

Znak sprawy: OSS.DKW.2233.66.2.2024.DR

Ośrodek Szkolenia
Służby Więziennej
w Suchej
89-526 Lubiewo
NIP 561-12-21-394 REGON 000821091

pieczęć zamawiającego

ZAPYTANIE OFERTOWE

„Dostawy ryb przetworzonych dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej

1. Zamawiający:

Ośrodek Szkolenia Służby Więziennej w Suchej;
89-526 Lubiewo, Sucha 144

2. Przedmiot zamówienia:

Paluszki rybne - 152 41700 – 6 w ilości 350 kg, paluszki rybne z fileta, w chrupiącej panierce, podsmażane, w pierwszym gatunku, głęboko mrożone, pakowane w torebki przeznaczone do przechowywania tego rodzaju artykułów, o wadze od 1 kg do 2,5 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 3 miesiące od daty dostawy.

Paprykarz szczeciński 341g - 152 40000 – 2 w ilości 50 kg, konserwa rybna sterylizowana, w pierwszym gatunku, pakowane w puszki, o wadze od 0,300kg do 0,400kg z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 3 miesiące od daty dostawy.

Sałatka rybna - 152 40000 – 2 w ilości 400 kg, konserwa rybna sterylizowana, w pierwszym gatunku, pakowane w opakowania aluminiowe, o wadze od 0,130 kg do 0,135 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 3 miesiące od daty dostawy.

Łosoś kostka – 152 21000 – 3 w ilości 10 kg – kawałki łososia uformowane w kostkę, głęboko mrożone, w pierwszym gatunku, pakowany w opakowania o wadze 5 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 3 miesiące od daty dostawy.

Łosoś filet – 152 21000 – 3 w ilości 10 kg - filet z łososia ze skórą, głęboko mrożony, w pierwszym gatunku, pakowany w kartony przeznaczone do przechowywania tego rodzaju artykułów, waga jednostkowa opakowania od 5 kg do 7 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 3 miesiące od daty dostawy.

Ryby mrożone - 152 21000 – 3 w ilości 700 kg, filet z miruny ze skórą, głęboko mrożony, w pierwszym gatunku, pakowany w kartony przeznaczone do przechowywania tego rodzaju artykułów, waga jednostkowa opakowania od 5 kg do 7 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 3 miesiące od daty dostawy.

Łosoś wędzony – 152 35000 – 7 w ilości 10 kg - łosoś wędzony na zimno, w pierwszym gatunku, pakowany w opakowania o wadze 0,1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 3 miesiące od daty dostawy.

Kotlety rybne - 152 42000 – 6 w ilości 50 kg, kotlety rybne panierowane, głęboko mrożone, w pierwszym gatunku, pakowany w kartony przeznaczone do przechowywania tego rodzaju artykułów, waga jednostkowa opakowania od 5 kg do 7 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 3 miesiące od daty dostawy.

Burgery rybne - 152 42000 – 6 w ilości 60 kg, burgery rybne panierowane, głęboko mrożone, w pierwszym gatunku, pakowany w kartony przeznaczone do przechowywania tego rodzaju artykułów, waga jednostkowa opakowania od 5 kg do 7 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 3 miesiące od daty dostawy.

Ryba z pieca - 152 42000 – 6 w ilości 300 kg, filety rybne z brokułami i sosem na bazie śmietany, posypane prażonymi płatkami migdałów lub filety rybne z sosem włoskim, do zapiekania, głęboko mrożone, w pierwszym gatunku, pakowany w kartony przeznaczone do przechowywania tego rodzaju artykułów, waga jednostkowa opakowania od 5 kg do 7 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 3 miesiące od daty dostawy.

Rolmops - 152 35000 – 4 w ilości 10 kg, filety śledziowe rolmopsy w zalewie octowej, w pierwszym gatunku, pakowane w słoiki o pojemności od 0,400 l do 0,900 l, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 3 miesiące od daty dostawy.

