

**Dyrektor**  
**Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Brzechwy w Chmielowie**  
**ZAPRASZA**  
**do złożenia ofert na realizację zadania pn.:**  
**„Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej”**

**I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla Publicznej Szkoły Podstawowej w Chmielowie.**
2. Oznaczenie według Wspólnego Słownika Zamówień:  
03.00.00.00-1 – Produkty rolnictwa i ogrodnictwa  
03.20.00.00-3 – Zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy  
15.10.00.00-9 – Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne  
15.22.00.00-6 – Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso z ryb  
15.30.00.00-1 – Owoce, warzywa i podobne produkty  
15.40.00.00-2 – Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne  
15.50.00.00-3 – Produkty mleczarskie  
15.60.00.00-4 – Produkty przemiału ziarna i skrobi  
15.80.00.00-6 – Różne produkty spożywcze
3. Zakres zamówienia obejmuje sukcesywną dostawę artykułów żywnościowych w podziale na 8 zadań:

**Zadanie nr 1 – Produkty zwierzęce, wędliny, mięso i przetwory mięsne (mięso wieprzowe i wołowe)**

**Zadanie nr 2 – Drób**

**Zadanie nr 3 – Świeże owoce i warzywa**

**Zadanie nr 4 – Pieczywo i wyroby piekarskie**

**Zadanie nr 5 – Nabiał i produkty mleczarskie**

**Zadanie nr 6 - Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb**

**Zadanie nr 7 – Mrożone owoce, warzywa**

**Zadanie nr 8 – Artykuły spożywcze sypkie, koncentraty, przyprawy, jaja, pozostałe art.**

4. Dopuszcza się możliwość składania ofert na całość zamówienia jak również ofert częściowych na poszczególne zadania od 1 do 8. Szczegółowy opis poszczególnych części zawiera załącznik nr 1a do SIWZ (formularz asortymentowo – cenowy). Zamawiający nie dopuszcza składania ofert, które nie obejmują wszystkich pozycji danej części.
5. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów żywnościowych do magazynu Zamawiającego po uprzednim telefonicznym zamówieniu złożonym z jednodniowym wyprzedzeniem przez pracownika Zamawiającego.
6. W zakresie przedmiotu zamówienia Zamawiający wymaga, by:
  - 1) artykuły żywnościowe w każdej części były wysokiej jakości (gatunek I)
  - 2) dostawy były realizowane zgodnie z wymogami określonymi w:

Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252)

Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1038)

Zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej Wykonawca powinien posiadać samochód dostawczy spełniający wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności, odpowiedni dla każdej grupy żywności. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przy dostawie okazać decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą środki transportu do przewozu określonych artykułów żywnościowych.
7. Dostarczane produkty winny odpowiadać Polskim Normom oraz być zgodne z normami określonymi i obowiązującymi na obszarze Unii Europejskiej.
8. Ilości wskazane w załączniku nr 1a są wielkościami orientacyjnymi, przyjętymi w celu porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o realizację dostaw w wielkościach podanych w załączniku.

#### **Zadanie nr 1 – Produkty zwierzęce, wędliny, mięso i przetwory mięsne (mięso wieprzowe i wołowe)**

#### **Zadanie nr 2 – Drób**

1. Dostawy mięsa i wędlin ilościowo zgodnie z zamówieniem, tolerancja +/- 200 g.
2. Przetwory mięsne powinny mieć zapewnioną identyfikowalność (nazwę, wykaz i ilość składników: co najmniej 90% mięsa, datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, adres producenta, informacje odnoszące się do źródła pochodzenia).
3. Mięso wołowe, wieprzowe, mięso drobiowe, wędliny powinny być w gatunku I, musi być świeże, dobrej jakości pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach).
4. Opakowanie: czyste, nieuszkodzone, szczelne, prawidłowo oznakowane w języku polskim.

5. Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP. Temperatura surowców w czasie transportu w zakresie od 0<sup>a</sup> C do 4<sup>a</sup> C. Pojemniki do transportu czyste, nie uszkodzone, zamknięte, prawidłowo oznakowane. Do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.
6. Do każdej dostawy należy dołączyć: handlowy dokument identyfikacyjny zgodnie z Ustawą z dnia 16.12.2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2005 r Nr. 17 poz. 127) oraz Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30.04.2004 r.)

### **Zadanie nr 3 – Świeże owoce i warzywa**

Warzywa i owoce powinny być całe, zdrowe, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, oznakowane krajem pochodzenia.

Kapusta kiszona z marchwią min 5% - kiszona naturalnie, bez użycia octu.

