

Zbąszyń, dnia 11.12.2017 r.

Zespół Szkolno-Przedszkolny  
w Zbąszyniu  
ul. Mostowa 10  
64-360 Zbąszyń

### ZAPYTANIE OFERTOWE nr 67.ZSP.ZP.2017

Zamawiający, prowadząc postępowanie na podstawie art.4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2014r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2013 r. poz. 907 ze zm.) w formie rozeznania cenowego, zaprasza do składania ofert na **zakup i dostawę mięsa wieprzowego i wędlin**.

1. Opis przedmiotu zamówienia:

**Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa mięsa wieprzowego i wędlin w następujących ilościach:**

| L.p. | Nazwa  | jedn. miary | ilość szacunkowa |
|------|--|-------------|------------------|
| 1.   | karkówka b/k   | kg          | 400              |
| 2.   | schab b/k  | kg          | 350              |
| 3.   | mięso mielone wieprzowe                                      | kg          | 200              |
| 4.   | mięso gulaszowe wieprzowe                                    | kg          | 360              |
| 5.   | mięso bigosowe   | kg          | 200              |
| 6.   | boczek wędzony   | kg          | 35               |
| 7.   | kości świeże wędzone   | kg          | 20               |
| 8.   | smalec   | kg          | 30               |
| 9.   | parówka cienka   | kg          | 200              |
| 10.  | kiełbasa krakowska podsuszana 82%<br>mięso wieprz. (plastry) | kg          | 40               |
| 11.  | szynka gotowana wieprzowa 80%<br>mięso wieprz. (plastry)     | kg          | 45               |
| 12.  | schab pieczony (plastry)                                     | kg          | 40               |
| 13.  | filet z indyka wędzony 80% mięso z<br>indyka (plastry)       | kg          | 24               |
| 14.  | szynka drobiowa 80% mięsa drob.<br>(plastry)                 | kg          | 20               |

- mięso ma być dostarczane do kuchni w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Zbąszyniu, ul. Mostowa 10 oraz do Przedszkola w Zbąszyniu, pl. Wolności 13, w ilościach wcześniej ustalonych z kierownikiem stołówki,
- dostawy mięsa odbywać się będą codziennie w dni robocze w godzinach 6.00 – 15.00, po wcześniejszym ustaleniu ilości z kierownikiem stołówki,
- Wykonawca dostarczy zamawiane mięso bez względu na zamawiane ilości,

- 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. Wędliny muszą być hermetycznie pakowane.
- mięso powinno pochodzić wyłącznie z produkcji krajowej,
- dostarczone mięso musi być świeże, nie mrożone, z odpowiednim terminem przydatności do spożycia,
- mięso powinno być jak najmniej tłuste, przebadane weterynaryjnie,
- mięso nie może odznaczać się:
  - obcymi posmakami, zapachami;
  - obślizgłością, nalotem pleśni, zazielenieniem;
  - nie może być uszkodzone mechanicznie, zabrudzone,
- musi być odpowiednio posortowane przez Wykonawcę i musi 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 Wykonawca powinien zagwarantować, iż dostarczane produkty spełniają normy związane z warunkami sanitarnymi ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośredniej,
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmian ilości zamawianego towaru w obrębie asortymentu określonego w formularzu ofertowym Wykonawcy,
- Zamawiający odmówi przyjęcia dostarczonego mięsa w przypadku jego złej jakości oraz zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w przypadku nie spełniania kryteriów dostawy zawartych w zapytaniu ofertowym przez Wykonawcę,
- Wykonawca dostarczać będzie towar na własny koszt,
- Wykonawca zobowiązuje się do zachowania odpowiednich warunków transportu spełniających wymogi sanitarne.

Płatność będzie następować na podstawie faktury/rachunku wystawionej przez Wykonawcę.

3. Termin realizacji zamówienia: **styczeń – czerwiec 2018 r.**

4. Kryterium wyboru ofert przez zamawiającego: cena: waga kryterium 100%

5. Dokumenty i oświadczenia wymagane od Wykonawcy:

- 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)
- wypełniony formularz ofertowy (zał. 1)

6. Opis sposobu przeliczania ceny w składanej ofercie cenowej:

Cena wskazana w ofercie musi:

- a) być podana w PLN cyfrowo i słownie z wyodrębnieniem należnego podatku VAT – jeśli występuje;
- b) cena oferty obejmuje wszystkie koszty związane z dostawą, a w szczególności koszt zakupu, produkcji, transportu i rozładunku towaru,

c) uwzględnić wszystkie zobowiązania, koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego.

Cena za wykonanie przedmiotu zamówienia może być tylko jedna (nie dopuszcza się wariantowości cen) oraz nie może ulec zmianie przez okres ważności oferty (związania ofertą).

7. Miejsce i termin złożenia oferty cenowej:

a) ofertę należy złożyć na załączonym formularzu ofertowym w terminie do 18.12.2017r. do godz. 10.00 na piśmie w siedzibie Zamawiającego: Zespół Szkolno-Przedszkolny w Zbąszyniu, ul. Mostowa 10, 64-360 Zbąszyń, drogą elektroniczną na adres: [spzbaszyn@interia.pl](mailto:spzbaszyn@interia.pl) (w tytule e-maila wpisać: „oferta na zakup i dostawę mięsa wieprzowego i wędlin”) lub pocztą tradycyjną na adres: Zespół Szkolno-Przedszkolny w Zbąszyniu, ul. Mostowa 10, 64-360 Zbąszyń.

b) oferta cenowa otrzymana przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej nie będzie rozpatrywana.

8. Warunki udziału w postępowaniu: złożenie oferty w wyznaczonym terminie.

9. Termin związania ofertą: 30 dni (od ostatecznego terminu składania ofert).

10. Informacja o sposobie powiadomienia o wynikach prowadzonego postępowania:

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający niezwłocznie powiadomi wszystkich Wykonawców poprzez zamieszczenie informacji na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej jednostki.

11. Podpisanie umowy/zamówienia:

Wykonawcy, który złoży najkorzystniejszą ofertę, Zamawiający zleci realizację przedmiotu umowy.

12. Osobą uprawnioną do kontaktów z Wykonawcą jest:

Bogumiła Mataczyna tel. 695 032 545

z poważaniem  
Dyrektor ZSP w Zbąszyniu  
Teresa Małycha