Załącznik nr 4
do Zarządzenia nr 12/2026 z 22.06.2026 r.

PRZEDSZKOLE W USTRONIU MORSKIM
ul. Górna 12
78-111 Ustronie Morskie
tel. (94) 35 14 169, (94) 35 15 104
NIP 671-14-13-372

.....

(pieczęć zamawiającego)

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. Przedszkole w Ustroniu Morskim zaprasza do złożenia oferty na:
2. Nazwa przedmiotu zamówienia: Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do stołówki przedszkolnej Przedszkola w Ustroniu Morskim w roku 2027 – mięso
3. Termin realizacji zamówienia: 02.01.2027 – 31.12.2027
4. Okres gwarancji:.....
5. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę sporządzić należy na załączonym druku „FORMULARZ OFERTOWY" (załącznik nr 4A lub 4 B). Ofertę sporządzić należy w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie, komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem. Formularz ofertowy winien być podpisany przez osobę upoważnioną. W przypadku składania oferty w siedzibie zamawiającego lub pocztą na kopercie należy umieścić napis „Zapytanie ofertowe na Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do stołówki przedszkolnej przedszkola w Ustroniu Morskim w roku 2027 – mięso" Ofertę można złożyć osobiście u Zamawiającego , pocztą, pocztą elektroniczną na adres Przedszkole w Ustroniu Morskim, ul. Górna 12, 78-111 Ustronie Morskie, przedszkole@ustronie-morskie.pl - do dnia **07.12.2026**

6. Termin otwarcia ofert: **08.12.2026**
7. Sposób oceny i dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty: cena 100%
8. Warunki płatności: przelew 14 dni, na podstawie prawidłowo sporządzonej faktury
9. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami/dostawcami: Eliza Grala, tel. 94 35 15 104, e-mail: przedszkole@ustronie-morskie.pl
10. Dodatkowe uwagi:

a) złożenie zapytania nie jest równoznaczne ze złożeniem zamówienia;

b) zamówienie następować będzie do wysokości środków finansowych przeznaczonych na ten cel w budżecie Przedszkola w Ustroniu Morskim.

DYREKTOR PRZEDSZKOLA
W USTRONIU MORSKIM

mgr inż. Magdalena Trzeszczkowska

.....

(podpis osoby upoważnionej)

Załącznik nr 7
do Zarządzenia nr 12/2026 z 22.06.2026 r.

ZAŁĄCZNIK DO FORMULARZA OFERTOWEGO Z DNIA .....

.....
(pieczęć wykonawcy)

.....
(nazwa i adres Zamawiającego)

Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na realizację zadania: .....

.....

Oświadczam/y, że nie podlegam/y wykluczeniu z postępowania o udzielenia zamówienia publicznego w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.

....., dnia .....

.....
(Podpis i pieczęć Wykonawcy

lub upoważnionych przedstawicieli Wykonawcy)

DYREKTOR PRZEDSZKOLA
w USTRONIU MORSKIM
mgr inż. Magdalena Trzeszczkowska

Opis przedmiotu zamówienia

Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do stołówki przedszkolnej przedszkola w Ustroniu Morskim w roku 2027 – mięso

1. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności – HACCP, GHP i GMP:

Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów prawa żywnościowego, w szczególności rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Wykonawca musi posiadać i stosować procedury oparte na zasadach systemu HACCP oraz przestrzegać zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), odpowiednio do rodzaju i zakresu prowadzonej działalności.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić, aby magazynowanie, kompletowanie, pakowanie i transport artykułów spożywczych odbywały się w warunkach zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne żywności oraz zapobiegających jej zanieczyszczeniu.

Środki transportu wykorzystywane do przewozu żywności muszą być utrzymywane w należytym stanie technicznym i sanitarnym oraz dostosowane do rodzaju przewożonych produktów.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego w przypadku produktów wymagających przechowywania i transportu w kontrolowanej temperaturze, zgodnie z wymaganiami producenta i obowiązującymi przepisami.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia identyfikowalności dostarczanych produktów spożywczych, w szczególności poprzez możliwość ustalenia ich pochodzenia, producenta oraz partii produkcyjnej.

Wykonawca musi posiadać wymagane prawem zatwierdzenie zakładu lub wpis do właściwego rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej, stosownie do rodzaju i zakresu prowadzonej działalności.

Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedstawić dokumenty potwierdzające spełnianie wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności, w szczególności dokumentację dotyczącą stosowania procedur opartych na zasadach HACCP oraz zasad GHP i GMP, a także dokument potwierdzający wymagany wpis do rejestru lub zatwierdzenie zakładu.

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zapewnienie właściwych warunków higienicznych podczas wszystkich czynności związanych z realizacją dostaw artykułów spożywczych do Zamawiającego.

