

SPT.271.5.2020

Szkoła Podstawowa
im. Sportowców Polskich
w Trzebielinie
ul. Młodzieżowa 1, 77-235 Trzebielino
Regon 000647428, tel./fax 59 6580130

ZAPYTANIE OFERTOWE – sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla stołówki Szkoły Podstawowej w Trzebielinie

I. ZAMAWIAJĄCY

Szkoła Podstawowa im. Sportowców Polskich w Trzebielinie,
ul. Młodzieżowa 1, 77-235 Trzebielino
tel. (059) 8580205
e-mail: szkola77@poczta.onet.pl

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla stołówki Szkoły Podstawowej w Trzebielinie w następujących częściach:
Część I – Różne artykuły spożywcze,
Część II – Owoce i warzywa: świeże oraz przetworzone,
Część III – Mięso, produkty mięsne, wędliny,
Część IV – Produkty głęboko mrożone,
Część V – Pieczywo.

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na jedną lub większą liczbę części zamówienia.

Każdy z Wykonawców może złożyć ofertę na wybrane przez siebie części bądź całość zamówienia.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

Szacunkowa ilość zamówienia z podziałem na części:

Część I – Różne artykuły spożywcze:

L.p.	Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych	Jedn. miary	Szacunkowa wielkość zamówienia
1.	Bazylia otarta, suszona, opak. jedn. min. 10g max 20g	kg	0,1
2.	Cukier, opak. 1 kg	kg	15
3.	Cukier waniliowy, min. 15g max 25g	kg	0,3
4.	Chrzan tarty, min. 180g max 250g	kg	1
5.	Czosnek granulowany, opak. jedn. min. 20g max 50g	kg	0,2
6.	Dżem niskosłodzony, truskawkowy lub wiśniowy, min. 250g max 350g	kg	15
7.	Herbata czarna granulowana, opak. jedn. 100g	szt.	5
8.	Jaja, 50-55 g	szt.	4500
9.	Jogurt do picia, owocowy, 250g	szt.	1500
10.	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu, opak. jedn. min. 400g max 1 kg	kg	200
11.	Kakao naturalne, opak. jedn. 80g	szt.	5
12.	Kasza jęczmienna, opak. jedn. 1 kg	kg	8

13.	Kasza jęczmienna w woreczkach, opak. jedn. min. 400g max 1 kg	kg	100
14.	Kasza jęczmienna pęczak w woreczkach, opak. jedn. min. 400g max 1 kg	kg	100
15.	Kasza manna, opak. jedn. min. 200g max 1 kg	kg	15
16.	Kawa zbożowa rozpuszczalna, opak. jedn. min. 100g max 200g	kg	0,3
17.	Ketchup; skład: zużycie min. 150g pomidorów na 100 g produktu, słoik 1 kg	szt.	80
18.	Ketchup; skład: zużycie min. 150g pomidorów na 100 g produktu, opak. jedn. butelka plastikowa wyciskana min. 400g max 800g	kg	20
19.	Koncentrat pomidorowy 30%, słoik 1 kg	szt.	40
20.	Liść laurowy, opak. jedn. min. 6g max 20g	kg	0,1
21.	Majeranek, opak. jedn. min. 8g max 20g	kg	0,5
22.	Makaron jajeczny, drobny, opak. jedn. min. 200g max 500g	kg	3
23.	Makaron świderki, opak. jedn. min. 500g max 1 kg	kg	300
24.	Makaron zacierka jajeczna, min. 250g max 500g	kg	5
25.	Masło ekstra, kostka 200g	szt.	100
26.	Masło roślinne (zawartość tłuszczu: 80%, w tym tłuszcze roślinne min. 30%), 500g	szt.	25
27.	Mąka pszenna, typ 500, opak. jedn. 1 kg	kg	120
28.	Mąka ziemniaczana, opak. jedn. min. 500g max 1 kg	kg	2
29.	Mleko 2% tłuszczu, karton, 1 L	litr	400
30.	Mleko 3,2% tłuszczu, karton, 1 L	litr	750
31.	Mleko smakowe, truskawkowe, kartonik 200ml	szt.	150
32.	Morele suszone, opak. jedn. 100g	szt.	15
33.	Musli owocowe, min. 300g max 1kg	kg	20
34.	Napar owocowy z dodatkiem maliny, herbatka z suszu owocowego, opak. jedn. 100g	szt.	10
35.	Napar owocowy z dodatkiem dzikiej róży, herbatka z suszu owocowego, opak. jedn. 100g	szt.	10
36.	Olej rzepakowy; zawartość kwasów jednonienasyconych powyżej 50%, zawartość kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, butelka 1 L	litr	150
37.	Olej słonecznikowy, butelka 1 L	litr	8
38.	Oliwa z oliwek, butelka 1L	litr	7
39.	Oregano suszone, opak. jedn. min. 10g max 20g	kg	0,1
40.	Orzechy włoskie, luskane, opak. jedn. min. 80g max 200g	kg	1
41.	Papryka słodka, mielona, opak. jedn. min. 10g max 20g	kg	0,5
42.	Pieprz czarny, mielony, opak. jedn. min. 20g max 50g	kg	1,5
43.	Pieprz ziołowy, mielony, opak. jedn. min. 20g max 50g	kg	1
44.	Platki jaglane, opak. jedn. min. 200g max 500g	kg	4
45.	Platki jęczmienne, opak. jedn. min 200g max 500g	kg	8
46.	Platki kukurydziane, opak. jedn. min. 500g max 1 kg	kg	20
47.	Platki owsiane, opak. jedn. 500g	szt.	40
48.	Proszek do pieczenia, opak. jedn. min. 20g max 35g	kg	1
49.	Rodzynki, opak. jedn. min. 100g max 1 kg	kg	8
50.	Ryż biały długoziarnisty, opak. jedn. 1 kg	kg	30
51.	Ryż biały długoziarnisty w woreczkach, opak. jedn. min. 400g max 1 kg	kg	200
52.	Ser żółty Gouda	kg	40
53.	Ser żółty Gouda w plastrach, opak. jedn. min. 150g max 300g	kg	15
54.	Sok 100% bez dodatku cukru, pomarańczowy lub jabłkowy, karton 200 ml	szt.	2000

