

Dyrektor Publicznej Szkoły Podstawowej im. Walentego Stefańskiego w Bodzechowie

**ZAPRASZA
do złożenia oferty na zadanie pn.:**

**„Dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej
w Publicznej Szkole Podstawowej w Bodzechowie”**

1. Opis sposobu przygotowania oferty:

- 1) ofertę należy złożyć:
 - a) na piśmie w nieprzejrzystej i zamkniętej kopercie *,
 - b) ~~fax-em *~~,
 - c) ~~poczta elektroniczną *~~,
- 2) na kopercie należy umieścić nazwę i adres zamawiającego, nazwę i adres oferenta wraz z dopiskiem OFERTA NA ZADANIE PN. „Dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej w Publicznej Szkole Podstawowej w Bodzechowie”
- 3) ceny podane w ofercie mają być wyrażone za pomocą cyfry oraz słownie,
- 4) oferta powinna być wyrażona w języku polskim, czytelną i trwałą techniką,
- 5) oferta musi obejmować całość zamówienia lub poszczególnych zadań

2. Opis przedmiotu zamówienia:

Zadanie nr 1 – Dostawa mięsa wieprzowego, drobiowego, wołowego i wędlin

Na przetworach mięsnych zapewniona identyfikacja (nazwa, wykaz i ilość składników): 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.	Nazwa produktu	Szacunkowa ilość zamówienia	Jedn. miary
1	2	3	4
1.	Filet z indyka surowy - świeży, bez nastrożku (mięso z tuszek indyków zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV- 15112120-3(indyki)	10	kg
2.	Filet z indyka wędzony - o zawartości mięsa indyczego min 60% Termin przydatności do spożycia min 14 dni od daty dostawy. CPV-15131135-0(wędliny)	31	kg
3.	Udziec z indyka surowy - świeży, bez nastrożku(mięso drobiowe uzyskane z tuszek indyków). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV – 15112120-3 (indyk)	30	kg
4.	Filet z kurczaka surowy pojedynczy - świeży, bez nastrożku (mięso z tuszek kurcząt zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV- 15112100-7 (świeży drób)	110	kg
5.	Karczek wieprzowy świeży - bez kości klasy I, bez nastrożku (karkowy odcinek schabu, tkanka mięsna przerośnięta tłuszczem i tkanką łączną) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV- 15113000-3 (wieprzowina)	32	kg
6.	Kielbasa krakowska sucha – zawartość mięsa wieprzowego w 100g produktu min. 120 g. Termin przydatności do spożycia min 14 dni od daty dostawy. CPV-15131130-5(wędliny)	15	kg
7.	Kielbasa wiejska wieprzowa zawartość mięsa wieprzowego 100% z dodatkiem przypraw naturalnych). Termin przydatności do spożycia min 14 dni od daty dostawy CPV- 15131130-5(wędliny)	100	kg
8.	Kielbasa żywiecka sucha – zawartość mięsa wieprzowego w 100g produktu min. 120 g. Termin przydatności do spożycia min 14 dni od daty dostawy CPV – 15131130-5(wędliny)	80	kg
9.	Kurczak świeży - (kurczak bez podrobów z szyją) . Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV – 15112100-7(świeży drób)	50	kg
10.	Łopatka świeża bez kości - klasy I, bez nastrożku (mięśnie głębokie poprzerastane tkanką łączną z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu, bez fałdu skóry). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV- 15113000-3(wieprzowina)	340	kg
11.	Podudzie z kurczaka - świeże, bez nastrożku, waga 1 szt. (mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające podudzie) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV – 15112100-7(świeży drób)	70	kg
12.	Schab świeży bez kości - klasy I, bez nastrożku(najdłuższy mięsień grzbietu z odcinka piersiowo-łędźwiowego półtuszy bez słoniny) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV – 15113000-3(wieprzowina)	130	kg
13.	Szynka świeża wieprzowa bez kości – klasa I, bez nastrożku (mięsień odcięty od tylnej części półtuszy wieprzowej, kolor jasnoróżowy.) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV – 15113000-3(wieprzowina)	60	kg
14.	Wątróbka z indyka - świeża klasa I – (podroby pozyskiwane z indyka). Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV – 15112100-7(świeży drób)	34	kg
15.	Wołowina świeża bez kości – zrazowa górna klasa I „EXTRA”, bez nastrożku (mięso z bydląt młodego, górna zrazowa, bez ścięgien i widocznego tłuszczu) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV- 15111000-9(mięso wołowe)	70	kg
16.	Żeberka wieprzowe - świeże klasy I (płaty , okryte cienką warstwą mięśni poprzerastanych powięziami i tłuszczem) Pakowane w pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV – 15113000-3(wieprzowina)	30	kg

