

Zapytanie ofertowe

Szkoła Podstawowa im. Bohaterów Powstań Narodowych w Szudziałowie, w imieniu którego działa Dyrektor 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 2022r. poz.1710 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 3godzin 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, bez uszkodzeń, 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 2025r.do 31 grudnia 2025r.

- Dostawa żywności następować będzie na podstawie codziennych zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie lub mailowo wg bieżących potrzeb. W zamówieniu Zamawiający przekaze 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 30 dni licząc od dnia dostawy towaru i wystawienia faktury

5. Kryteria wyboru:

- Cena- 60%
- Termin dostawy – 20%
- Termin płatności – 20%

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: stolowka-spszudzialowo@szudzialowogmina.pl do dnia **03.12.2024r 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

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej
w Szudziałowie
Krzysztof Bach
Krzysztof Bach

Załącznik I - Dostawa artykułów spożywczych-produkty sypkie, przetwory, przyprawy, stodyczne, syropy i napoje

L.p	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	% VAT	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Herbata saga 90 torebek	szt.	25					
2.	Mąka pszenna tortowa 1kg	kg	320					
3.	Mąka ziemniaczana 1kg	kg	41					
4.	Bułka tarta 500g PSS	szt.	200					
5.	Groch łuskany 5kg Melvit	szt.	11					
6.	Soczewica czerwona 3kg Melvit	szt.	13					
7.	Fasola drobna 3kg Melvit	szt.	12					
8.	Kasza jęczmienna perłowa 3kg Melvit	szt.	31					
9.	Kasza bulgur z makaronem vermicelli 3kg Melvit	szt.	23					
10.	Kasza kuskus perłowy 3kg Melvit	szt.	8					
11.	Ryż paraboliczny 5kg Melvit	szt.	34					
12.	Ryż biały 5kg Melvit	szt.	1					
13.	Kasza pęczak kujawski 5kg Melvit	szt.	2					
14.	Fasola Piękny Jaś 5kg Melvit	szt.	5					
15.	Makaron z pszenicy durum 5kg Prymat	szt.	50					
16.	Kukurydza konserwowa 2840g	szt.	32					
17.	Fasola czerwona konserwowa 2,5kg	szt.	7					
18.	Żur koncentrat 0,6kg Hugli	szt.	21					
19.	Przecier ogórkowy 900g	szt.	30					
20.	Szczaw siekany 900g	szt.	20					
21.	Koncentrat pomidorowy 900g Dawtona	szt.	113					
22.	Czosnek staropolski 400g Prymat	szt.	12					
23.	Czosnek granulowany 1kg Prymat	szt.	8					
24.	Przyprawa uniwersalna bez glutamianu sodu 3kg Kucharek	szt.	16					
25.	Pieprz czarny mielony 820g Prymat	szt.	7					
26.	Pieprz ziołowy 600g Prymat	szt.	6					
27.	Papryka słodka mielona 720g Prymat	szt.	8					
28.	Lubczyk 120g Prymat	szt.	20					
29.	Koper suszony 130g Prymat	szt.	18					
30.	Pietruszka 190g Prymat	szt.	20					
31.	Zioła kuchni polskiej 110g Prymat	szt.	18					
32.	Kurkuma 350g Prymat	szt.	1					
33.	Cynamon 320g Prymat	szt.	2					
34.	Liść laurowy 80g Prymat	szt.	20					
35.	Ziele angielskie 600g Prymat	szt.	8					
36.	Przyprawa do ryb bez glutamianu sodu 800g Prymat	szt.	2					
37.	Przyprawa do mięsa bez glutamianu sodu 800g Prymat	szt.	10					
38.	Przyprawa do kurczaka bez glutamianu sodu 800g Prymat	szt.	7					
39.	Majeranek 150g Prymat	szt.	20					
40.	Kwas cytrynowy 1kg Prymat	szt.	2					
41.	Kasza jagłana 3kg Melvit	szt.	11					
42.	Sól drobna 1kg Solino	szt.	110					
43.	Ketchup(pomidory 120g w 100g ketchupu) 480g Pudliszki	szt.	60					
44.	Curry 900g Prymat	szt.	4					
45.	Salatka szwedzka 1,6kg Smak	szt.	30					
46.	Ogórek konserwowy 1,6kg Smak	szt.	81					
47.	Musztarda stołowa 1kg Prymat	szt.	17					
48.	Chrzan tarty 800	szt.	16					
49.	Majonez stołowy 900ml Mosso	szt.	56					
50.	Olej rzepakowy 5l	szt.	45					
51.	Drożdże 100g	szt.	70					
52.	Porcja dobra 16g BE NOW	szt.	1080					
53.	Soczek Sokuś 100% 200ml	szt.	2340					
54.	Cukier 1kg	szt.	290					
55.	Mus owocowy 100g	szt.	1260					
56.	Kasza gryczana 5kg Melvit	szt.	5					
57.	Makaron zacierka 5kg Prymat	szt.	2					
58.	Kminek 800g Prymat	szt.	1					
59.	Przyprawa gyros 1kg Prymat	szt.	1					
60.	Pomidor suszony w oleju 1,60kg	szt.	8					
61.	Zioła prowansalskie 300g Prymat	szt.	2					
62.	Oregano 110g Prymat	szt.	2					
	RAZEM							

