

Znak sprawy: Nr 5/2019

Dyrektor
Publicznej Szkoły Podstawowej
im. Walentego Stefańskiego
w Bodzechowie;
ul. Szkolna 12; 27-420 Bodzechów

**Zaprasza
do złożenia oferty na realizację zadania pn.:**

„Dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej”

1. Przedmiotem zamówienia jest dostarczanie artykułów spożywczych do stołówki szkolnej.

Ilości wskazane w załącznikach są wielkościami orientacyjnymi, przyjętymi w celu porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o realizację dostaw w wielkościach podanych w załącznikach.

2. Termin realizacji zamówienia określa się **od 02.01.2020 do 31.12.2020**

3. Zamawiający : Publiczna Szkoła Podstawowa im. Walentego Stefańskiego w Bodzechowie reprezentowana przez
Pana Konrada Żelazowskiego – dyrektora szkoły
ul. Szkolna 12; 27-420 Bodzechów
tel/ Fax :412653649
email: zspbodzechow@gmail.com

4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych .

5. Opis przygotowania oferty:

5.1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, na wybraną część zamówienia, lub na całość dostawy. Całe zamówienie zostało podzielone na następujące zadania:

5.2.1. Dostawa mięsa wieprzowego, drobiowego, wołowego i wędlin

5.3 2. Dostawa pieczywa

5.4 3. Dostawa nabiału

5.5 4. Dostawa ryb i przetworów rybnych

5.6 5. Dostawa art. spożywczych i przypraw

5.7.6. Dostawa świeżych owoców i warzyw

5.8.7. Dostawa kiszzonek

5.9.8. Dostawa owoców i warzyw mrożonych

5.10.9. Dostawa naturalnych suszonych warzyw i owoców

6. W zakresie przedmiotu zamówienia, Zamawiający wymaga, by:

- dostarczane artykuły żywnościowe były wysokiej jakości (gat. I).

Dostawy były realizowane zgodnie z wymogami określonymi w:

- Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz.594 , (wraz z przepisami wykonawczymi oraz Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity: Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 577, z późn. zm.).

- Zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

Wykonawca powinien posiadać samochód /samochody dostawcze spełniające wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności odpowiednie dla każdej grupy żywności poświadczone decyzją wydaną przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny.

Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przy dostawie okazać decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą środki transportu do przewozu określonych artykułów żywnościowych.

7. W przypadku unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawcom, którzy złożyli oferty, nie przysługuje roszczenie o zwrot uzasadnionych kosztów uczestnictwa w postępowaniu

8. Zamawiający dopuszcza do składania ofert na drukach zamieszczonych w niniejszej specyfikacji (załącznik nr 1)

9. Oferta wraz z załącznikami winna być napisana w języku polskim, trwałą i czytelną techniką, wypełniona i parafowana w całości oraz podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy

10. Ceny podane w formularzu ofertowym mają być wyrażone cyfrowo i słownie (załącznik nr 2)

11. Dostawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

12. W ofercie należy podać jednostkową cenę netto, jednostkową cenę brutto, podatek VAT oraz wartość netto i wartość brutto.

- przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się **kryterium najniższej ceny brutto**.

13. Okres związania ofertą wynosi 30 dni od daty złożenia oferty.

14. Wykonawca złoży ofertę w zaklejonej kopercie skierowanej na adres Zamawiającego wraz z oznaczeniem „**Oferta na dostawę artykułów spożywczych do stołówki szkolnej w Publicznej Szkole Podstawowej w Bodzechowie**”

15.Oferta winna być złożona do dnia **19.12.2019 r.** do godz. **14.00** w **sekretariacie Publicznej Szkoły Podstawowej w Bodzechowie.**

- 16.** Otwarcie ofert nastąpi w dniu **19.12.2019r.** o godz. **14.15** w Publicznej Szkole Podstawowej w Bodzechowie (gabinet dyrektora)
- 17.** Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada zasadom określonym w niniejszym zapytaniu oraz zostanie uznana za najkorzystniejszą.
- 18.** Zamawiający powiadomi wszystkich Wykonawców o wyniku postępowania. W zawiadomieniu wysłanym do Wykonawcy, którego oferta została wybrana Zamawiający określi termin i miejsce zawarcia umowy.
- 19.** Osoby uprawnione do kontaktu z wykonawcami:
- **członek komisji Iwona Mordon**- intendent tel. **41 2653649**
 - **członek komisji Jolanta Rokita** – samodzielny referent tel. **41 2653649**
- 20.** Klauzula informacyjna z art. 13 RODO, w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego – załącznik nr 3
- Zamawiający informuje jednocześnie, że Zamówienie zostanie udzielone wykonawcy, który zaoferuje najniższą cenę. Wykonawca może zaproponować tylko jedną cenę i nie może jej zmienić po złożeniu oferty . Negocjacje ceny nie będą prowadzone.