Zadanie nr 2 - Dostawa pieczywa

Dostawa pieczywa o gramaturze nie mniejszej niż niżej podana

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.	Nazwa produktu	Szacunkowa ilość zamówienia	Jedn. miary
1	2	3	4
1.	Bulka pszenna –50g Skład: zawartość mąki pszennej min 80% na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt okrągły z przedziałem, skórka gładka, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów.. Opakowanie zbiorcze- kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń CPV- 15811400-0(buleczki)	21000	szt.
2.	Bulka tarta- 1 kg Otrzymywana z wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego, drobno mielona, sypka, bez dodatku nasion, nadzień, grudek. Na opakowaniu określony termin przydatności do spożycia. Opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością CPV- 15811400-0(buleczki)	30	szt.
3.	Bulka ziarnista – 70g Skład: zawartość mąki żytniej min 70% , na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt prostokątny z mieszanką nasion (słonecznik, siemię lniane , dynia), skórka gładka, . Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów.. Opakowanie zbiorcze- kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń CPV- 15811400-0(buleczki)	1000	szt.
4.	Chleb krojony mieszany - min 550g (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością) Skład: mąka żytnia razowa min 25% , mąka pszenna min. 60%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Bochenek podłużny o gładkiej lub lekko chropowatej skórce, miękki, elastyczny, równomiernie porowaty. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze- kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń CPV- 15811100-7 (chleb)	400	szt.
5.	Chleb razowy krojony- 500g (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością) Skład: mąka żytnia razowa min 70% na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Bochenek o gładkiej lub lekko chropowatej skórce, miękki, elastyczny, równomiernie porowaty. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów. Opakowanie zbiorcze- kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń CPV- 15811100-7 (chleb)	230	szt.

Zadanie nr 3 - Dostawa nabiału

Oferowane produkty powinny być wysokiej jakości bez zanieczyszczeń bakterii chorobotwórczych. Mleko i przetwory mleczarskie powinny pochodzić z bieżącej produkcji.

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.	Nazwa produktu	Szacunkowa ilość zamówienia	Jedn. miary
1	2	3	4
1.	Jogurt naturalny- 180 g- bez substancji smakowych Opakowanie ; kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty folią, smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja jednolita, gęsta, bez grudek, kremowa . Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostawy. CPV- 15551310-1	700	szt.
2.	Ser biały – półtłusty . Produkt jednolity, zwarty, bez grudek, lekko luźny, smak łagodny, czysty lekko kwaskowy, wyczuwalny posmak pasteryzacji, barwa biała . Termin przydatności do spożycia min 5 dni od daty dostawy CPV- 15542100-0(ser twarogowy)	158	kg
3.	Ser żółty twardy w blokach produkt pełnotłusty , konsystencja elastyczna, zwarta, smak łagodny, dający się łatwo kroić nożem mechanicznym, nie kruszący się. Termin przydatności do spożycia min 30 dni od daty dostawy CPV- 15544000-3(ser twardy)	130	kg
4.	Śmietana 18% tłuszczu Opakowanie ; kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty folią, smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja jednolita, gęsta, gładka bez grudek, kremowa . Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostawy. CPV- 15512000-0	70	kg
5.	Masło extra w kostkach – 200 g– o zawartości 82 % - 83% tłuszczu Produkt jednolity , zwarty smarowny, dopuszcza się konsystencję lekko twardą lub lekko mazistą, powierzchnia gładka, sucha, smak lekko kwaskowy, czysty. Termin przydatności min 30 dni od daty dostawy CPV- 15530000-2(masło)	140	kg
6.	Mleko 2% tłuszczu - mleko pasteryzowane w butelce . kilkudniowy termin przydatności do spożycia. Termin przydatności do spożycia min 5 dni od daty dostawy CPV-15511000-3	150	l

