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 warzyw i owoców do stołówki szkolnej na rok 2017.

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

L.p.	Nazwa artykułu żywnościowego	Jm.	Ilość zaplanowana na rok szk. 2017
1.	Brokuł	szt	110
2.	Banan	kg	200
3.	Burak ćwikła	kg	660
4.	Brzoskwinia	kg	80
5.	Cebula	kg	200
6.	Cytryna	kg	20
7.	Gruszka	kg	60
8.	Jabłko	kg	500
9.	Kalafior	szt	90
10.	Kapusta czerwona	kg	250
11.	Koper świeży	szt	1080
12.	Kapusta biała	szt	650
13.	Kapusta kwaszona	kg	90

14.	Kapusta pekińska	kg	150
15.	Kiwi	szt	1000
16.	Marchew luz	kg	600
17.	Mandarynka	kg	100
18.	Natka pietruszki 1 pęczek	szt	540
19.	Ogórek kwaszony	kg	135
20.	Ogórek zielony	kg	160
21.	Pomidor świeży	kg	150
22.	Pietruszka korzeń	kg	80
23.	Por	szt	120
24.	Papryka świeża	kg	50
25.	Pieczarka świeża	kg	320
26.	Pomarańcza	kg	120
27.	Rzodkiewka 1 pęczek	szt	150
28.	Seler	kg	120
29.	Sałata lodowa	szt	230
30.	Sliwka ciemna	kg	100
31.	Szczypiorek	szt	300
32.	Truskawka świeża	kg	40
33.	Włoszczyzna 1 pęczek	szt	900
34.	Ziemniaki	kg	6000
35.	Czosnek główka	szt	60
36.	Malina świeża 125g	szt	580
37.	Jajka	szt	2300

- Dostawy warzyw i owoców, odbywać się będą 5 razy w tygodniu, w godzinach od 7.00 – 7:30.
- Dostawy warzyw i owoców muszą odbywać się w odpowiednio przystosowanych pojemnikach (opakowaniach) stanowiących własność wykonawcy i spełniających wymagania przewidziane do przechowywania żywności. Opakowania zwrotne zamawiający odda wykonawcy przy następnej dostawie.
- Warzywa i owoce 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 dostaw w opakowaniach),

- 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 warzywa i owoce 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.

- Pełnomocnictwo, jeżeli oferta będzie podpisana przez pełnomocnika.

- Wypełniony formularz oferty (zał. nr 1) oraz podpisany wzór umowy (zał. nr 2).

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 owoce i warzywa" oraz nazwą firmy do dnia 19 grudnia 2016 r.do godz. 09:00. Formularz powinien zostać podpisany przez osobę upoważnioną.

Oferent, który zostanie wybrany będzie zobowiązany do podpisania umowy stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszego zaproszenia do składnia ofert.

Zamawiający informuje, że ilości oraz rodzaj wymienionych warzyw i owoców mają charakter wstępny i w ciągu roku mogą ulec zmianie według bieżących potrzeb.

Cena oferty musi uwzględniać dostawę warzyw i owoców do siedziby Zamawiającego.

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

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

DYREKTOR
mgr Agnieszka Wierzchowska

Sporządził: Paweł Dorobek