55.	Sól sodowo – potasowa, o obniżonej zawartości sodu, opak. jedn. 1kg	kg	60
56.	Śliwki suszone, opak. jedn. 100g	szt.	15
57.	Śmietana 12% , do zup, sosów i sałatek, opak. jedn. min. 400g max 1 kg	kg	100
58.	Twaróg półtłusty, kostka 250g	szt.	70
59.	Woda mineralna gazowana, butelka 500 ml	szt.	20
60.	Woda mineralna niegazowana, butelka 500 ml	szt.	100
61.	Woda mineralna niegazowana, butelka 5 L	szt.	550
62.	Ziele angielskie, całe, opak. jedn. min. 15g max 30g	kg	0,3
63.	Żurawina suszona, opak. jedn. 100g	szt.	70
64.	Żur biały, koncentrat, min. 500 ml max 1000 ml	litr	35

Część II – Owoce i warzywa: świeże oraz przetworzone

L.p.	Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych	Jedn. miary	Szacunkowa wielkość zamówienia
1.	Banany, 1 szt. ok. 200g ± 50g	kg	1800
2.	Brokuły	kg	200
3.	Buraki czerwone	kg	400
4.	Cebula	kg	220
5.	Cytryna	kg	50
6.	Cukinia	kg	60
7.	Czosnek świeży, główka min. 7 cm	szt.	10
8.	Groch łuskany połówki, opak. jedn. max 2,5kg	kg	50
9.	Jabłko, 1 szt. ok. 150g ± 30g	kg	1200
10.	Kapusta biała, świeża	kg	300
11.	Kapusta kwaszona, opak. jedn. min. 500g max 5 kg	kg	250
12.	Kapusta pekińska	kg	400
13.	Kiwi, 1 szt. ok. 75g ± 10g	kg	5
14.	Koper świeży, pęczek min. 40g	szt.	700
15.	Mandarynki, 1 szt. ok. 100g ± 20g	kg	300
16.	Marchew świeża	kg	1200
17.	Natka pietruszki, pęczek min. 40g	szt.	300
18.	Ogórek świeży	kg	400
19.	Ogórki kwaszone, opak. jedn. min. 500g max 3 kg	kg	120
20.	Papryka świeża, czerwona	kg	10
21.	Pietruszka świeża, korzeń	kg	220
22.	Pomarańcze, 1 szt. ok. 200g ± 50g	kg	200
23.	Pomidor koktajlowy	kg	50
24.	Pomidor, świeży	kg	250
25.	Por	kg	50
26.	Rzodkiewka, pęczek, min. 200g	szt.	20
27.	Salata masłowa, główka ok. 250g	szt.	40
28.	Seler świeży, korzeń	kg	280
29.	Szczypiorek, pęczek, min. 100g	szt.	150
30.	Ziemniaki	kg	2800