Zamawiający
Dyrektor

mgr Konrad Żelazowski

Zadanie 1.**Dostawa mięsa - wieprzowego, drobiowego, wołowego i wędlin – 2215 kg**

Na przetworach mięsnych zapewniona identyfikacja (nazwa, wykaz i ilość składników :co najmniej 90 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu do spożycia , data przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firma, adres producenta, inf. odnoszące się do źródła pochodzenia).

Mięsa i wędliny zamieszczone w specyfikacji powinny być w gatunku I, świeże, dobrej jakości, pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach).

Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP temperatura surowców w czasie transportu zakresie 0 st. C do 4st.C. Pojemniki do transportu czyste, całe nie uszkodzone, zamknięte, prawidłowo oznakowane. Do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.

Do każdej dostawy należy dołączyć:

handlowy dokument identyfikacyjny zgodnie z Ustawą z dnia 16.12.2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego (dz. U. 2005 Nr.17, poz. 127) oraz Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r., ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30.04.2004r.)

L.p.	Asortyment	Ilość	Jedn. miary	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek		Cena jedn. brutto	Wartość brutto	Uwagi
						%	kwota			
1.	Filet z indyka surowy	55	kg							
2.	Filet z indyka wędzony	50	kg							
3.	Filet z kurczaka surowy	190	kg							
4.	Karczek wieprzowy surowy b/k	80	kg							

5.	Kiełbasa krakowska sucha – zawartość mięsa nie mniej niż 90 %	20	kg							
6.	Kiełbasa wiejska wieprzowa - zawartość mięsa nie mniej niż 90%	150	kg							
7.	Kiełbasa żywiecka sucha - zawartość mięsa nie mniej niż 90%	120	kg							
8.	Kurczak świeży surowy	150	kg							
9.	Łopatka wieprzowa surowa b/k	850	kg							
10.	Podudzie z kurczaka	200	kg							
11.	Schab surowy b/k	120	kg							
12.	Szynka surowa b/k	50	kg							
13.	Wątróbka z indyka	60	kg							
14.	Wołowina gruba b/k	70	kg							
15.	Żeberka surowe płaty	50	kg							
RAZEM:		2215	kg							

Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramaturę i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 1, a także posiadać cechy jakościowe(normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.

Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”

Podpis oferenta

.....

Zadanie 2. Dostawa pieczywa – 31360 szt.

Dostawa pieczywa o gramaturze nie mniejszej niż podana w SIWZ.

Pieczywo i wyroby piekarskie powinno być wysokiej jakości, bez uszkodzeń, świeże, powinno posiadać obniżoną o 25% zawartość sodu/soli.

Dostawca dostarczy dokument potwierdzający, że oferowane produkty są o obniżonej zawartości sodu/soli, do stosowania w żywieniu zbiorowym

Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, pojemniki do transportu pieczywa czyste, całe, nie uszkodzone. Do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy

L.p.	Asortyment	Ilość	Jedn. miary	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek		Cena jedn. Brutto	Wartość brutto	Uwagi
						%	kwota			
1.	Bułka pszenna –min 50g-max 70 g	25000	szt.							
2.	Bułka tarta-min - 0,50 kg- max 1kg	90	szt.							
3.	Bułka wrocławska krojona- min 250 g- max 500 g	170	szt.							
4.	Bułka ziarnista – min 50 g- max- 70 g	5000	szt.							
5.	Chleb zwykły krojony min 500g – max 550g	800	szt.							
6.	Chleb razowy krojony min 500g-max 550g	300	szt.							
RAZEM:		31360	szt.							

Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 2, a także posiadać cechy

jakościowe(normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.

Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”

Podpis oferenta

.....

Zadanie 3. Dostawa nabiału –1084 kg

Oferowane produkty powinny być wysokiej jakości bez zanieczyszczeń bakterii chorobotwórczych.

Mleko i przetwory mleczarskie powinny pochodzić z bieżącej produkcji, posiadać termin przydatności do spożycia w chwili dostawy nie krótszy niż 6 dni przed jego upływem.