Ziemniaki odmiany jadalne, kształtne, sortowane, owalne o zbliżonym wymiarze 8 -12 cm średnicy, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, pozbawione odrostów, pakowane w worki 15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Ziemniaki młode: całe, bez uszkodzeń powstałych w czasie zbioru, jędrne bez objawów zwiędnięcia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, odpowiednio dojrzałe, oczyszczone.

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe produktów (ukryte, nie ukryte) oraz uszkodzenia powstałe w transporcie produktów, a także zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany wadliwego towaru na pełnowartościowy we własnym zakresie i na własny koszt.

Wszyscy pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczoną do Zamawiającego żywnością, muszą posiadać aktualne, określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca zobowiązuje się do okazania w razie potrzeby wszystkich niezbędnych badań Zamawiającemu.

Zamawiający zastrzega sobie w trakcie trwania umowy, prawo zmiany zakresu ilościowego i asortymentowego przedmiotu zamówienia.

Ilości artykułów podane w formularzu cenowym są wielkościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie (zwiększeniu lub zmniejszeniu) Wykonawcy nie będą przysługiwały z tego tytułu żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

### **Zadanie nr 4 – Pieczywo, wyroby piekarskie**

1. Zamawiający wymaga dostaw pieczywa o gramaturze nie mniejszej niż podana w załączniku nr 1a do SIWZ.
2. Pieczywo i wyroby piekarskie powinno być wysokiej jakości, bez uszkodzeń, świeże.

3. Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, pojemniki do transportu pieczywa czyste, nie uszkodzone. Do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.

#### **Zadanie nr 5 – Nabiał i produkty mleczarskie**

1. Oferowane produkty powinny być wysokiej jakości bez zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.
2. Mleko i przetwory mleczarskie powinny pochodzić z bieżącej produkcji, posiadać termin przydatności do spożycia w chwili dostawy nie krótszy niż 6 dni przed jego upływem.
3. Artykuły powinny być dostarczane w opakowaniach detalicznych i gramaturze nie niższej niż przewidziana w załączniku nr 1a do SIWZ.
4. Każde opakowanie powinno zawierać nazwę i adres producenta, klasę jakości, skład wartości odżywczych, datę produkcji, datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
5. Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.

#### **Zadanie nr 6 - Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb**

#### **Zadanie nr 7 – Mrożone owoce, warzywa**

1. Mrożonki owocowe, warzywne i rybne jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nie oblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych, o równych wymiarach.
2. Opakowanie zewnętrzne – karton + opakowanie wewnętrzne – folia, trwałe i prawidłowo oznakowane w języku polskim, czyste, nie uszkodzone, temperatura surowca w momencie przyjęcia min – 18 °C, brak oznak rozmrożenia, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń.
3. W przypadku ryb mrożonych, glazurowanych etykieta musi zawierać informację dotyczącą procentowej zawartości ryby.
4. Opakowanie: czyste nieuszkodzone, szczelne, prawidłowo oznakowane w języku polskim z podaną procentową zawartością ryby, warstwy filetów przełożone folią, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości.
5. Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP. Temperatura surowców mierzona w produkcie w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie poniżej – 18 °C, brak oznak rozmrożenia.
6. Każde opakowanie z wyrobami mrożonymi powinno zawierać nazwę i adres producenta, datę produkcji, datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, skład.

## **Zadanie nr 8 – artykuły spożywcze sypkie, koncentraty, przyprawy, jaja, pozostałe art.**

1. Oferowane artykuły żywnościowe powinny charakteryzować się wysoką jakością i powinny posiadać termin przydatności do spożycia maksymalny dla danego produktu.
2. Artykuły spożywcze muszą być dostarczane w opakowaniach detalicznych.
3. Każde opakowanie powinno zawierać nazwę i adres producenta, nazwę surowca, skład wartości odżywczych, datę produkcji i datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
4. Opakowania artykułów – słoiki szklane, torebki papierowe, kartony, torby foliowe muszą być odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe i szczelne.
5. Smak i zapach oferowanych produktów powinien być charakterystyczny dla danego artykułu bez obcych posmaków czy zapachów.
6. Jaja muszą być świeże, klasa jakości A, grupa wagowa L. Skorupa jaja o normalnym kształcie, czysta nie uszkodzona.
7. Opakowania: jednorazowe, czyste, każde opakowanie zbiorcze w przypadku hurtu powinno zawierać nazwę i adres producenta, nazwę surowca, ilość sztuk, klasę jakości, datę zniesienia jaja, datę przydatności do spożycia, datę wysyłki, i warunki przechowywania.
8. Data przydatności do spożycia minimum 14 dni od dnia dostawy Zamawiającego.
9. Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.
10. Etykieta zbiorcza powinna zawierać: opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia, (nie może przekraczać daty 28 dni od daty zniesienia jaj) w przypadku bezpośredniego producenta dopuszczalna faktura zawierająca wymagane dane.
11. Temperatura przewozu w momencie odbioru dostawy 8 – 13 °C.
12. Do każdej dostawy jaj należy dołączyć aktualne badania bakteriologiczne jaj i fermy w kierunku salmonelli.