Część III – Mięso, produkty mięsne, wędliny

L.p.	Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych	Jedn. miary	Szacunkowa wielkość zamówienia
1.	Boczek wędzony, wieprzowy, bez kości	kg	60
2.	Kielbasa biała, surowa, wieprzowa, zawartość mięsa min. 90%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g w 100g produktu	kg	50
3.	Kielbasa śląska, wieprzowa, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona, zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g w 100g produktu	kg	100
4.	Kielbasa zwyczajna, wieprzowa z dodatkiem drobiu, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona, zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g w 100g produktu	kg	100
5.	Korpusy	kg	30
6.	Łopatka wieprzowa b/k	kg	700
7.	Parówka cielęca, kielbasa wieprzowo – cielęca, wędzona, parzona, zawartość: mięsa wieprzowego min. 68%, mięsa cielęcego min. 2%, 1 szt. 38g +/- 2g; opak. jedn. do 2kg	kg	100
8.	Piersi z kurczaka	kg	550
9.	Podudzie z kurczaka, 1 szt. ok. 150g	kg	100
10.	Schab wieprzowy b/k	kg	230
11.	Szynka wieprzowa, wędzona, plastry; zawartość mięsa wieprzowego min. 80%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g w 100g produktu; opak. jedn. min. 100g max 300g	kg	10
12.	Szynka z piersi indyka, plastry; zawartość mięsa drobiowego min. 80%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g w 100g produktu; opak. jedn. min. 100g max 300g	kg	8
13.	Szynka z piersi kurczaka, plastry; zawartość mięsa drobiowego min. 80%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10g w 100g produktu; opak. jedn. min. 100g max 300g	kg	8
14.	Szynka wieprzowa b/k	kg	130

Część IV – Produkty głęboko mrożone

L.p.	Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych	Jedn. miary	Szacunkowa wielkość zamówienia
1.	Dorsz, filet, bez skóry, mrożony	kg	500
2.	Fasolka szparagowa, mrożona, zielona, cięta; opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,5 kg,	kg	30
3.	Groszek z marchewką; mrożona mieszanka; skład: marchew 60%, groch zielony 40%; opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,5 kg,	kg	60
4.	Groszek zielony, mrożony; opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2 kg	kg	12
5.	Kopytka, mrożone; opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,5 kg, opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe do 10 kg	kg	100
6.	Kukurydza, ziarno, mrożona; opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,5 kg,	kg	30
7.	Mieszanka warzywna, 7-mio składnikowa, mrożona; skład: kalafior 25%,	kg	130

	marchew 20%, fasolka szparagowa 15%, brukselka 15%, brokuł 15%, cebula 5%, seler 5% opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,5 kg, opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe do 10 kg		
8.	Papryka 3 kolory w zmiennych proporcjach, mrożona; skład: papryka czerwona, papryka żółta, papryka zielona; opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2 kg	kg	20
9.	Pierogi ruskie, mrożone; zawartość nadzienia nie mniej niż 35%; opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,5 kg, opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe do 10 kg	kg	400
10.	Pyzy ziemniaczane, mrożone; opakowanie jednostkowe: torebka foliowa termozgrzewalna do 2,5 kg, opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe do 10 kg	kg	100

Część V – Pieczywo

L.p.	Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych	Jedn. miary	Szacunkowa wielkość zamówienia
1.	Bulka grahamka, 30g	szt.	150
2.	Bulka grahamka, 60g	szt.	1800
3.	Bulka grahamka, 100g	szt.	2500
4.	Bulka pszenna, 100g	szt.	200
5.	Bulka tarta	kg	25
6.	Bulka wieloziarnista, 25g	szt.	1200
7.	Bulka wieloziarnista, 60g	szt.	1800
8.	Bulka wieloziarnista, 100g	szt.	2500
9.	Bulka z dynia, 25g	szt.	500
10.	Chleb pełnoziarnisty, krojony, 400g	szt.	80
11.	Chleb zwykły, cały, 400g	szt.	50
12.	Chleb żytni razowy, krojony, 400g	szt.	150
13.	Rogal maślany, 50g	szt.	1600
14.	Rogal maślany, 100g	szt.	2000

2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanych bezpośrednio przez Zamawiającego.
3. Dostawa następować będzie na podstawie pisemnego lub telefonicznego zamówienia przez upoważnione do tego osoby Zamawiającego.
4. Dostawy winny być realizowane przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami i na koszt Wykonawcy.
5. Rozliczenie dostaw odbywać się będzie nie rzadziej niż raz w miesiącu, w terminie ustalonym przez obie strony.
6. Miejsce realizacji zadania: magazyn spożywczy w budynku stołówki Szkoły Podstawowej w Trzebielinie, ul. Młodzieżowa 3, 77-235 Trzebielino.