Każde opakowanie powinno zawierać nazwę i adres producenta, klasę jakości, datę produkcji, datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz zawierać nie więcej niż 10 g cukrów i 10 g tłuszczu w 100g/ml produktu gotowego do spożycia.

Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.

L.p.	Asortyment	Ilość	Jedn. miary	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek		Cena jedn. Brutto	Wartość brutto	Uwagi
						%	kwota			
1.	Jogurt naturalny mały	234	kg							
2.	Ser biały – półtłusty	300	kg							
3.	Ser żółty -pełnotłusty	170	kg							
4.	Śmietana 18%	120	kg							
5.	Masło extra – 82 % -83 % tłuszczu	160	kg							
6.	Mleko 2% tłuszczu	100	l							
RAZEM:		1084	kg							

Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 3, a także posiadać cechy jakościowe(normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomiczne środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.

Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”

Podpis oferenta

.....

Zadanie 4. Dostawa ryb i przetworów rybnych – 380 kg

Ryby mrożone zgodne ze specyfikacją (wymiar, bez lodu) jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, o równych wymiarach.

Ryby wędzone świeże, powinny charakteryzować się wysoką jakością, dobrej jakości, pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach).

Opakowanie: czyste, nieuszkodzone, szczelne, prawidłowo oznakowane w języku polskim z podaną procentową zawartością ryby, warstwy filetów przełożone folią, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości.

Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP. Temperatura surowców (mierzona w produkcie)w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie poniżej - 18 ° C, brak oznak rozmrożenia, do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.

L.p.	Asortyment	Ilość	Jedn. miary	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek		Cena jedn. brutto	Wartość brutto	Uwagi
						%	kwota			
1.	Filet mrożony z miruny b\s bez lodu - min170-max230g	330	kg							
2.	Makreła wędzona	50	kg							
RAZEM:		380	kg							

Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 4, a także posiadać cechy jakościowe(normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.

Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”

Podpis oferenta

.....

Zadanie 5. Dostawa przetworów ogólnospożywczych oraz przypraw – 1339,70 kg; 620 l; 4000 szt.

Oferowane artykuły żywnościowe powinny charakteryzować się wysoką jakością i powinny posiadać termin przydatności do spożycia maksymalny dla danego produktu.

Artykuły spożywcze muszą być dostarczane w opakowaniach detalicznych.

Każde opakowanie powinno zawierać nazwę i adres producenta, nazwa surowca, skład wartości odżywczych, datę produkcji, datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania,.

Zawartość cukru, tłuszczu i soli w 100g w produkcie zgodna z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r.

Opakowania artykułów - słoiki szklane, torebki papierowe, kartony, torby foliowe muszą być odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe i szczelne.

Smak i zapach oferowanych produktów powinien być charakterystyczny dla danego artykułu bez obcych posmaków czy zapachów.

Jaja muszą być świeże, klasa jakości A grupa wagowa L. Skorupa jaja: o normalnym kształcie, czysta, nie uszkodzona.

Opakowania: jednorazowe, czyste, każde opakowanie zbiorczo w przypadku hurtu powinno zawierać nazwę i adres producenta, nazwa surowca, ilość sztuk, klasa jakości, data zniesienia, data przydatności do spożycia, data wysyłki, warunki przechowywania.

Data przydatności do spożycia minimum 14 dni od dnia dostawy Zamawiającego.

Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.

Etykieta zbiorcza powinna zawierać minimum: opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia (nie może przekroczyć daty 28 dni od daty zniesienia jaj) - w przypadku bezpośredniego producenta dopuszczalna faktura zawierająca wymagane dane.

Temperatura przewozu jaj w momencie odbioru dostawy 8 - 13 C

Do każdej dostawy należy dołączyć:

handlowy dokument identyfikacyjny zgodnie z Ustawą z dnia 16.12.2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego (dz. U. 2005 Nr.17, poz. 127) oraz Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r., ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30.04.2004r.) Do wglądu aktualne badania bakteriologiczne jaj i fermy w kierunku salmonelli.

L.p.	Asortyment	Ilość	Jedn. miary	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek		Cena jedn. Brutto	Wartość brutto	Uwagi
						%	kwota			
1.	Barszcz biały domowy w butelce	150	l							
2.	Bazyliia suszona	1	kg							
3.	Cynamon mielony	0,30	kg							
4.	Cukier	300	kg							
5.	Dżem 100% owoców typu „łowicz” bez cukru lub niskosłodzony różne smaki	42	kg							
6.	Goździki – min 0,50 g – 50g	20	kg							
7.	Groch żółty łuskany	23	kg							
8.	Herbata czarna typu „LIPTON”	6	kg							
9.	Herbata owocowa typu „LIPTON”	2	kg							
10.	Jaja klasa L	4000	szt.							

