

Szudziałowo, 19.11.2021r.

## Zapytanie ofertowe

Szkoła Podstawowa im. Bohaterów Powstań Narodowych w Szudziałowie, w imieniu którego działa p.o. Dyrektora szkoły Krzysztof Bach zaprasza do złożenia ofert na zakup i dostawę żywności na potrzeby szkoły o szacunkowej wartości nieprzekraczającej kwoty 130000 zł. netto, wyłączonej ze stosowania na podstawie art. 2 ust. 1pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (DZ.U. z 2019r. poz.2019 ze zm. ).

1. **Przedmiot zamówienia:** zakup i dostawę żywności na potrzeby szkoły.
2. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**
  - zakup i dostawa żywności na potrzeby szkoły
  - Zamawiający dopuszcza składanie ofert na dostawę w ramach następujących części, umieszczonych w poszczególnych załącznikach- formularzach cenowych:
    - 1) Artykuły ogólnospożywcze
    - 2) Nabiał
    - 3) Mięso drobiowe, wieprzowe i wędliny
    - 4) Ryby
    - 5) Świeże warzywa i owoce
    - 6) Pieczywo
    - 7) Mrożonki

Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych, gdy w opisie przedmiotu zamówienia użyto nazwy wskazującej na producenta danego towaru, rozumie się przez to produkt przykładowy a Zamawiający dopuszcza złożenia oferty równoważnej (produkt równoważny) o innej nazwie pod warunkiem, że posiadać one będą te same walory smakowe i właściwości, co produkty podane przykładowo, w takim przypadku należy zaznaczyć jakiego produktu dotyczy oferta równoważna

- żywność będąca przedmiotem zamówienia musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami, prawem żywnościowym oraz z obowiązującymi zasadami GMP/GHP, GAP i systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem żywności zgodnym z ISO 22000:2005
- Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczonej żywności do daty minimalnej



- trwałości lub terminu przydatności do spożycia określonych na czytelnych etykietach.

**Artykuły rolno- spożywcze** muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający ich właściwej jakości handlowej.

Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności, umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej przez producenta i umożliwiające ich identyfikalność, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

- W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej Zamawiający odmówi przyjęcia i zgłosi niezwłocznie reklamacje osobiście lub telefonicznie w dniu dostawy. Wykonawca zobowiązuje się odebrać lub wymienić żywność nie spełniającą wymagań jakościowych na wolną od wad, max do 3 godzin od dnia i godziny jego zgłoszenia i na własny koszt. Wykonawca podpisuje odbiór żywności niespełniającej wymagań.
- Wykonawca zobowiązuje się przekazywać żywność bezpośrednio osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym. Odbiór ilościowo-jakościowy dostarczonej żywności, będzie potwierdzany przez upoważnionego pracownika zamawiającego. Nie dopuszcza się przyjęcia towaru bez ważnego dowodu dostawy, tj. ilości dostarczonego towaru (szt. lub kg), cen jednostkowych i wartości.
- Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia przy dostawie wszystkich niezbędnych informacji w celu dokonania oceny ilościowo- jakościowej odbieranej żywności.
- Podane w formularzu ofertowym i opisie przedmiotu zamówienia ilości stanowią szacunkowe zapotrzebowanie, jakie Zamawiający przewiduje zakupić w danym okresie. Z tytułu niezrealizowania wskazanych w formularzu ofertowym i opisie przedmiotu zamówienia ilości Wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia przeciw Zamawiającemu. Zamawiający może dokonać zmiany asortymentowej określonej w przedmiocie zamówienia w ramach limitu finansowego. Szczegółowa ilość zamawianych artykułów będzie określona każdorazowo jednostkowymi zamówieniami.
- Wykonawca dostarczać będzie żywność do Zamawiającego własnym środkiem transportu spełniającym warunki zgodne z zasadami



GMP/GHP(do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPiS do przewozu żywności) na własny koszt i ryzyko w godz. 7:00- 13:00 następnego dnia po dniu złożenia zamówienia bezpośrednio do magazynu żywnościowego.

- Dysponenci i kierowcy Wykonawcy winni posiadać aktualne świadectwa zdrowia, decyzje sanitarne na środki transportu oraz czystą odzież ochronną.
- Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego.