7. Wykonawcy mogą złożyć oferty na dowolną ilość części. Wykonawca składa ofertę na wszystkie artykuły spożywcze zawarte w danej części.
8. Zamawiający informuje, że przy dostawie artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, oznacza to, że ilości podane w kosztorysie cenowym są ilościami szacunkowymi i mogą ulegać zmianie, zmniejszeniu lub zwiększeniu w ramach umowy.
9. Wykonawca dostarcza artykuły pierwszej klasy i jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktu oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia. W sytuacji, w której zamawiający stwierdzi złą jakość artykułów spożywczych (produkty przeterminowane, niewłaściwie zapakowane lub o niewłaściwym smaku, konsystencji) następuje zwrot produktów w całości lub części. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezwłocznej dostawy towarów o właściwych parametrach lub rezygnacji z dostawy towaru w miejsce zareklamowanej partii artykułów.
10. Owoce mogą być zamawiane na sztuki, natomiast rozliczenie nastąpi w kilogramach, wg ceny zaoferowanej w formularzu cenowym.

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie będzie realizowane sukcesywnie od 4 stycznia 2021r. do 31 sierpnia 2021r. (z wyłączeniem dni wolnych od zajęć lekcyjnych) – dla każdego zadania częściowego.

IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Oferta winna zawierać następujące dokumenty:
 - wypełniony i podpisany formularz oferty, wg Załącznika Nr 1,
 - wypełniony i podpisany formularz cenowy, wg Załącznika Nr 2A, 2B, 2C, 2D, 2E,
 - zaakceptowany wzór umowy – Załącznik Nr 3.

Ofertę wraz z dokumentami należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, oznaczonym nazwą i adresem Wykonawcy oraz opisać:

„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla stołówki Szkoły Podstawowej w Trzebielinie.” – nie otwierać przed dniem 18.12.2020r. do godz. 11:00.

2. Każdy z Wykonawców może złożyć ofertę na wybrane przez siebie części bądź całość zamówienia.
3. Ofertę składa się w formie pisemnej, w języku polskim, w formie zapewniającej pełną czytelność treści.
4. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie, za pomocą faksu lub drogą elektroniczną.
5. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o udzielenie wyjaśnień. Osobą wskazaną do kontaktu jest Sandra Meyer – intendent Szkoły Podstawowej w Trzebielinie - w godzinach pracy, tj. poniedziałek-piątek 7.00-15.00, pod nr tel. 59 85 80 263.

V. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Składanie ofert:

Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w wybrany sposób:

- osobiście/pocztą/kurierem na adres:

**Szkoła Podstawowa im. Sportowców Polskich
ul. Młodzieżowa 1
77-235 Trzebielino
(sekretariat)**

Czynny od poniedziałku do piątku w godz. od 7:00 do 15:00

- za pośrednictwem Internetu: szkola77@poczta.onet.pl.

Termin złożenia ofert: 18.12.2020 r. do godz. 10:00 (dotyczy także ofert składanych drogą pocztową).

2. Otwarcie ofert:

Miejsce otwarcia ofert:

Szkoła Podstawowa im. Sportowców Polskich
ul. Młodzieżowa 1
77-235 Trzebielino
(sekretariat)

Termin otwarcia ofert: 18.12.2020r. godz. 11:00.

VI. KRYTERIUM WYBORU OFERTY

Kryterium wyboru oferty jest najniższa cena oferty brutto za daną część. Kryterium najniższej ceny dotyczy wszystkich części zamówienia.

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszych ofert, Zamawiający zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o zamówienie.
2. Zamawiający zawrze umowę z wybranym Wykonawcą po przekazaniu zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, ale nie później niż w terminie związania z ofertą, który wynosi 30 dni.
3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze kolejną najkorzystniejszą spośród złożonych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

VII. OBOWIĄZEK INFORMACYJNY RODO

Zamawiający, tj. Szkoła Podstawowa im. Sportowców Polskich w Trzebielinie, ul. Młodzieżowa 1, 77-235 Trzebielino, zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej "RODO", informuję, że:

- 1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa im Sportowców Polskich w Trzebielinie ul. Młodzieżowa 1, 77-235 Trzebielino, reprezentowaną przez Panią Dyrektor Dorotę Grzegorzczuk;
- 2) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 3) posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
- 4) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 5) nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

VIII. ZAŁĄCZNIKI

1. Formularz Oferty – Załącznik Nr1;
2. Formularz cenowy – Załączniki Nr 2A, 2B, 2C, 2D, 2E;
3. Wzór umowy - Załącznik Nr 3.

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej w Trzebielinie
mgr inż. Dorota Grzegorzczuk