11	Kasza gryczana palona	50	kg							
12	Kasza jęczmienna gruba	40	kg							
13	Kasza jaglana	20	kg							
14	Koncentrat pomidorowy 30% typu „Pudliszki”	100	kg							
15	Liść laurowy	3	kg							
16	Majeranek	6	kg							
17	Makaron typu „Lubella” SPAGHETTI	115	kg							
18	Makaron typu „Lubella” świderek	175	kg							
19	Makaron nitka ciężta typu „Lubella”	45	kg							
20	Marmolada wielooowocowa	4	kg							
21	Mąka tortowa	100	kg							
22	Olej uniwersalny	170								

	typu „Kujawski”		l							
23	Oregano suszone	0,40	kg							
24	Papryka mielona słodka	1	kg							
25	Pieprz czarny mielony -	5	kg							
26	Pieprz ziołowy	0,30	kg							
27	Ryż biały	120	kg							
28	Sól z obniżoną zawartością sodu z magnezem i potasem	100	kg							
29	Sok owocowy 100% bez dodatku cukru	300	l							
30	Tymianek suszony	0,10	kg							
31	Ziele angielskie	60	kg							
32	Zioła prowansalskie	0,60	kg							
RAZEM:		1339,70	Kg							
		620	L							
		4000	szt							

Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 5, a także posiadać cechy jakościowe(normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.

Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”

Podpis oferenta

.....

Zadanie 6. Dostawa świeżych owoców i warzyw – 6580 kg ; 600 szt

Warzywa i owoce powinny być zdrowe, świeże, bez pleśni, bez uszkodzeń, całe, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, odpowiednio dojrzałe, oznakowane krajem pochodzenia.

Ziemniaki odmiany jadalne, kształtne, dojrzałe, sortowane, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, pozbawione odrostów, odmiana jednoodrodowa przy każdorazowej dostawie. Ziemniaki młode – całe, bez ran powstałych podczas zbioru, jędrne bez objawów zwiędnięcia bez szkodników i śladów po szkodnikach, odpowiednio dojrzałe, oczyszczone.

L.p.	Asortyment	Ilość	Jedn. miary	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek		Cena jedn. Brutto	Wartość brutto	Uwagi
						%	kwota			
1.	Arbuz	40	kg							
2.	Banan	800	kg							
3.	Brzoskwinia	40	kg							
4.	Cytryny	60	kg							
5.	Gruszka świeża	150	kg							
6.	Jabłka	700	kg							
7.	Kapusta pekińska	100	kg							
8.	Kapusta biała	170	kg							
9.	Kapusta młoda	30	szt.							
10.	Kalafior świeży	70	kg							
11.	Kiwi	30	kg							
12.	Koper świeży – pęczek	100	szt.							

13.	Mandarynki	200	kg							
14.	Nektaryna	50	kg							
15.	Ogórek świeży	20	kg							
16.	Pieczarka	80	kg							
17.	Pietruszka zielona- pęczek	60	szt.							
18.	Pomarańcze	400	kg							
19.	Papryka świeża	60	kg							
20.	Pomidory świeże	200	kg							
21.	Truskawka świeża	30	kg							
22.	Salata zielona	150	szt.							
23.	Szczypior - pęczek	60	szt.							
24.	Buraki ćwikłowe	250	kg							
25.	Cebula	500	kg							
26.	Czosnek	150	szt.							

27.	Fasola strączkowe „Jaś”	100	kg							
28.	Marchew	500	kg							
29.	Pietruszka korzeń	140	kg							
30.	Por	70	kg							
31.	Rzodkiewka - pęczek	60	szt.							
32.	Winogrono białe	250	kg							
33.	Seler	100	kg							
34.	Ziemniaki	4000	kg							
RAZEM:		9110 610	Kg szt.							

Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne (wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 6, a także posiadać cechy jakościowe (normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory żywocze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.

Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”

Podpis oferenta

.....

Zadanie 7. Dostawa kiszonek - 920 kg

Kapusta kiszona oraz ogórki kiszone naturalnie, bez użycia octu.