Zadanie nr 4- Dostawa ryb i przetworów rybnych

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.	Nazwa produktu	Szacunkowa ilość zamówienia	Jednostka miary
1	2	3	4
1.	Filet rybny mrożony z miruny bez skóry , bez glazury (filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii, produkcja morska) wielkość fileta 170-230 g bez lodu -170-230g CPV- 15220000-6 (ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb)	240	kg
2.	Makreła wędzona tusza klasa jakości I CPV- 15234000-7(ryby wędzone)	25	kg

Zadanie nr 5- Dostawa art. spożywczych suchych , jaj, przetworów, przypraw

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,.

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.

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 – 13⁰ 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.	Nazwa produktu	Szacunkowa ilość zamówienia	Jednostka miary
1	2	3	4
1.	Żurek bez konserwantów , na zakwasie z dodatkiem świeżego czosnku opakowanie 0,5 l CPV- 15890000-3(różne produkty spożywcze i produkty suszone)	180	szt.
2.	Bazylią suszona 100% –opakowanie 100g CPV- 15872300-4(zioła)	25	szt.
3.	Cynamon mielony o zawartości olejków eterycznych w suchej masie min1,2%-(ml/100g) opakowanie 100 g CPV- 15872200(przyprawy korzenne)	10	szt.
4.	Cukier biały kategorii 2– opakowanie1kg CPV- 15831200-4(cukier biały)	120	szt.
5.	Cukier puder 0,50 kg CPV- 15831200-4(cukier biały)	3	kg
6.	Czosnek granulowany100% –opakowanie 100g CPV- 15872000-1(zioła i przyprawy korzenne)	60	szt.
7.	Dżem 100% owoców typu „Łowicz” bez zawartości syropu glukozowo- fruktozowego - różne smaki CPV- 15332290-3(dżemy)	44	kg
8.	Goździki suszone 100% –opakowanie 100g CPV –(zioła i przyprawy korzenne)	10	szt.
9.	Groch żółty polówki- opakowanie 1 kg CPV-03221220-4(groch)	40	kg
10.	Herbata liściasta czarna CPV- 15863200-7(herbata czarna)	4	kg
11.	Naturalna herbata owocowa sypana bez kwiatu hibiskusa z dodatkiem suszonych owoców i czarnej herbaty, bez wzmacniaczy i ulepszaczy smaków CPV- 15863000-5 (herbata)	2	kg
12.	Jaja kurze świeże kl. A waga L wytlaczanki, w jednej wytłaczance nie więcej niż 30 jaj CPV- 03142500-3(jaja)	2500	szt.

