

ZESPÓŁ SZKÓŁ  
IM. PROF. E. CHROBOCZKA  
W SZUBINIE  
UL. KOCHANOWSKIEGO 1  
89-200 SZUBIN

SZUBIN, 04.11.2019

## **Zapytanie ofertowe**

Na podstawie art. 4 ust. 8. ustawy z 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2004 r. Nr 19, poz. 177) z późniejszymi zmianami, zwracam się z **zapytaniem ofertowym** o cenę dostaw.

### **I. ZAMAWIAJĄCY**

Zespół Szkół im. prof. E. Chroboczka w Szubinie,  
Ul. Jana Kochanowskiego 1

### **II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

#### **1. Nazwa zamówienia:**

Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych do stołówki szkolnej - szczegółowy wykaz produktów stanowiących przedmiot zamówienia określają formularze cenowe poszczególnych grup towarowych:

I PIECZYWO I CIASTA

II ART. SPOŻYWCZE SUCHE, PRZYPRAWOWE, PRZETWORY  
OWOCOWO-WARZYWNE, NABIAŁ

III MIĘSO-WĘDLINY

IV MROŻONKI I RYBY

V WARZYWA-OWOCE , KISZONKI

VI JAJA

#### **2.Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

Szacunkowy asortyment dostaw. Wykonawca dostarczy i rozładuje przedmiot zamówienia na wskazane przez zamawiającego miejsce na terenie

**Internatu przy Zespole Szkół im. prof. E. Chroboczka w Szubinie.**

- dostawy przedmiotu zamówienia odbywać się będą codziennie po telefonicznym zamówieniu złożonym przez osoby upoważnione przez Zamawiającego
- artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania wszystkich odpowiednich norm oraz posiadać wszelkie niezbędne dokumenty i atesty dopuszczające do obrotu na terenie kraju.
- codziennej dostawy art. spożywczych zależności od potrzeb zamawiającego na podstawie zamówienia, w godz. 7.00-10.00 z dziennym wyprzedzeniem do stołówki

- dostawy winny być realizowane przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności zgodnie z przepisami sanitarnymi oraz na koszt i ryzyko Wykonawcy zgodnie z przepisami wydanymi na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225 z późniejszymi zmianami).

- dostarczony towar winien odpowiadać Polskim Normom, wędliny wg Polskiej Normy PN-a-82007

- wykonawca zobowiązuje się dostarczyć art. żywnościowe( w asortymencie i w ilości wynikające z zamówień dopuszcza się max z 10 % różnicy między ilością zamówienia) zarówno pod względem norm jakościowych jak i odpowiednim terminem ważności zapewniającym bezpieczne użycie dostarczonych produktów.

**- zamawiający zastrzega , że w przypadku nie stosowania się co do terminu, godzin dostawy i ilości dostarczanego towaru może nastąpić wypowiedzenie zawartej umowy w trybie natychmiastowym**

### **III. OKRES REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

**1 stycznia 2020r. – 31 grudnia 2020r.**

### **IV. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

W postępowaniu mogą brać udział wykonawcy posiadający niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponujący osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

1. Sytuacja finansowa:

- wykonawca musi mieć dostęp lub dysponować środkami finansowymi wystarczającymi do realizacji przedmiotu zamówienia.

2. Doświadczenie zawodowe.

3. Złożenie oferty jest jednoznaczne z akceptacją w całości warunków zawartych w niniejszej specyfikacji, jako wyłącznej podstawy postępowania.

4. Od uczestników oczekuje się starannego zapoznania się z opisem przedmiotu zamówienia, dostarczoną specyfikacją oraz zdobycia wszelkich informacji, które mogą być konieczne do przygotowania oferty.

### **V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Oferent powinien złożyć ofertę na Formularzu Ofertowym (załącznik 1,2,3,4,5 lub 6)

2. Złożenie oświadczenia (załącznik nr 7)

3. Oferta powinna być:

- opatrzona pieczęcią firmową,
- posiadać datę sporządzenia,
- zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP,
- podpisana czytelnie przez wykonawcę,

4. Oferta musi obejmować pełny zakres zamówienia w zakresie jednego załącznika 1-6

5. Wykonawcy przedstawią oferty zgodnie z wymaganiami niniejszej specyfikacji.

6. Oferta będzie napisana w języku polskim, na maszynie komputerze lub nieścieralnym atramentem oraz będzie podpisana przez upoważnionego przedstawiciela (przedstawicieli) wykonawcy, trwale połączona (zszyta) dowolną techniką biurową, celem uniemożliwienia samoczynnej dekompletacji podczas pracy komisji.