L.p.	Asortyment	Ilość	Jedn. miary	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek		Cena jedn. Brutto	Wartość brutto	Uwagi
						%	kwota			
1.	Kapusta kiszona	700	kg							
2.	Ogórki kiaszone	220	kg							
RAZEM:		920	kg							

Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 7, a także posiadać cechy jakościowe(normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.

Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”

Podpis oferenta

.....

Zadanie 8. Dostawa owoców i warzyw mrożonych – 190 kg

Mrożonki owocowe , warzywne jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nie oblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych

Opakowanie zewnętrzne trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim, czyste, nie uszkodzone, temperatura surowca w momencie przyjęcia min - 18 C , brak oznak rozmrożenia, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń.

Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP. Temperatura surowców (mierzona w produkcie)w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie poniżej - 18 ° C, brak oznak rozmrożenia,

Każde opakowanie z wyrobami mrożonymi powinno zawierać nazwę i adres producenta, datę produkcji, datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, skład.

L.p.	Asortyment	Ilość	Jedn. miary	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek		Cena jedn. Brutto	Wartość brutto	Uwagi
						%	kwota			
1.	Brokuły mrożone	30	kg							
2.	Brukselka mrożona	30	kg							
3.	Fasolka szparagowa mrożona	30	kg							
5	Kalafior mrożony	40	kg							
6.	Mieszanka kompotowa mrożona	60	kg							
RAZEM:		190	kg							

Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 8, a także posiadać cechy jakościowe(normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.

Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”

Podpis oferenta

.....

Zadanie 9. Dostawa naturalnych suszonych warzyw i owoców – 33,90 kg

Oferowane artykuły powinny charakteryzować się wysoką jakością, suche, bez uszkodzeń i powinny posiadać termin przydatności do spożycia maksymalny dla danego produktu.

Muszą być dostarczane w opakowaniach detalicznych.

Każde opakowanie powinno zawierać nazwę i adres producenta, nazwa surowca, skład wartości odżywczych, datę produkcji, datę przydatności do spożycia,

Opakowania artykułów muszą być odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe i szczelne.

Smak i zapach oferowanych produktów powinien być charakterystyczny dla danego artykułu bez obcych posmaków czy zapachów.

L.p.	Asortyment	Ilość	Jedn. miary	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek		Cena jedn. Brutto	Wartość brutto	Uwagi
						%	kwota			
1.	Plasterki jabłka	6,50	kg							
2.	Plasterki jabłka z cynamonem	6,50	kg							
3.	Kostka jabłka	4,50	kg							
4.	Plasterki truskawki	4,50	kg							
5.	Plasterki jabłka o smaku banana	6,50	kg							
6.	Plasterki ananasa/ 15g	5,40	kg							
RAZEM:		33,90	kg							

Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne(wielkość opakowania, gramatury i jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.) odpowiadające produktom wyszczególnionym w załączniku nr 9, a także posiadać cechy jakościowe(normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.

Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych opisanych w zapytaniu, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w specyfikacji asortymentowej w rubryce „uwagi”

Podpis oferenta

.....

(pieczęć firmy)

/miejscowość , data/

Formularz ofertowy

Znak sprawy: : Nr 5/2019

Dane wykonawcy:

Nazwa:
.....

Siedziba:
.....

Numer telefonu: 0 (**)

Numer faksu: 0 (**)

Numer REGON:.....

Numer NIP:

W nawiązaniu do prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego na zadanie pn.:

Dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej,
oferujemy wykonanie zamówienia, w zakresie określonym w SIWZ:

1. Zadanie Nr 1- mięso wieprzowe, drobiowe, wołowe i wędliny

Za cenę łączną netto:zł

Słownie:.....zł

brutto (z podatkiem VAT):zł

Słownie:zł:

2. Zadanie Nr 2- pieczywo

Za cenę łączną netto:zł

Słownie:zł:

brutto (z podatkiem VAT):zł

Słownie:zł:

3. Zadanie Nr 3 - nabiał

Za cenę łączną netto: zł

Słownie:zł:

brutto (z podatkiem VAT):zł

Słownie:zł:

4. Zadanie Nr 4- ryby i przetwory rybne

Za cenę łączną netto: zł

Słownie: zł:

brutto (z podatkiem VAT):zł

Słownie:..... zł

5. Zadanie Nr 5 – przetwory ogólnospożywcze oraz przyprawy

Za cenę łączną netto:zł

Słownie: zł:

brutto (z podatkiem VAT):zł

Słownie: zł:

6. Zdanie Nr 6- świeże owoce i warzywa

Za cenę łączną netto:zł

Słownie:.....zł

brutto (z podatkiem VAT):zł

Słownie:zł:

7. Zadanie Nr 7 - kiszonki

Za cenę łączną netto: zł

Słownie:zł:

brutto (z podatkiem VAT):zł

Słownie:zł:

8. Zadanie Nr 8- owoce i warzywa mrożone

Za cenę łączną netto: zł

Słownie: zł:

brutto (z podatkiem VAT):zł

Słownie:..... zł

9. Zadanie Nr 9- owoce i warzywa suszone

Za cenę łączną netto: zł

Słownie: zł:

brutto (z podatkiem VAT):zł

Słownie:..... zł

Ponadto:

1.Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z zaproszeniem do złożenia oferty, nie wnosimy żadnych zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy informacje niezbędne do przygotowania oferty.

2.Oświadczamy, że załączone do zaproszenia wymagania stawiane wykonawcy oraz postanowienia umowy zostały przez nas zaakceptowane bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego

3. Zobowiązujemy się do wykonania zamówienia w terminach określonych w zaproszeniu.

3. Szczegółowy wykaz cen asortymentu wykazany jest w załączniku, stanowiącym integralną część oferty.

4. Ceny brutto są cenami sprzedaży (zawierają podatek VAT) i uwzględniają dowóz artykułów do stołówek szkolnych.

5. Zobowiązujemy się do dostaw artykułów spożywczych w okresie rozliczeniowym wg cen wykazanych w załączniku do oferty.

7. Oferta została złożona na ponumerowanych stronach.

8. Załącznikami do niniejszej oferty są:

a.

b.

C.

d.

e.

miejsowość, data podpis - pieczęć

Klauzula informacyjna z art. 13 RODO, w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego

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 Publiczna Szkoła Podstawowa im Walentego Stefańskiego w Bodzechowie, z siedzibą Bodzechów ul. Szkolna 12 z którym można kontaktować się bezpośrednio w siedzibie lub pisząc na adres: zspbodzechow@gmail.com

Inspektorem ochrony danych osobowych jest Pani Anna Głowacka, e-mail: dpo.annaglowacka@gmail.com

2. Celem przetwarzania Państwa danych jest rozpatrzenie złożonej przez Państwa oferty ewentualne zawarcie przez Państwa umowy na świadczenie oferowanej dostawy, a także przechowywanie na poczet kontroli przewidzianych przepisami prawa, w tym kontroli skarbowych.

3. Podstawą prawną przetwarzania Państwa danych będzie: art. 6 ust. 1 lit. b RODO tj. niezbędność do wykonania umowy lub do podjęcia działań na Państwa żądanie przed zawarciem umowy oraz art. 6 ust. 1 lit. c RODO tj. niezbędność do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze w postaci przechowywania dokumentów na potrzeby kontroli;

4. Państwa dane mogą być przekazywane podmiotom lub organom uprawnionym na podstawie przepisów prawa na pisemny wniosek;

5. Państwa dane nie będą przekazywane do osób trzecich;

6. Państwa dane nie będą profilowane.

7. Okres przetwarzania Państwa danych osobowych jest uzależniony od celu w jakim dane są przetwarzane. Okres, przez który Państwa dane osobowe będą przechowywane przez okres wymagany przepisami prawa.

8. Ponadto, informujemy, że mają Państwo prawo do:

a) żądania dostępu do danych osobowych dotyczących Państwa,

b) sprostowania danych,

c) żądania uzupełnienia niekompletnych danych osobowych, w tym poprzez przedstawienie dodatkowego oświadczenia,

d) usunięcia danych lub ograniczenia przetwarzania,

e) wniesienia sprzeciwu wobec dalszego przetwarzania Państwa danych osobowych,

f) przeniesienia Państwa danych osobowych,

g) tego, by nie podlegać decyzji, która opiera się wyłącznie na zautomatyzowanym przetwarzaniu i wywołuje wobec Państwa skutki prawne lub w podobny sposób wywiera istotny wpływ.

9. W przypadku wątpliwości co do prawidłowości przetwarzania Państwa danych osobowych mają Państwo prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego.

10. Podanie danych jest warunkiem ważności oferty i ewentualnego zawarcia umowy.

Zapoznałem(-am) się z treścią klauzuli informacyjnej, w tym z informacją o celu i sposobach przetwarzania danych osobowych oraz prawie dostępu do treści swoich danych i prawie ich poprawiania.

..... /

data i podpis osoby, której dane dotyczą