13.	Kasza gryczana palona – opakowanie 1 kg CPV- 15613000-8 (produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych)	50	szt.
14.	Kasza jęczmienna gruba - opakowanie 1 kg CPV- 15613000-8 (produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych)	70	szt.
15.	Kasza jaglana – opakowanie 1kg CPV- 15613000-8 (produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych)	10	szt.
16.	Kuskus -makaron z pszenicy gold durum 100%- opakowanie 1 kg CPV- 15851200-0 (ciasto makaronowe gotowane i kuskus)	20	szt.
17.	Kurkuma mielona 100% –opakowanie 20 g CPV- 15872000-1 (zioła i przyprawy korzenne)	10	szt.
18.	Przecier pomidorowy 100% pomidorów - bez soli CPV-15331425-2 (przecier pomidorowy)	100	l
19.	Liść laurowy cały – 100g CPV- 15872000-1 (zioła i przyprawy korzenne)	42	szt.
20.	Majeranek 100% – opakowanie 100g CPV- 15872300-4 (zioła)	80	szt.
21.	Makaron z pszenicy gold durum 100% - spaghetti, opakowanie 1 kg CPV- 15851100-9 (makaron niegotowany)	80	szt.
22.	Makaron z pszenicy gold durum 100% - świderki, opakowanie 1 kg CPV- 15851100-9 (makaron niegotowany)	200	szt.
23.	Makaron jajeczny z mąki makaronowej pszennej rodzaj; krajanka, opakowanie- 1kg CPV- 15851100-9 (makaron niegotowany)	30	szt.
24.	Makaron z pszenicy gold durum 100% - rurki penne, opakowanie 1 kg CPV- 15851100-9 (makaron niegotowany)	120	szt.
25.	Powidła śliwkowe o gęstej konsystencji, smarownej z fragmentami mięszu owoców o zawartości min. 160 g owoców na 100g produktu bez zawartości syropu glukozowo- fruktozowego – masa netto 1 kg CPV- 15332230-5	10	szt.
26.	Mąka pszenna typ 500-opakowanie 1kg CPV- 15612100-2 (produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych)	130	szt.
27.	Oleje rzepakowy rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych nie mniej niż 63gw 100g- opakowanie 1l CPV- 15421000-5 (oleje rafinowane)	130	szt.
28.	Oregano suszone 100% –opakowanie 100g CPV- 15872300-4 (zioła)	25	szt.
29.	Papryka mielona słodka / ostra barwa Asta 100 –opakowanie 100g CPV- 15872000-1 (zioła i przyprawy korzenne)	54	szt.
30.	Pieprz naturalny czarny mielony 100% - opakowanie 1 kg (minimalna zawartość piperyny 4%) CPV- 15872100-2 (pieprz)	6	szt.
31.	Pieprz ziołowy o zawartości : kolendra, kminek, gorczyca biała, majeranek, papryka ostra, dopuszcza się czosnek, kozieradkę, liść laurowy- opakowanie 100g CPV- 15871270-7 (mieszanki przypraw)	26	szt.
32.	Ryż biały długo-ziarnisty – opakowanie 1 kg CPV- 15614100-6 (ryż długo-ziarnisty)	100	szt.
33.	Oryginalny ser feta 100% -skład mleko owcze pasteryzowane, mleko kozie pasteryzowane, sól, kultury bakterii CPV - 15542300-2 (ser feta)	8	kg
34.	Sól z obniżoną zawartością sodu z magnezem i potasem - opakowanie 1kg CPV- 14430000-4 (sól warzona i czysty chlorek sodu)	90	szt.
35.	Sok owocowy 100% owoców różnych , bez dodatku cukru- 200 g CPV- 15321000-4 (soki owocowe)	350	szt.
36.	Naturalna przyprawa do ryb bez sztucznych dodatków i wzmacniaczy smaku o zawartości: cebuli, natka pietruszki, gorczyca białej, czosnku, skórki z cytryny, kolendry, bazylii, papryki słodkiej, tymianku, pieprz czarnego, opakowanie 100g CPV- (mieszanki przypraw)	10	szt.
37.	Naturalna przyprawa do kurczaka bez sztucznych dodatków i wzmacniaczy smaku o zawartości: curry, papryki słodkiej, czosnku, imbiru, pieprzu czarnego, dopuszcza się majeranek, kolendrę, kminek, goździki, ziele angielskie, -opakowanie 100g CPV- 15871270-7 (mieszanki przypraw)	10	szt.
38.	Ziele angielskie całe o zawartości olejków eterycznych w suchej masie min. 1,6%(ml/100g), opakowanie 15g- 20g CPV- 15872000-1 (zioła i przyprawy korzenne)	40	szt.
39.	Zioła prowansalskie suszone 100% skład: tymianek, rozmaryn, cząber, bazylię i oregano, dopuszcza się estragon, majeranek, mięte pieprzową oraz szalwię CPV- 15872000-1 (zioła i przyprawy korzenne)	60	szt.

Zadanie nr 6 - Dostawa świeżych owoców i warzyw i kiszonek

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 jednorodna przy każdorazowej dostawie. Ziemniaki młode – całe, bez ran powstałych podczas zbioru, jędrne bez objawów zwiędnięcia bez szkodników i śladów po szkodnikach, odpowiednio dojrzałe, oczyszczone.