Załącznik II- Dostawa nabiału

L.p	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	% VAT	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Masło Polskie 82% 200g	szt	325					
2.	Śmietana Polska 18% 400g	szt	1152					
3.	Ser topiony Mazowiecki 100g kremowy	szt	195					
4.	Mascarpone Kuchmistrza 500g	szt	15					
5.	Jogurt smakowy Polski 350g	szt	240					
6.	Twaróg półtłusty 1kg	kg	160					
7.	Twaróg Premium mielony 18% 1kg	kg	48					
8.	Mleko Polskie 3,2% 1l	szt	180					
9.	Desery MiaMu 125g	szt	900					
10.	Batonik MiaMu	szt	900					
11.	Ser żółty plastry	kg	21					
12.	Śmietana 30% 1l	szt	7					
13.	Serek topiony kostka 90g	szt	60					
	RAZEM							

DYREKTOR
 Szkoły Podstawowej
 w Szudziałowie
Krzysztof Bach
Krzysztof Bach

Załącznik III- Dostawa drobiu i mięsa wieprzowego

L.p	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	% VAT	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Kiełbasa podwawelska 1kg	kg	180					
2.	Kiełbasa biała parzona 1kg	kg	60					
3.	Boczek wędzony parzony 1kg	kg	85					
4.	Porcje rosółowe z kurczaka 1kg	kg	90					
5.	Filet z piersi kurczaka 1kg	kg	170					
6.	Filet z piersi indyka 1kg	kg	115					
7.	Udziec kurczęcy 1kg	kg	350					
8.	Udziec indyczy 1kg	kg	120					
9.	Karkówka wieprzowa 1kg	kg	630					
10.	Łopatka wieprzowa 1kg	kg	480					
11.	Schab wieprzowy 1kg	kg	136					
12.	Parówki z szynki 1kg	kg	54					
	RAZEM							

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej
w Szadziałowie
Krzysztof Bach
Krzysztof Bach

Załącznik IV- Dostawa ryb mrożonych

L.p	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	% VAT	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Kostka rybna panierowana filet z mintaja 1kg	kg	60					
2.	Paluszki panierowane z fileta mintaja 1kg	kg	168					
3.	Miruna filet z/s 8-12	kg	224,4					
4.	Morszczuk kapski kostka z fileta glazura 5%	kg	35					
5.	Filet zapiekany z serem 1kg	kg	90					
	RAZEM							

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej
w Szadziałowie
Krzysztof Bach
Krzysztof Bach