Śledzik na raz - 152 35000 – 4 w ilości 10 kg - śledzie marynowane, pokrojone na małe kawałki z dodatkiem oleju roślinnego oraz chrupiącej cebulki lub suszonych pomidorów lub papryki, w pierwszym gatunku, pakowany w opakowania o wadze 0,1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 3 miesiące od daty dostawy.

Śledź marynowany - 152 35000 – 4 w ilości 10 kg, filety śledziowe marynowane w zalewie octowej, w pierwszym gatunku, pakowane w słoiki o pojemności od 0,400 l do 0,900 l, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 3 miesiące od daty dostawy.

Tuńczyk w sosie własnym - 152 41400 – 3 w ilości 20 kg, tuńczyk w kawałkach w sosie własnym, konserwa rybna sterylizowana, w pierwszym gatunku, pakowany w puszki, o wadze 0,170 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 3 miesiące od daty dostawy.

Śledź solony - 152 34000 – 0 w ilości 80 kg, filety ze śledzia atlantyckiego w zalewie solankowej, w pierwszym gatunku, pakowany w plastikowe wiaderka, o wadze od 0,800 kg do 3 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 3 miesiące od daty dostawy.

Ilości szacunkowe dostarczanych artykułów mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nieodebrania całości zamówienia, z zastrzeżeniem, że ilość dostarczonego asortymentu nie będzie mniejsza niż 70% wielkości całego zamówienia i z tego tytułu wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie finansowe lub prawne.

Wykonawca dostarczać będzie w/w artykuły na swój koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi i systemem HACCP w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych. W/w artykuły nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, zepsucia. Mają być świeże, o dobrym smaku, z odpowiednim okresem ważności do spożycia dla danego artykułu, w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które posiadają nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), nazwie i adresie producenta, dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze.

Miejsce, sposób, terminy dostaw oraz forma i termin płatności:

- a. Realizacja dostaw w/w artykułów w uzgodnionych terminach do magazynu zlokalizowanego w Ośrodku Szkolenia Służby Więziennej w Suchej, Sucha 144, 89-526 Lubiewo w godz. 8:00-12:00
- b. Termin płatności: 30 dni, forma płatności: przelew

3. **Termin realizacji zamówienia**

01.01.2025 – 31.12.2025 r.

4. **Miejsce lub sposób uzyskania informacji oraz dodatkowej dokumentacji określającej szczegółowe warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia:**

Pytania dotyczące przedmiotu zamówienia można kierować za pomocą formularza dostępnego na stronie prowadzonego postępowania oraz na adresy mailowe: os_sucha@sw.gov.pl, beata.pantkowska@sw.gov.pl.

5. **Kryteria wyboru oferty:** cena 100% - najniższa cena.

6. **Wymagania, jakie powinni spełniać wykonawcy zamówienia w zakresie dokumentów i oświadczeń (np. posiadanie koncesji, zezwolenia):** Brak

7. **Wzór umowy lub istotne postanowienia umowy, które zostaną zawarte w jej treści (jeżeli wymagana jest forma pisemna umowy na podstawie odrębnych przepisów zamawiającego):** Projekt umowy stanowi Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

8. **Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy, sposobu oraz formy jego wniesienia jeżeli jest wymagany):** Nie dotyczy.

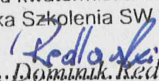
9. **Warunki gwarancji:** Termin ważności zgodny z zaleceniami producenta.

10. **Termin i sposób złożenia ofert:** Ofertę należy złożyć za pomocą formularza znajdującego się na stronie internetowej www.platformazakupowa.pl do dnia **30.12.2024 roku do godz. 11:00.**

11. **Zamawiający może unieważnić postępowanie w przypadku, gdy:**

- a. nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu,
- b. cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty,
- c. wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć,
- d. postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia.
- e. środki publiczne, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane.

12. **Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.**

REFERENT
działu kwatermistrzowskiego
Ośrodka Szkolenia SW w Suchej

kpr. Dominik Kedlarski.....
podpis osoby wnioskującej

Załączniki:

1. **Załącznik nr 1** – Projekt umowy

2. **Załącznik nr 2** – Klauzula informacyjna