#### **Wymagania szczegółowe dla jarzyn, warzyw i owoców:**

- Warzywa, owoce i jarzyny powinny być czyste, świeże, zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych i oznak zwiędnięcia, wolne od zanieczyszczeń chemicznych, wolne od obcych zapachów i smaków, pleśni, zmian gnilnych, bez oznak wyrośnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, mróz lub słońce, właściwie obcięte, typowe w kształcie.

#### **Wymagania szczegółowe dla mrożonek:**

- Mrożonki powinny być opakowane z zewnątrz kartonem, wewnątrz folią, trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim zarówno na opakowaniu zewnątrz jak i folii, czyste, nie uszkodzone, temperatura surowca w momencie przyjęcia min.-18°C, owoce lub warzywa jednolite tej samej odmiany, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nie oblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez zapachów i posmaków dla danego asortymentu, smak i zapach delikatny, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, barwa typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii ( z wyjątkiem mieszanek), owoce i warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

### **3. Warunki realizacji zadania**

- Nie przewiduje się udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia
- Wykonawca biorący udział w postępowaniu powinien spełniać następujące warunki:
  - posiadać uprawnienia do wykonywania dostaw żywności wynikające z właściwego rejestru albo wpisu do ewidencji działalności gospodarczej,
  - posiadać wiedzę i doświadczenie w dostawie żywności,
  - dysponować transportem do przewozu żywności (tych części, na które składa ofertę) odpowiadającym wymogom HACCP,

·dysponować osobami zdolnymi do dostawy żywności.

**4. Termin realizacji zamówienia:** od 01 stycznia 2022r.do 23 grudnia 2022r.

- Dostawa żywności następować będzie na podstawie codziennych zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie lub mailowo wg bieżących potrzeb. W zamówieniu Zamawiający przekaże rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji.
- Termin płatności musi wynosić 14 dni licząc od dnia dostawy towaru i wystawienia faktury

**5. Kryteria wyboru:**

- Cena- 100%

**6.** Oferta musi być napisana w języku polskim i podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy na zewnątrz.

**7.** Oferta winna zawierać jednostkową cenę brutto poszczególnych produktów.

**8.** Oferta winna być sporządzona na drukach- załącznikach do niniejszego zapytania i złożona w siedzibie Zamawiającego w Szkole Podstawowej im. Bohaterów Powstań Narodowych ul. Szkolna 1 w Szudziałowie(sekretariat) lub przesłana drogą mailową na adres: [kuchnia.szudzialowo@gmail.com](mailto:kuchnia.szudzialowo@gmail.com) do dnia **06.12.2021r do godziny 15.00**. Przesyłając drogą mailową należy w tytule zaznaczyć „Zapytanie ofertowe”.

**9.** Wykonawca wyłonionej oferty zostanie poinformowany telefonicznie.

**10.** Osobą do kontaktu z oferentami jest: Aneta Woronowicz, tel.**85 722 14 05**

**11.** Zamawiający udzieli zamówienia oferentowi, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom w zapytaniu ofertowym i przedstawi najkorzystniejszą ofertę w oparciu o kryteria wyboru określone w zapytaniu ofertowym.

**12.** W uzasadnionych przypadkach Zamawiający dopuszcza unieważnienie postępowania bez podania przyczyn.

Z poważaniem

p.o. DYREKTORA SZKOŁY

*Krzysztof Bach*

Krzysztof Bach



## Artykuły ogólnospożywcze

<i>Lp.</i>	<i>Przedmiot zamówienia Nazwa produktu nadanego przez Zamawiającego</i>	<i>Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę</i>	<i>J.m.</i>	<i>Ilość szacunkowa</i>	<i>Cena jednostkowa netto</i>	<i>Cena jednostkowa brutto</i>	<i>Wartość brutto</i>	<i>Wartość netto</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
1	Koperek suszony Prymat 130g		szt.	3				
2	Pieprz czarny mielony Prymat 820g		szt.	1				
3	Majeranek suszony Prymat 150g		szt.	3				
4	Przyprawa uniwersalna Smak Natury bez glutaminianu sodu 3kg		szt.	10				
5	Przyprawa do mięsa bez soli i glutaminianu sodu Prymat 800g		szt.	10				
6	Przyprawa do ryb bez soli i glutaminianu sodu Prymat 800g		szt.	2				
7	Przyprawa do kurczaka bez soli i glutaminianu sodu Prymat 800g		szt.	3				
8	Natka pietruszki Prymat 190g		szt.	3				
9	Drożdże Babuni 100g		szt.	120				
10	Cynamon 320g		szt.	2				
11	Cukier biały 1kg		kg	240				
12	Mąka tortowa PZZ 1kg		kg	240				
13	Mąka ziemniaczana KUPIEC 1kg		kg	30				
14	Bułka tarta PSS"Spółem"500g		szt.	220				
15	Makaron z pszenicy durum 5kg		szt.	55				
16	Ryż paraboliczny La Chef 5kg		szt.	30				
17	Kasza jęczmienna perłowa La Chef 3kg		szt.	15				
18	Kasza bulgur z vermicelli La Chef 3kg		szt.	15				
19	Pęczak kujawski La Chef 5kg		szt.	3				
20	Groch połówki La Chef 5kg		szt.	8				

