ZESPÓŁ SZKÓŁ Nr 3 w PŁOCKU
09-400 Płock, ul. Łukasiewicza 11
tel. (24) 364 06 40, fax. (24) 364 06 41
e-mail: 3lo-plock@wp.pl
www.3lo.pl
NIP: 774-30-80-543

Płock, 2016-12-09

ZS3.230.18.2016

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Zespół Szkół Nr 3 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 2017.

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna w ciągu roku 2017 dostawa mięsa i wędlin według szacowanych ilości wymienionych poniżej:

L.p.	Nazwa artykułu żywnościowego	Jm.	Ilość zaplanowana na rok szk. 2016/17
1.	Boczek surowy	kg	66
2.	Boczek wędzony	kg	38
3.	Ćwiartka tylna z kurczaka	kg	250
4.	Filet z kurczaka	kg	280
5.	Kurczak świeży	kg	220
6.	Karkówka bez kości	kg	180
7.	Łopatka bez kości	kg	300
8.	Polędwiczki wieprzowe	kg	50
9.	Schab bez kości	kg	350
10.	Wołowina bez kości	kg	120
11.	Wołowina z kością	kg	30
12.	Wątróbka drobiowa	kg	90
13.	Porcja kulinarna (indycza)	kg	180
14.	Pierś indycza	kg	80
15.	Udziec cielęcy	kg	75

16.	Udziec z kurczaka	kg	250
17.	Szynka pieczeniowa wp. b/k	kg	200

- Dostawy mięsa, wędlin odbywać się będą 5 razy w tygodniu, w godzinach od 7.00 – 7:30.
- 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 etykietką, na której widnieje nazwa i termin przydatności do spożycia.
- Dostarczone mięso, wędliny, podroby muszą być świeże, nie mrożone, 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 mechanicznie, 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 wykonywania 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 nazwą firmy do dnia 19 grudnia 2016r.do godz. 09:00. Formularz powinien zostać podpisany przez osobę upoważnioną.

Oferent, który zostanie wybrany będzie zobowiązany do podpisania umowy stanowiącej załącznik nr 3 do niniejszego zaproszenia do składnia 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 uwzględniać 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
mgr Agnieszka Wierzchowska

Sporządził: Paweł Dorobek