Załącznik V- Dostawa warzyw i owoców świeżych

L.p	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	% VAT	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Jaja	szt	2880					
2.	Kapusta kiszona 1kg	kg	195					
3.	Por 1kg	kg	105					
4.	Pietruszka korzeń 1kg	kg	9					
5.	Seler korzeń 1kg	kg	100					
6.	Marchew 1kg	kg	340					
7.	Buraki 1kg	kg	300					
8.	Kapusta młoda szt	szt	5					
9.	Kapusta biała 1kg	kg	340					
10.	Kapusta włoska szt	szt	24					
11.	Kapusta czerwona 1kg	kg	225					
12.	Ziemniak kg	kg	4425					
13.	Cytryna 1kg	kg	19					
14.	Papryka czerwona 1kg	kg	40					
15.	Cebula biała 1kg	kg	320					
16.	Cebula czerwona 1kg	kg	10					
17.	Jabłko 1kg	kg	450					
18.	Ogórek kiszony 1kg	kg	90					
19.	Kapusta pekińska 1kg	kg	100					
20.	Pomidor 1kg	kg	120					
21.	Rzepa biała 1kg	kg	60					
22.	Salata główka szt	szt	128					
23.	Szczypior pęczek 1szt	szt	40					
24.	Ogórek zielony 1kg	kg	150					
25.	Banan 1kg	kg	205					
26.	Gruszka 1kg	kg	200					
27.	Śliwka 1kg	kg	160					
28.	Mandarynka 1kg	kg	160					
29.	Natka pietruszki pęczek	szt	24					
30.	Koperek świeży pęczek	szt	90					
31.	Cukinia	kg	50					
	RAZEM							

DYREKTOR
 Szkoły Podstawowej
 w Szuliszowie
Chodor
Krzysztof Bach

Załącznik VI- Dostawa pieczywa i wyrobów piekarniczych

L.p	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	% VAT	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Bułka pszenna 50g	szt	2340					
2.	Pączek	szt	360					
3.	Chleb biały krojony 550g	szt	1281					
4.	Chleb razowy 450g	szt	732					
5.	RAZEM							

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej
w Szudziałowie
Krzysztof Bach
Krzysztof Bach

Załącznik VII- Dostawa mrozonek

L.p	Nazwa artykułu	Jednostka miary	Ilość szacunkowa	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	% VAT	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Śliwka mrożona 2,5kg	szt	26					
2.	Mieszanka kompotowa 2,5kg	szt	26					
3.	Wiśnia mrożona 2,5kg	szt	26					
4.	Mieszanka leśna 2,5kg	szt	24					
5.	Porzeczka czerwona 2,5kg	szt	25					
6.	Porzeczka czarna 2,5kg	szt	25					
7.	Agrest mrożony 2,5kg	szt	26					
8.	Truskawka 2,5kg	szt	43					
9.	Włoszczyzna 2,5kg	szt	182					
10.	Marchew kostka 2,5kg	szt	22					
11.	Marchew z groszkiem 2,5kg	szt	45					
12.	Kalafior mrożony 2,5kg	szt	20					
13.	Brokuł mrożony 2,5kg	szt	20					
14.	Mieszanka 7- składnikowa 2,5kg	szt	10					
15.	Brukselka 2,5kg	szt	5					
16.	Papryka trio 2,5kg	szt	45					
17.	Pieczarka plastry 2,5kg	szt	39					
18.	Fasolka szparagowa żółta cięta 2,5kg	szt	16					
19.	Fasolka szparagowa zielona cięta 2,5kg	szt	8					
20.	Mieszanka meksykańska 2,5kg	szt	12					
21.	Marchew Baby 2,5kg	szt	10					
22.	Groszek zielony 2,5kg	szt	4					
23.	Tortellini trójkolorowe z mięsem 2kg	szt	56					
24.	Lody w kubeczku	szt	180					
	RAZEM							

DYREKTOR
 Szkoły Podstawowej
 w Szudziałowie
Krzysztof Bach
Krzysztof Bach