*Kmellu*

21	Soczewica czerwona La Chef 3kg		szt.	5				
22	Kasza jaglana La Chef 3kg		szt.	5				
23	Kasza trendy La Chef 3kg		szt.	6				
24	Fasola drobna La Chef 3kg		szt.	23				
25	Olej rzepakowy MOSSO 5l.		szt.	60				
26	Koncentrat pomidorowy Dawtona 1kg		szt.	45				
27	Szczaw siekany BONA 900g		szt.	16				
28	Soczki Dolina Czerska 100% soku 200ml		szt.	2000				
29	Sól Solino 1kg		kg	80				
30	Liść laurowy Prymat 80g		szt.	2				
31	Liść lubczyku Prymat 145g		szt.	1				
32	Ziele angielskie Prymat 600g		szt.	1				
33	Przecier ogórkowy BONA 840g		szt.	16				
34	Chrzan tarty 900g		szt.	4				
35	Czosnek staropolski Prymat 400g		szt.	5				
36	Ketchup Pudliszki 480g		szt.	12				
37	Kukurydza konserwowa Dawtona 2150g		szt.	10				
38	Majonez sałatkowy MOSSO 5kg		szt.	8				
39	Żurek Hugli 1,00l		szt.	33				
40	Zioła kuchni polskiej Prymat 110g		szt.	4				
41	Ogórek konserwowy 1,60kg SMAK		szt.	120				
42	Sałatka szwedzka 1600g		szt.	50				
43	Sałatka grecka 510g		szt.	50				
44	Kasza kuskus perłowy La Chef 3kg		szt.	8				
45	Kwasek cytrynowy Prymat 1kg		szt.	1				
47	Herbata Saga 90 torebek		szt.	14				
48	Barszcz biały Kucharek 1kg		szt.	5				
	<b>Wartość ogółem</b>							

*Kmacu*

## Nabiał

L.p.	<i>Przedmiot zamówienia Nazwa produktu nadanego przez Zamawiającego</i>	<i>Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę</i>	<i>J.m.</i>	<i>Ilość szacunkowa</i>	<i>Cena jednostkowa netto</i>	<i>Cena jednostkowa brutto</i>	<i>Wartość brutto</i>	<i>Wartość netto</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
1	Mleko Polskie 3,2% 1l		szt.	156				
2	Śmietana Polska 18% 400g		szt.	700				
3	Twaróg półtłusty krajanka		kg	160				
4	Masło Polskie 82% 200g		szt.	120				
5	Jogurty smakowe MiaMu 125g		szt.	594				
6	Jogurt smakowy Polski 350g		szt.	180				
	<b>Wartość ogółem</b>							

*molu*



### Mięso drobiowe, wieprzowe i wędliny

L.p.	<i>Przedmiot zamówienia. Nazwa produktu nadanego przez Zamawiającego</i>	<i>Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę</i>	<i>J.m.</i>	<i>Ilość szacunkowa</i>	<i>Cena jednostkowa netto</i>	<i>Cena jednostkowa brutto</i>	<i>Wartość brutto</i>	<i>Wartość netto</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
1	Udziec z indyka 1kg		kg	160				
2	Porcje rosółowe 1kg		kg	90				
3	Ćwiartka z kurczaka 1kg		kg	257				
4	Filet piersi kurczaka 1kg		kg	211				
5	Łopátka wieprzowa 1kg		kg	390				
6	Schab wieprzowy 1kg		kg	200				
7	Karkówka wieprzowa 1kg		kg	312				
8	Boczek wędzony parzony 1kg		kg	15				
9	Kiełbasa podwawelska 1kg		kg	200				
10	Kości schabowe		kg	50				
	<b>Wartość ogółem</b>							