Kapusta kiszona oraz ogórki kiszone naturalnie, bez użycia dodatkowego kwasu octowego, mlekowego

L.p.	Nazwa produktu	Szacunkowa Ilość zamówienia	Jednostka miary
1	2	3	4
1.	Arbuz import, klasa jakości I, bez uszkodzeń, świeże CPV- 03221200-8(warzywa owocowe)	30	kg
2.	Banan – import, klasa jakości I, długość jednej sztuki min. 20 cm, czyste, świeże, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03222111-4(banany)	822	kg
3.	Bataty - klasa jakości I, bez uszkodzeń, świeże, bez oznak gnicia, czyste CPV- 03221100-7(warzywa korzeniowe i bulwiaste)	40	kg
4.	Brzoskwinia – krajowa klasa jakości I, czysta, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03222332-9 (brzoskwinie)	80	kg
5.	Borówka amerykańska – krajowa, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, klasa jakości I, CPV- 03222310-9 (borówki)	5	kg
6.	Cytryny klasa jakości I kod wielkości 5/6, świeże, bez uszkodzeń CPV- 03222210-8(cytryny)	61	kg
7.	Cukinia młoda długość 15-20 cm, klasa jakości I, świeża, czysta, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221250-3(cukinia)	24	kg
8.	Dynia Hokkaido – krajowa, świeża, czysta, bez uszkodzeń, klasa jakości I, bez oznak gnicia CPV-03221000-6(warzywa)	27	kg
9.	Gruszka – (krajowe) klasa jakości I, (jedna z odmian) Konferencja , Lukasówka, Faworytka, Erika, Paten, Paryżanka, Bonkreta, Williamsa świeża, bez oznak gnicia, czysta, bez uszkodzeń, luzem CPV- 03222322-6(gruszki)	63	kg
10.	Jabłka - (krajowe) klasa jakości I, luzem, (jedna z odmian) Ligol, Jonagored, Gala, Rubinstar, Champion, świeże, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, czyste CPV- 03222321-9 (jabłka)	650	kg
11.	Kapusta pekińska , (krajowa) klasa jakości I , świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221410-3(kapusta)	78	kg
12.	Kapusta biała (głowiasta) - krajowa, klasa jakości I, świeża, czysta, bez oznak uszkodzeń , bez oznak gnicia CPV- 03221410-3 (kapusta)	165	kg
13.	Kapusta biała młoda , (krajowa) główki, klasa jakości I, bez uszkodzeń, świeża CPV-03221410-3(kapusta)	30	szt.
14.	Kapusta czerwona - (głowiasta), krajowa, klasa jakości I, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221410-3(kapusta)	14	kg
15.	Kapusta kiszona – opakowanie wiadro do 10 kg , opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością, utrwalona naturalnie, czysta, bez zanieczyszczeń, CPV- 15331142-4(kapusta przetworzona)	444	kg
16.	Kalafior z liśćmi przyciętymi , - klasa jakości I , świeży, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221420-6(kalafior)	69	kg
17.	Kiwi - import, dojrzałe, klasa jakości I, świeże bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03222118-3(kiwi)	25	kg
18.	Koper –(krajowy) pęczek, klasa jakości I, zielony, bez uszkodzeń CPV- 03221000-6 (warzywa)	98	szt.
19.	Mandarynki bezpestkowe, słodkie, luzem klasa jakości I, świeże, bez uszkodzeń CPV- 03222240-7(mandarynki)	140	kg
20.	Nektaryna , import, klasa jakości I, świeże, bez uszkodzeń CPV- 03222330-5(owoce pestkowe)	23	kg

