

Wisła, 28 sierpnia 2013 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Na podstawie art. 4 pkt.8 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2004r. Nr 19 poz. 177 z póź.zm.) Dyrektor Zespołu Szkolno- Przedszkolnego Nr 1 w Wiśle zwraca się z zapytaniem ofertowym dotyczącym dostaw mięsa, wędlin i ryb do Zespołu w roku szkolnym 2013/2014.

Dla realizacji tego zamówienia nie stosuje się przepisów ustawy Prawo Zamówień Publicznych – wartość zamówienia poniżej 14000 EURO.

Zamawiający:

Zespół Szkolno- Przedszkolny Nr 1

43-460 Wisła

ul. Kopydło 74

tel. (33) 855 27 09 , kom. 725996426

Przedmiot zamówienia:

Sukcesywne dostawy mięsa, wędlin i ryb do Zespołu według bieżących zamówień częściowych uwzględniających faktyczne potrzeby Zamawiającego .

Zapotrzebowanie zamówień częściowych składane będzie przez uprawnionego przedstawiciela Zamawiającego w dniu poprzedzającym dostawę do godziny 14.00.

Dostawa zamówionego asortymentu towarów musi odbyć się o godzinie podanej w momencie zamówienia towaru.

Dostarczane artykuły winny spełniać wymagania jakościowe Polskich Norm, posiadać aktualne atesty producenta i świadectwa jakości wymagane przepisami prawa. Ponadto Zamawiający zastrzega sobie możliwość pobierania próbek dostarczanych artykułów i przekazania ich do analizy. W przypadku nie zgodności próbki z atestem Zamawiający nie zapłaci za dostarczone artykuły a koszty badania poniesie Dostawca.

Miejscem wykonania Zamówienia jest siedziba Zespołu Szkolno- Przedszkolnego nr 1 w Wiśle ul. Kopydło 74 /chyba że strony ustalą inaczej/.

Dostawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.

Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem wykonawcy.

Dostawca musi podać telefon kontaktowy, numer fax. lub inny sposób przyjmowania zamówień gwarantujący sprawne i terminowe wykonania zamówienia.

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Dostawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

Zapytania o przedmiot zamówienia:

Wszelkich informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela dyrektor

Elżbieta Jakubczak: E-mail: sp4wisla@o2.pl

Sposób przygotowania oferty:

Oferta musi być zaadresowana do Zamawiającego i zawierać nazwę, adres oferenta i ceny jednostkowe brutto wszystkich towarów znajdujących się w zestawieniu oraz musi być podpisana przez osobę lub osoby uprawnione do występowania w obrocie prawnym w imieniu Dostawcy, przy czym podpis lub podpisy muszą być czytelne.

Załącznikiem do oferty musi być aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w

oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę należy przesłać do dnia 09.09.2013r. do godz. 10.00 na adres e-mail szkoły:

sp4wisla@o2.pl lub złożyć osobiście w siedzibie Zamawiającego w Wiśle ul. . Kopydło 74

Kryterium wyboru oferty: cena 100%

Dyrektor Zespołu: mgr Elżbieta Jakubczak

Sposób oceny ofert.

Zamawiający podaje średnie miesięczne ilości poszczególnych towarów znajdujących się w zestawieniu. W oparciu o te ilości towarów oraz ceny ofertowe poszczególnych pozycji danego Dostawcy określa cenę brutto każdej oferty służącą dla określenia, która oferta jest najkorzystniejsza.

Zamawiający zastrzega, że wyżej wymienione ilości towarów nie będą zobowiązujące w realizacji całego zamówienia. Zamówienia cząstkowe będą uwzględniać faktyczne bieżące potrzeby Zamawiającego wynikające ze specyfiki funkcjonowania placówek Zamawiającego. Z wybranym Dostawcą zostanie zawarta umowa dostawy.

Dotyczy:

Oferty na dostawę mięsa, wędlin i ryb w roku 2013\2014

L.p.	Nazwa towaru	Ilość wg opisu z zapytania kg	Cena brutto za 1 kg zł
1.	Boczek wędzony	16 kg	
2.	Kiełbasa śląska	17 kg	
3.	Kiełbasa żywiecka	5 kg	
4.	Polędwica drobiowa	5 kg	
5.	Szynka wędzona	5 kg	
6.	Kminkowa	5 kg	
7.	Kiełbaski cienkie	10kg	
8.	Wołowe b\k	15 kg	
9.	Wołowe rosołowe	3 kg	
10.	Schab b\k	20kg	
11.	Szynka surowa wieprzowa	20kg	
12.	Łopatka b\k	80 kg	
13.	Udka drobiowe	30 kg	
14.	Skrzydółka z kurczaka i indyka	20 kg	
15.	Ryba sola	15 kg	
16.	Filet z indyka	36 kg	