Miejsca, w których zostaną dokonane poprawki lub korekty błędów będą parafowane przez osobę podpisującą ofertę. Podpisane winny być również wszystkie załączniki do oferty. Upoważnienie do podpisania oferty winno być dołączone do oferty o ile nie wynika z innych dokumentów załączonych przez wykonawcę.

7. Wykonawca zamieści ofertę w kopercie, która:

- będzie zaadresowana na adres Zamawiającego
- będzie posiadać oznaczenia: „Zapytanie ofertowe - oferta na dostawę żywności w częściach”
- będzie opatrzona pieczętą firmową Wykonawcy, która będzie posiadać również nazwę i adres wykonawcy, aby można było odesłać ofertę w przypadku stwierdzenia jej opóźnienia.

8. Wszystkie oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie podanym niżej zostaną odesłane wykonawcom nie otwarte po upływie terminu przewidzianego na wniesienie protestu.

W przypadku przesyłania oferty pocztą, będzie się ją uważać za złożoną w terminie, jeżeli w wyznaczonym terminie zostanie doręczona do Zamawiającego. Pełne ryzyko nie doręczenia oferty w terminie spoczywa na wykonawcy.

9. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofanie zostanie przygotowane i opieczętowane i oznaczone ja, a koperty będą dodatkowo oznaczone napisem „Zmiana” lub „Wycofanie”.

Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzić zmian w ofercie po upływie terminu składania ofert.

10. Wykonawca określi ceny ofertowe na druku Formularz Cenowy i pozostaną one stałe przez cały okres umowy.

Zamawiający przyzna zamówienie wykonawcy, którego oferta odpowiada zasadom określonym w ustawie Prawo zamówień publicznych i w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz została uznana za najkorzystniejszą tzn. uzyska największą ilość punktów.

Umowa z wybranym wykonawcą zostanie zawarta nie wcześniej niż w ósmym dniu od dnia wyboru oferty.

Zamawiający może unieważnić postępowanie, jeżeli zaistnieją warunki określone w art. 93 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Zamawiający nie może ujawnić informacji, których ujawnienie naruszyłoby ważne interesy handlowe stron oraz zasady uczciwej konkurencji.

## VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta powinna być złożona w sekretariacie w siedzibie Zamawiającego, tj. Zespół Szkół w Szubinie, w terminie do **06.12.2019r. godz. 12,00**
2. Otwarcie ofert zostanie dokonane w **dniu 06.12.2019r. o godz. 13,30** w Zespole Szkół im. prof. E. Chroboczka w Szubinie, a wyniki i wybór najkorzystniejszej oferty zostaną ogłoszone w siedzibie Zamawiającego lub na stronie internetowej pod adresem [zsp.szubin.pl](http://zsp.szubin.pl)
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane

4. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
6. Zapytanie ofertowe zostanie zamieszczone na stronie [bip.zsp.szubin](http://bip.zsp.szubin)

#### **VIII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY**

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów za pośrednictwem witryny internetowej pod adresem [bip.zsp.szubin](http://bip.zsp.szubin).

#### **IX. OSOBA DO KONTAKTU**

Dodatkowych informacji udziela:

- intendentka Magdalena Zakrzewska

pod numerem telefonu 52 384 23 97 w. 18 oraz adresem email: [zsp-szubin@wp.pl](mailto:zsp-szubin@wp.pl)

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest: Zakup żywności(artykuły spożywcze ujęte w Formularzach Ofertowych-załącznik numer 1,2,3,4,5,6

dla Internatu Zespołu Szkół im. prof. Emila Chroboczka w Szubinie, ul. Jana Kochanowskiego 1

Załącznik nr 1

### I. PIECZYWO I CIASTA

<b>L.P</b>	<b>NAZWA</b>	<b>J.M</b>	<b>ILOŚĆ</b>	<b>CENA BRUTTO</b>	<b>WARTOŚĆ BRUTTO</b>
<b>1</b>	Chleb pszenno-żytni krojony do 600g	<b>szt.</b>	<b>300</b>		
<b>2</b>	Bułki wodne o wadze min 60g	<b>szt.</b>	<b>2600</b>		
<b>3</b>	Chleb wieloziarnisty krojony w opakowaniu do 600g	<b>szt.</b>	<b>50</b>		
<b>4</b>	Bułki do hot-dog o wadze min 90g	<b>szt.</b>	<b>250</b>		
<b>5</b>	Bułka tarta	<b>kg</b>	<b>60</b>		
<b>6</b>	Ciasto/ jabłecznik	<b>kg</b>	<b>40</b>		
<b>7</b>	Pączki/drożdżówki	<b>szt.</b>	<b>750</b>		
<b>8</b>	Babka maślana	<b>kg</b>	<b>30</b>		