2. Wymagania dotyczące realizacji dostaw, transportu oraz sposób składania zamówień:

Dostawy artykułów spożywczych będą realizowane sukcesywnie, w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień cząstkowych składanych przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

Zamówienia cząstkowe będą składane telefonicznie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej, z określeniem rodzaju i ilości zamawianych produktów oraz terminu dostawy.

DYREKTOR PRZEDSZKOLA
W USTRONIU MORSKIM
mgr inż. Magdalena Trzeszczkowska

Zamawiający będzie składał zamówienia z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem, z zastrzeżeniem możliwości składania zamówień pilnych w uzasadnionych przypadkach, po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówień cząstkowych w terminie nie dłuższym niż 24 godziny od momentu ich złożenia, chyba że Zamawiający określi inny termin, uzgodniony z Wykonawcą.

Dostawy będą realizowane w dni robocze, od poniedziałku do piątku, w godzinach od 6:30 do 12:00, chyba że Zamawiający uzgodni z Wykonawcą inny termin dostawy.

Częstotliwość dostaw będzie uzależniona od rodzaju asortymentu oraz bieżącego zapotrzebowania stołówki szkolnej. Zamawiający przewiduje możliwość składania zamówień codziennie lub kilka razy w tygodniu, w zależności od potrzeb.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości dostaw wszystkich zamówionych produktów w okresie obowiązywania umowy.

Dostawy będą realizowane bezpośrednio do siedziby Zamawiającego, tj. do stołówki szkolnej, pod wskazany adres, wraz z wniesieniem i rozładunkiem towaru do miejsca wskazanego przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Koszty transportu, załadunku i rozładunku ponosi Wykonawca i muszą być one uwzględnione w cenie zaoferowanych produktów.

Transport artykułów spożywczych musi odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu danego rodzaju żywności, spełniającymi wymagania sanitarne i higieniczne określone obowiązującymi przepisami prawa.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiednich warunków temperaturowych podczas transportu produktów wymagających kontrolowanej temperatury, zgodnie z zaleceniami producenta i obowiązującymi przepisami, z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego.

Produkty spożywcze muszą być przewożone w sposób zabezpieczający je przed zanieczyszczeniem, uszkodzeniem, zepsuciem oraz niekorzystnym wpływem czynników zewnętrznych. Niedopuszczalne jest przewożenie żywności w warunkach mogących negatywnie wpłynąć na jej jakość i bezpieczeństwo zdrowotne.

Produkty muszą być dostarczane w oryginalnych, czystych, szczelnych i nieuszkodzonych opakowaniach, odpowiednich dla danego rodzaju artykułu spożywczego.

Każda dostawa musi być zgodna z zamówieniem cząstkowym pod względem rodzaju, ilości, jakości oraz wymaganych parametrów produktów. Do każdej dostawy Wykonawca zobowiązany jest dołączyć dokument potwierdzający dostawę, zawierający co najmniej wykaz dostarczonych produktów oraz ich ilości.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli ilościowej i jakościowej dostarczonych produktów, w tym sprawdzenia ich świeżości, terminów przydatności do spożycia, oznakowania, stanu opakowań oraz warunków transportu.

W przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczonych produktów z wymaganiami określonymi w OPZ lub zamówieniu cząstkowym, Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia całości lub części dostawy. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany zakwestionowanych produktów na produkty pełnowartościowe, na własny koszt, w terminie nie dłuższym niż 4 godziny od momentu zgłoszenia reklamacji, o ile Zamawiający nie uzgodni innego terminu.

Wykonawca nie może samodzielnie zmieniać asortymentu objętego zamówieniem. Ewentualna zamiana produktu może nastąpić wyłącznie po uzyskaniu uprzedniej zgody Zamawiającego.

DYREKTOR PRZEDSZKOLA
w USTRONIU MORSKIM
mgr inż. Magdalena Trzeszczkowska

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych produktów w poszczególnych dostawach, stosownie do aktualnych potrzeb stołówki szkolnej, bez konieczności zamawiania minimalnych ilości poszczególnych artykułów.

Podane w formularzu asortymentowo-cenowym ilości produktów mają charakter szacunkowy. Zamawiający nie jest zobowiązany do wykorzystania wszystkich wskazanych ilości, z zastrzeżeniem minimalnego zakresu zamówienia określonego w umowie.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia terminowości i ciągłości realizacji dostaw. W przypadku przewidywanych trudności w realizacji zamówienia zobowiązany jest niezwłocznie poinformować Zamawiającego i uzgodnić sposób zapewnienia dostawy zamówionych produktów.