V  
molle



## Ryby

L.p.	<i>Przedmiot zamówienia Nazwa produktu nadanego przez Zamawiającego</i>	<i>Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę</i>	<i>J.m</i> .	<i>Ilość szacunkowa</i>	<i>Cena jednostkowa netto</i>	<i>Cena Jednostkowa brutto</i>	<i>Wartość brutto</i>	<i>Wartość netto</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
1	Filet z miruny z/s SHP 230-280 Abramczyk		kg	170				
2	Filet z miruny b/s VAC 6+NZ Abramczyk		kg	80				
3	Filet zapiekany z serem FROSTA		kg	250				
4	Burgery rybne z warzywami		kg	80				
5	Okoń nilowy filet b/s 300-500g		kg	180				
	<b>Wartość ogółem</b>							

*Kmali*

## Świeże warzywa i owoce

L.p.	Przedmiot zamówienia. Nazwa produktu nadanego przez Zamawiającego	Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę	J.m.	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto	Wartość netto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Burak		kg	250				
2	Cebula		kg	105				
3	Marchew		kg	200				
4	Seler		kg	125				
5	Por		szt.	90				
6	Pomidory		kg	98				
7	Kapusta biała		kg	240				
8	Kapusta czerwona		kg	158				
9	Kapusta pekińska		kg	97				
10	Kapusta kwaszona		kg	150				
11	Ogórek kwaszony		kg	90				
12	Ogórek świeży		kg	130				
13	Rzepa biała		kg	145				
14	Ziemniak biały		kg	4000				
15	Jabłka		kg	334				
16	Gruszka		kg	42				
17	Banany		kg	174				
18	Mandarynki		kg	60				
19	Salata główka		szt.	64				
20	Szczypior		szt.	20				
21	Śliwka polska		kg	36				
22	Jaja		szt.	1987				
23	Cytryny		kg	12				
	<b>Wartość ogółem</b>							

*Kmaku*



## Pieczywo

<i>L.p.</i>	<i>Przedmiot zamówienia. Nazwa produktu nadanego przez Zamawiającego</i>	<i>Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę</i>	<i>J.m.</i>	<i>Ilość szacunkowa</i>	<i>Cena jednostkowa netto</i>	<i>Cena jednostkowa brutto</i>	<i>Wartość brutto</i>	<i>Wartość netto</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
1	Chleb baltonowski krojony 550g		szt.	900				
2	Chleb żytni z dynią 400g		szt.	60				
3	Chleb swojski razowy 500g		szt.	60				
4	Chleb słonecznikowy 450g		szt.	60				
5	Chleb żytni z chrzanem 450g		szt.	60				
6	Chleb żytni z kapustą 450g		szt.	60				
7	Pączki z cukrem pudrem		szt.	200				
	<b>Wartość ogółem</b>							

*Handwritten signature*

## Mrożonki

L.p.	<i>Przedmiot zamówienia. Nazwa produktu nadanego przez Zamawiającego</i>	<i>Nazwa produktu oferowanego przez Wykonawcę</i>	<i>J.m.</i>	<i>Ilość szacunkowa</i>	<i>Cena jednostkowa netto</i>	<i>Cena jednostkowa brutto</i>	<i>Wartość brutto</i>	<i>Wartość netto</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
1	Włoszczyzna mrożona paski 2,5kg		szt.	150				
2	Marchew kostka mrożona 2,5kg		szt.	30				
3	Marchew z groszkiem 2,5kg		szt.	20				
4	Groszek zielony 2,5kg		szt.	2				
5	Mieszanka 7- składnikowa 2,5kg		szt.	14				
6	Brokuł mrożony 2,5kg		szt.	20				
7	Fasolka szparagowa żółta cięta 2,5kg		szt.	5				
8	Fasolka szparagowa zielona cięta 2,5kg		szt.	10				
9	Kalafior mrożony 2,5kg		szt.	20				
10	Pieczarka mrożona 2,5kg		szt.	18				
11	Papryka mrożona trio 2,5kg		szt.	10				
12	Mieszanka kompotowa 2,5kg		szt.	44				
13	Agrest mrożony 2,5kg		szt.	44				
14	Śliwka mrożona połówki 2,5kg		szt.	44				
15	Czarna porzeczka mrożona 2,5kg		szt.	44				
16	Truskawki mrożone 2,5kg		szt.	44				
17	Lody		szt.	200				
	<b>Wartość ogółem</b>							

*Handwritten signature*