21.	Ogórek zielony z upraw pod osłonami, klasa jakości I, luzem, świeży, bez uszkodzeń CPV- 03221270-9(ogórki)	12	kg
22.	Ogórki kiszzone - opakowanie wiadro do 10 kg, opakowanie przeznaczone do kontaktu z żywnością, utrwalone naturalnie, czyste, bez zanieczyszczeń CPV- 15331000-7(warzywa przetworzone)	191	kg
23.	Pieczarka , (krajowe) świeże ,białe, czyste, klasa jakości I, bez uszkodzeń CPV-03221260-6(grzyby)	117	kg
24.	Pietruszka- (natka) - (krajowe) pęczek klasa jakości I, świeża, zielona, bez uszkodzeń, CPV – 03221000-6(warzywa)	89	szt.
25.	Pomarańcze ,import luzem klasa jakości I, świeże bez uszkodzeń CPV-03222220-1(pomarańcze)	375	kg
26.	Papryka czerwona – klasa jakości I , LUZEM, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221230-7 (papryka)	25	kg
27.	Pomidory czerwone –(krajowe) spod osłon, klasa jakości I, dojrzałe, bez uszkodzeń CPV- 03221240-0(pomidory)	89	kg
28.	Truskawka – krajowa, świeża, dojrzała, słodka, czerwona, klasa jakości I, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03222313-0 (truskawki)	32	kg
29.	Salata zielona ,- masłowa, klasa jakości I, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221320-5(salata liściasta)	86	szt.
30.	Cebula zielona – pęczki, klasa jakości I, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, świeża, CPV- 03221113-1(cebula)	50	szt.
31.	Buraki ćwikłowe , (krajowe) klasa jakości I, słodkie, bez oznak gnicia, świeże, bez uszkodzeń, worek raszłowy do 15 kg CPV- 03221111-7(burak ćwikłowy)	213	kg
32.	cebula biała (krajowa) klasa jakości i, bez oznak gnicia, świeża, bez oznak uszkodzeń, worek raszłowy 15-20 kg cpv- 03221113-1(cebula)	480	kg
33.	Czosnek (krajowy)- główki klasa extra 4-5 cm, luzem, świeży, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia CPV- 03221000-69(warzywa)	100	szt.
34.	Fasola strączkowa „Jaś” - średni, świeży, klasa jakości I, opakowanie worek foliowy DO 10 KG CPV- 03221210-1(fasola)	105	kg
35.	Marchew , (krajowa) klasa jakości I, świeża, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, worek raszłowy do 15 kg CPV- 03221112-4(marchew)	428	kg
36.	Pietruszka korzeń , (krajowa) klasa jakości I, OPAKOWANIE WOREK RASZŁOWY, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia, świeża CPV- 03221110-0(warzywa korzeniowe)	181	kg
37.	Por - (krajowy), bez uszkodzeń, świeży, bez oznak gnicia, klasa jakości I, CPV- 03221000-6(warzywa)	66	kg
38.	Rzodkiewka – pęczek- klasa jakości I, świeża, bez oznak gnicia i wędnięcia, bez uszkodzeń, CPV- 03221000-6(warzywa)	59	szt.
39.	Winogrono białe , import, klasa jakości I, świeże , bez uszkodzeń CPV- 03222340-8(winogrona)	26	kg
40.	Seler korzeń , klasa jakości I, bez uszkodzeń, świeży, biały, bez oznak gnicia CPV- 03221110-0 (warzywa korzeniowe)	146	kg
41.	Ziemniaki jadalne workowane, (krajowe) bez oznak gnicia, nie zielone, klasa jakości I workowane 15-25 kg CPV- 03212100-1(ziemniaki)	3630	kg

Zadanie nr 7 - Dostawa owoców i warzyw mrożonych

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

Opakowanie zewnętrzne trwałe 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.	Nazwa produktu	Szacunkowa ilość zamówienia	Jednostka miary
1	2	3	4
1.	Brokuły mrożone - różyczki, zielone, opakowanie bez uszkodzeń CPV- 15331170-9 (warzywa mrożone)	20	kg
2.	Brukselka mrożona - zielona, opakowanie bez uszkodzeń CPV- 15331170-9 (warzywa mrożone)	20	kg
3.	Fasolka szparagowa mrożona –cięta, zielona, opakowanie bez uszkodzeń CPV- 15331170-9(warzywa mrożone)	20	kg
4.	Kalafior mrożony - różyczki, opakowanie bez uszkodzeń CPV- 15331170-9(warzywa mrożone)	30	kg
5.	Marchew z groszkiem zielonym mrożona - marchew cięta w kostkę, opakowanie bez uszkodzeń CPV - 15331170-9(warzywa mrożone)	30	kg
6.	Mieszanka kompotowa mrożona - wieloowocowa, bez rabarbaru i jabłek, z przewagą owoców ciemnych, minimum 4 składniki, opakowanie bez uszkodzeń 2- 3 kg CPV- 15332400-8(owoce konserwowane)	45	kg
7.	Truskawka mrożona – owoce całe, opakowanie bez uszkodzeń CPV-03222313-0 (truskawki)	30	kg
8.	Szpinak rozdrobniony mrożony –opakowanie bez uszkodzeń CPV - 15331170-9(warzywa mrożone)	10	kg