## Załącznik nr 2

**II. ARTYKUŁY SPOŻYWCZE SUCHE, PRZYPRAWY, PRZETWORY  
OWOCOWO-WARZYWNE, NABIAŁ**

LP.	ASORTYMENT	J.M	ILOŚĆ	CENA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Mleko 1l 2%	Szt.	260		
2	Serek twarogowy kostka 100g	Szt.	60		
3	Ser żółty pełnotłusty	Kg	45		
4	Jogurt owocowy do picia 150-180g	Szt.	200		
5	Twaróg biały półtłusty	Kg	20		
6	Śmietana 0,200 ml 18%	Szt.	200		
7	Masło 200g o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82%	Kg	90		
8	Margaryna 250g	Kg	22		
9	Ser topiony plastry	szt.	50		
10	Olej 1l rzepakowy	Szt.	80		
11	Majonez 620g słoik	Szt.	40		
12	Ketchup 500g butelka wyciskana	Szt.	50		
13	Musztarda 200g słoik	Szt.	20		
14	Koncentrat pomidor. 30% 900l	Szt.	30		
15	Barszcz koncentrat z zagęszczonego soku min 59,2% 300ml	Szt.	15		
16	Papryka konserwowa 0,9 l	Szt.	20		
17	Ogórek konserwowy 0,9l	Szt.	40		
18	Groszek konserwowy puszka 400g	Szt.	20		
19	Kukurydza konserwowa puszka 340g	Szt.	20		
20	Dżem niskosłodzony 200g-300g	Szt.	120		
21	Mąka pszenna typ 450g	Kg	100		
22	Mąka ziemniaczana	Kg	4		
23	Ryż	Kg	100		
24	Sól	Kg	45		
25	Cukier	Kg	70		
26	Majeranek 10g-20g	Szt.	80		
27	Pieprz naturalny 20g-30g	Szt.	70		
28	Papryka mielona 20g-30g	Szt.	70		
29	Czosnek mielony 15g-20g	Szt.	80		
30	Ziele angielskie 12g-25g	Szt.	20		
31	pieprz cytrynowy 20g	Szt.	20		

32	Kwasek cytrynowy 15g-35g	Szt.	65		
33	Cukier waniliowy 15g-20g	Szt.	10		
34	Majonez słoik 400g	Szt.	10		
35	Liść laurowy 6g-20g	Szt.	20		
36	Makaron świderki/rurki/kolanka/nitki 2,5kg	Kg	120		
37	Kasza jęczmienna wiejska	Kg	20		
38	Mus jabłkowy słoik do 900g	szt.	30		
39	Groch suchy łuskany	Kg	20		
40	Fasola sucha	Kg	20		
41	Herbata ekspres. 100szt	Szt.	20		
42	Sos spaghetti/serowy 40-50g	Szt.	200		
43	Soki do rozcieńczania 450-500ml zawierające nie więcej niż 10g cukrów na 100ml	Szt.	300		
44	Płatki kukurydziane zwykłe 300g	Szt.	20		
45	Kisiel 20g-30g	Szt.	100		
46	Kakao ciemne	Kg	5		
47	Jogurty naturalny 0%	Szt.	10		
48	Kawa zbożowa	kg	10		
49	Ryba wędzona makrela	kg	4		
50	Zioła prowansalskie 10g-15g	szt.	20		
51	Oregano 10g-15g	szt.	20		
52	Płatki kukurydziane miodowe/czekoladowe 250g	szt.	30		
53	Wafle w czekoladzie /batony 36g	szt.	400		
54	Budyń 20-30g	szt.	60		
55	ser topiony plastry 130g	szt.	95		
56	serek homogenizowany 150-180g	szt.	100		
57	serek twarogowy typu grani 200g	szt.	40		
58	jogurt owocowy 150g	szt.	200		
59	zupy z makaronem typu „Chińskie”	szt.	30		
60	przyprawa do grosza 30g	szt.	10		
61	sos pieczeniowy ciemny /pieczarkowy 30g	szt.	70		
62	puszka rybna w pomidorach 120g	szt.	30		
63	śledź solony	kg	5		
64	fasolka konserwowa czerwona	szt.	20		
65	wafle bez czekolady 25-30g	szt.	200		
66	buraczki wiórki 1,7l	szt.	10		