3. Informacje dodatkowe:

Ilości podane w tym załączniku są ilościami przybliżonymi i mogą ulec zmianie w zależności od ilości żywionych osób

Towar dostarczany w ramach niniejszego postępowania, musi spełniać wymogi opisane w Rozp MZ z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2026 r., poz. 197) lub nowsze, jeśli rozporządzenie to zostanie zastąpione.

4. Wymagania dla asortymentu:

Cechy wspólne dla asortymentu – klasa I. Mięso powinno być prawidłowo wykrwawione i odcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych.

WYGLĄD - nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, linie cięcia równe, gładkie, produkt czysty, niezabrudzony.

BARWA - Charakterystyczna, naturalna do danego asortymentu, nie dopuszcza się wylewów krwawych.

ZAPACH - Naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

DYREKTOR PRZEDSZKOLA
W USTRONIU MORSKIM
mgr inż. Magdalena Trzeszczkowska

Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do stołówki przedszkolnej Przedszkola w Ustroniu Morskim w roku 2027 – mięso

Lp	Nazwa	j.m.	Cena jednostkowa	Ilość	Wartość netto (kol.4 x 5)	Stawka podatku VAT w	Wartość brutto	UWAGI
1	Schab wieprzowy b/k bez warkocza odtłuszczony nie rozmrażane	kg		100				
2	Szynka wieprzowa b/k świeża nie rozmrażana	kg		250				
3	Karkówka b/k świeża nie rozmrażana	kg		20				
4	Polędwiczki wieprzowe świeże nie rozmrażane	kg		80				
5	Łopatka b/k świeża nie rozmrażana	kg		30				
6	Filet z piersi kurczaka (świeże mięso nie rozmrażane) mięśnie piersiowe pozbawione skóry,kości i ścięgien,prawidłowo wykrwione,bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat.I	kg		280				
7	Filet z piersi indyka (świeże mięso nie rozmrażane) mięśnie piersiowe pozbawione skóry,kości i ścięgien,prawidłowo wykrwione,bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, gat.I	kg		150				
8	Udziec z kurczaka świeży (okrojony z tłuszczu) nie rozmrażany	kg		10				
9	Podudzie z kurczaka świeże nie rozmrażane	kg		80				
10	Porcje rosołowe z kurczaka świeże nie rozmrażane	kg		250				
11	Wątróbka drobiowa świeża nie rozmrażana	kg		10				
12	Mięso z ud kurczaka bez skóry i kości świeże nie rozmrażane	kg		50				
13	Polędwica drobiowa- zawierająca co najmniej 82% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających, kl.I	kg		60				
14	Parówka z kurczaka/indyka-zawierająca co najmniej 90% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu oraz 1g soli w 100 g produktu gotowego do spożycia, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających ,kl.I	kg		80				
15	Kiełbaski białe koktajlowa -zawierającymi co najmniej 82% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia,bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających,kl.I	kg		60				
16	Pierś z indyka gotowana- zawierająca co najmniej 82% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających ,kl.I	kg		60				
17	Kiełbasa typu śląska zawierająca co najmniej 82% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu produktu gotowego do spożycia ,bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających ,kl.I	kg		40				
18	Filet typu maślany z kurczaka -zawierający co najmniej 82% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu produktu gotowego do spożycia ,bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających ,kl.I	kg		50				
				razem				
					netto	**VAT**	**brutto**	

DYREKTOR PRZEDSZKOLA
w USTRONIU MORSKIM
mgr inż. Magdalena Trzeszczkowska

Załącznik nr 4 B do Zapytania ofertowego

(pieczęć wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY

Pełna nazwa wykonawcy

.....

Adres wykonawcy:

ul. ..... nr .....

Kod pocztowy ..... Miejscowość.....

tel. ..... fax. .....

REGON ..... NIP .....

email. .....

1.Zamawiający: Przedszkole w Ustroniu Morskim , ul. Górna 12, 78-111 Ustronie Morskie.

2. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia.....

.....

za cenę netto:.....zł; słownie zł:.....

Podatek VAT:.....zł

Słownie zł:.....

Cenę brutto:.....zł;

Słownie zł:.....

3. Deklaruję ponadto:

a) termin wykonania zamówienia:.....

b) okres gwarnacji:.....

c).....

4. Oświadczam, że:

- po zapoznaniu się z opisem przedmiotu zamówieia nie wnosimy do niego zastrzeżeń;
- wrazie wybrania naszej oferty zobowiazujemy sie do realizacji zamówienia na warunkach określonych przez zamawiającego.

5. Załącznikami do niniejszego formularza ofertowego są:

a).....

b).....

....

(pieczęć wykonawcy) (podpis upoważnionej)

DYREKTOR PRZEDSZKOLA
w USTRONIU MORSKIM
mgr inż. Magdalena Trzeszczkowska