3. Wymagany termin realizacji umowy: od 02.01.2024 r do 31.12.2024 r

4. Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierował następującym kryterium:

1) cena – 100% *,

2) ~~inne *~~

5. Wykonawca składając ofertę załącza do niej następujące dokumenty:

Ofertę należy przygotować zgodnie z **Formularzem ofertowym** stanowiącym **załącznik nr 1** do niniejszego zapytania oraz załącznikami do niego: **Specyfikacji asortymentowo-ilościowo-wartościowej (załącznik nr 2)** oraz **Oświadczeniami wykonawcy (załącznik nr 3)**.

Oferta powinna zawierać wypełniony i podpisany odręcznie przez osobę upoważnioną Formularz ofertowy wraz z wymaganymi załącznikami.

6. Opis sposobu obliczenia ceny w składanej ofercie:

W cenę należy wliczyć:

1) wartość ~~roboty budowlanej *~~, dostawy *, ~~usługi *~~ określoną w oparciu o przedmiot zamówienia,

2) obowiązujący podatek od towarów i usług (VAT) *

Cena podana przez wykonawcę będzie obowiązywała przez okres ważności umowy i nie będzie podlegała waloryzacji w okresie jej trwania. Zamawiający wybierze propozycję odpowiadającą wszystkim postawionym przez niego wymogom i o najniższej cenie.

7. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę należy złożyć bądź przesłać pocztą w terminie do dnia **28.12.2023 r.** do godz. **9.00** na piśmie w zaklejonej kopercie *, ~~fax-em *~~, ~~poczta elektroniczna *~~ w siedzibie zamawiającego.

Na kopercie ~~lub w treści fax-u bądź e-maila~~ należy umieścić nazwę oraz adres oferenta wraz z dopiskiem: OFERTA NA ZADANIE PN. „Dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej w Publicznej szkole Podstawowej w Bodzechowie”.

Oferta otrzymana przez zamawiającego po w/w terminie nie zostanie rozpatrzona.

Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę przed upływem terminu jej składania.

8. Informacje dotyczące zawarcia umowy:

Umowa zostanie podpisana w terminie do 14 dni od daty powiadomienia o wyborze oferty.

Osobą uprawnioną do udzielania wszelkich dodatkowych informacji na temat zamówienia jest Iwona Mordon - intendent

9. Inne istotne informacje:

- dane do faktury podane w umowie

* - właściwe podkreślić

KLAUZULA INFORMACYJNA:

1. Dane osobowe zawarte w formularzu ofertowym będą przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia (na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c) RODO) oraz zawarcia umowy (na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) RODO), a ich administratorem jest Publiczna Szkoła Podstawowa w Bodzechowie, ul. Szkolna 12, 27-420 Bodzechów. Dane kontaktowe: email: zspbodzechow@gmail.com, telefon: (0 41) 265-36-49.
2. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów przetwarzania, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy dotyczące archiwizacji.
3. Odbiorcą Pani/Pana danych osobowych mogą być organy władzy publicznej oraz podmioty wykonujące zadania publiczne lub działające na zlecenie organów władzy publicznej, w zakresie i w celach, które wynikają z przepisów powszechnie obowiązującego prawa.
4. 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.
5. Ponadto przysługuje Pani/Panu prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
6. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest obowiązkowe, w sytuacji gdy przesłankę przetwarzania danych osobowych stanowi przepis prawa lub zawarta między stronami umowa. Nie podanie danych będzie skutkować brakiem możliwości rozpatrzenia oferty.
7. Pani/Pana dane nie będą podlegać zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji i nie będą profilowane.

Konrad Żelazowski
Dyrektor
Publicznej Szkoły Podstawowej
im. Walentego Stefańskiego
w Bodzechowie