**Załącznik nr 3****III. MIĘSO-WĘDLINY**

	NAZWA TOWARU	J.M / ILOŚĆ KG	CENA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Schab b/k	60		
2	Łopatka b/k	140		
3	Filet z kurczaka	200		
4	Pierś z kurczaka	80		
5	Udka drobiowe	110		
6	Wątróbka drobiowa	20		
7	Szynka b/k	50		
8	Mielonka wieprzowa 55% mięsa	20		
9	Kiełbasa żywiecka	14		
10	Kiełbasa krakowska	18		
11	Kiełbasa zwyczajna	80		
12	Parówki min 62% mięsa	70		
13	Boczek świeży	3		
14	Boczek wędzony	30		
15	Paszтетowa z wątróbki drobiowej 23%	6		
16	Paszтет pieczony drobiowy	6		
17	Rosółowe drobiowe	170		
18	Kaszanka	20		
19	Kiełbasa szynkowa	26		
20	Karkówka b/k	70		
21	Metka łososiowa	5		
22	Paszтет drobiowy 120g	100		



## IV. MROŻONKI

L.P	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ	CENA NETTO	CENA BRUTTO	WART. BRUTTO
1	Filet rybny miruna	Kg	120			
2	Pierogi z serem	Kg	50			
3	Kopytka	Kg	50			
4	Fasolka szparagowa	Kg	80			
5	Marchew kostka mrożona	kg	80			
6	mieszanka królewska	kg	80			
7	Szpinak mrożony	kg	10			
8	Burgery rybne z warzywami	kg	10			
9	pierogi z truskawkami	kg	50			
10	pierogi z kapustą i grzybami	kg	20			
11	pierogi z jagodami	kg	10			
12	kluski śląskie	kg	20			

## Załącznik nr 5

## V. WARZYWA I OWOCE

Lp.	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ	CENA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO
1	Ziemniaki	Kg	3000		
2	Marchew	Kg	150		
3	Seler	Kg	50		
4	Por	Kg	10		
5	Kapusta młoda	Szt.	40		
6	Kapusta biała	Kg	250		
7	Kapusta czerwona	Kg	40		
8	Kapusta kwaszona	Kg	120		
9	Koperek świeży	Szt.	140		
10	Natka pietruszki	Szt.	120		
11	Pieczarki	Kg	60		
12	Pomidor	Kg	70		
13	Ogórek świeży	Kg	40		
14	Ogórek kiszony	Kg	30		
15	Kalafior	szt.	30		
16	Cebula	Kg	70		
17	Jabłka	Kg	100		
18	Papryka świeża	Kg	25		
19	Rzodkiewka	Szt.	40		
20	Banany	Kg	60		
21	Salata	Szt.	60		
22	Buraczki korzeń	Kg	40		
23	Szczypiorek pęczek	Szt.	30		
24	mandarynka	Kg	10		
25	Wiśnia	Kg	30		
26	Cytryny	kg	20		
27	Śliwka	kg	40		
28	Kapusta pekińska	szt.	10		
29	Gruszka	kg	20		
30	ogórki małosolne	kg	6		

**Załącznik nr 6****VI JAJA**

<b>L.p.</b>	<b>Asortyment</b>	<b>jednostka miary/ ilość</b>	<b>cena brutto</b>	<b>wartość brutto</b>
<b>1</b>	<b>jaj</b>	<b>szt. / 2000</b>		

**OŚWIADCZENIE**

**Oświadczam iż zobowiązuje się:**

1. dostarczać artykuły spożywcze w zależności od codziennych potrzeb zamawiającego na podstawie telefonicznego zamówienia, złożonego w godzinach od 7:00 do 10:00 z dziennym wyprzedzeniem,
2. realizować dostawy artykułów spożywczych przy użyciu środków transportu przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z przepisami sanitarnymi oraz na koszt i ryzyko Wykonawcy Zamówienia,
3. dostarczać artykuły spożywcze, które odpowiadają Polskim Normą (wędliny-Polska Norma PN-a-82007)
4. dostarczać artykuły spożywcze (w asortymencie i ilości wynikającej z zamówienia) zarówno pod względem norm Jakościowych i odpowiednim terminem ważności zapewniającym bezpieczne użycie dostarczonych produktów.

.....  
**Data i podpis wykonawcy zamówienia**