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, 2017-05-11

ZS3.230.3.2017

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 dostawa mięsa i wędlin według szacowanych ilości wymienionych poniżej:

L.p.	Nazwa artykułu żywnościowego	Jm.	Zaplanowana ilość
1.	Boczek surowy	Kg	30
2.	Boczek wędzony	Kg	20
3.	Ćwiartka tylna z k-t	Kg	150
4.	Filet z k-t	Kg	150
5.	Kurczak świeży	Kg	100
6.	Karkówka b/k	Kg	90
7.	Łopatka b/k	Kg	150
8.	Polędwiczki wieprzowe	Kg	20
9.	Schab b/k	Kg	180
10.	Wołowina b/k	Kg	60
11.	Wołowina z/k	Kg	20
12.	Wątróbka drobiowa	Kg	50
13.	Porcja kulinarna (indycza)	Kg	90
14.	Pierś indycza	Kg	40

15.	Udziec cielęcy	Kg	20
16.	Udziec z k-t	Kg	120
17.	Szynka pieczeniowa wp. b/k	Kg	80
18.	Kiełbasa biała surowa	Kg	20
19.	Kiełbasa śląska	Kg	20
20.	Żeberka wp. paski	Kg	60
21.	Podudzie z kurczaka	Kg	80

- 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 25 maja 2017 r.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.

WICEDYREKTOR
mgr Dorota Cywińska

Sporządził: Paweł Dorobek