## **II. TERMINY REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

**Od 01.01.2023 do 31.12.2023 r.**

## **III. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY:**

Ofertę należy złożyć w formie pisemnej w nieprzejrzystej i zamkniętej kopercie według poniższego wzoru:

Oferta na: „**Dostawa produktów spożywczych na potrzeby stołówki szkolnej w Publicznej Szkole Podstawowej im. Jana Brzechwy w Chmielowie**”.

Zamawiający wymaga, aby każda oferta zawierała:

1. Wypełniony i podpisany przez Wykonawcę formularz oferty, formularz asortymentowo-cenowy

i pozostałe załączniki.

2. Ceny podane w propozycji cenowej mają być wyrażone cyfrowo i słownie.
3. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
5. Zamawiający nie dopuszcza powierzenia wykonania zamówienia innym podwykonawcom, całość zamówienia powinna być wykonywana osobiście przez Wykonawcę.

#### **IV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, w sekretariacie szkoły w wybrany sposób: osobiście/pocztą/kurierem na adres: **Publiczna Szkoła Podstawowa im. Jana Brzechwy w Chmielowie, Chmielów ul. Spacerowa 2, 27-400 Ostrowiec Św.** lub e – mailem na adres [pspchmielow@gazeta.pl](mailto:pspchmielow@gazeta.pl)

Ofertę należy złożyć do dnia **14 grudnia 2022 r. do godz. 9.00.**

Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 14 grudnia 2022 r. o godz. 10.00.**

Oferta otrzymana przez zamawiającego po terminie podanym powyżej nie będzie rozpatrywana.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę przed upływem terminu jej składania.

Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie: [pspchmielow.biposwiata.pl](http://pspchmielow.biposwiata.pl)

#### **V. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY W SKŁADANEJ OFERCIE**

1. Na załączonym formularzu cenowo – ofertowym należy przedstawić cenę brutto za poszczególne produkty.
2. Wartość cenową należy podać w złotych polskich cyfrą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
3. Cena powinna zawierać wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia w tym cenę dostawy na miejsce – Publiczna Szkoła Podstawowa w Chmielowie.
4. Cena podana przez Wykonawcę będzie obowiązywała przez okres ważności umowy i nie będzie podlegała waloryzacji w okresie jej trwania.
5. Wszelkie rozliczenia prowadzone będą w PLN.
6. Koszty przygotowania i przekazania oferty na adres Zamawiającego obciążają Wykonawcę.

## **VI. KRYTERIUM WYBORU OFERTY**

1. Cena – 100 %
2. Zamawiający wybierze propozycję odpowiadającą wszystkim postawionym przez niego wymaganiom i o najniższej cenie.

## **VII. INFORMACJE DOTYCZĄCE ZAWIERANIA UMOWY**

1. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie Wykonawców, którzy złożyli oferty.
2. Umowa z wybranym Wykonawcą zostanie podpisana w ciągu 14 dni od daty powiadomienia o wyborze oferty.
3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści informacje o wyborze najkorzystniejszej oferty na swojej stronie internetowej.
4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze kolejną ofertę najkorzystniejszą spośród złożonych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

## **VIII. IMIĘ I NAZWISKO, STANOWISKO ORAZ NR TELEFONU OSOBY UPRAWNIONEJ DO UDZIELANIA DODATKOWYCH WYJAŚNIEŃ W SPRAWIE ZAMÓWIENIA**

mgr Aleksandra Nowak – dyrektor Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Brzechwy  
w Chmielowie, tel. 41 – 260- 07-34

## **IX. ZAŁĄCZNIKI**

1. Wzór formularza oferty – załącznik nr 1
2. Załączniki do formularza – załącznik nr 1a
3. Wzór umowy – załącznik nr 4
4. Oświadczenie o spełnieniu warunków, o których mowa w art. 22. Ust 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych – załącznik nr 2
5. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych – załącznik nr 3

Zatwierdził dnia: 02.12.2022 r.  
Dyrektor PSP w Chmielowie – Aleksandra Nowak