazwą firmy do dnia 28 grudnia 2017 r. do godz. 12:00. 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.

Zamawiający informuje, że ilości oraz rodzaj wymienionego mięsa oraz wędlin mają charakter wstępny i w ciągu roku mogą ulec zmianie według bieżących potrzeb.

Cena oferty musi uwzględnić dostawę mięsa 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

mgr Marzenna Machałła- Pniewska

