

Czerniejów, dnia 07.12.2023 r.

Zapytanie ofertowe

Postępowanie prowadzone w oparciu o art. 44 pkt. 3 ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych i ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych
Regulamin Zamówień Publicznych
Szkoły Podstawowej w Czerniejowie

1. Zamawiający: Gmina Jabłonna, NIP 713-289-28-26, REGON: 431019773 - Szkoła Podstawowa w Czerniejowie, Czerniejów 130, 23-114 Czerniejów zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej poniżej 130.000 PLN netto na **„Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej w Czerniejowie na rok 2024**

2. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia są dostawy artykułów do Szkoły Podstawowej w Czerniejowie. Dostawy (sukcesywne) obejmują dostarczanie produktów potrzebnych do przygotowania około 125 posiłków dziennie.

3. Termin realizacji zamówienia

Dostawy od 1 stycznia do grudnia 2024 roku (z pominięciem przerw związanych z wakacjami oraz innymi dniami wolnymi).

4. Warunki płatności

Przelew 21 dni od dnia wystawienia poprawnej faktury.

5. Kryteria wyboru ofert

80% najniższa cena, 20% częstotliwość dostaw

- jak najniższe minimum zamówienia

6. Wymagania, jakie powinni spełniać wykonawcy zamówienia w zakresie dokumentów i oświadczeń (np. posiadanie koncesji, zezwolenia itd.)

- Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych Wykonawcy z Zamawiającym (załącznik nr 2)
- Zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej. (kserokopia)
- Aktualny odpis z rejestru przedsiębiorców. (kserokopia)

7.Sposób przygotowania oferty

Ofertę należy sporządzić na Formularzu Ofertowym załącznik nr 1 w formie pisemnej i umieścić w zabezpieczonej kopercie opisanej w następujący sposób: nazwa i adres Zamawiającego, nazwa i adres Wykonawcy, z dopiskiem dotyczy zapytania ofertowego na **„Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej w Czerniejowie na rok 2024”**. Na każde zadanie (kategorię) należy wypełnić oddzielny Formularz ofertowy.

8. Miejsce i termin składania ofert

Ofertę cenową należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w zamkniętej kopercie. Miejsce składania: Szkoła Podstawowa w Czerniejowie – Sekretariat, Czerniejów 130, 23-114 Czerniejów w terminie do **dnia 21.12.2022r. – do godz. 12.00** .

Osoba upoważniona do kontaktów z wykonawcami p. Dorota Śliwa.

9. Informacje o formalnościach

- a) Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty (**22.12.2022 r.**) Zamawiający zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.
- b) Zamawiający zawrze umowę z wybranym Wykonawcą po przekazaniu zawiadomienia o wyborze Wykonawcy, ale nie później niż w terminie związania ofertą.
- c) Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze kolejną ofertę najkorzystniejszą spośród złożonych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
- d) Do prowadzonego postępowania nie przysługują Wykonawcom środki ochrony prawnej określone w przepisach Ustawy Prawo zamówień publicznych tj. odwołanie, skarga.

e) Niniejsze postępowania prowadzone jest na zasadach opartych na wewnętrznych uregulowaniach organizacyjnych Zamawiającego. Nie mają tu zastosowania przepisy Ustawy Prawo zamówień publicznych.

f) Zamawiający zastrzega sobie zmniejszenie zamówień w przypadkach nie zależnych od zamawiającego (np. zamykanie szkół)

Dyrektor Szkoły Podstawowej w Czerniejowie

Bogdan Opoń

Uwaga: Istotne warunki zamówienia.

Szacunkowa ilość zamówienia z podziałem na części (kategorie)

Część 1 produkty zwierzęce mięso wieprzowe

* szynka wieprzowa b/k – 300 kg

* schab wieprzowy b/k – 200 kg

* kiełbasa podwawelska - 50 kg

* łopatka wieprzowa - 600 kg

* kości schabowe – 150 kg

Część 2 produkty zwierzęce mięso - drobiowe

* korpusy drobiowe ze skrzydłem – 200 kg

* podudzie z kurczaka – 300 kg

* filet z kurczaka **pojedynczy** – 320 kg

* kurczak cały - 250 kg

*udziec z indyka – 50 kg

Część 3 dostawa produktów mleczarskich

* Śmietana 400g 18% – 600 sztuk

* masło zaw. tł. min 82% - 5 kg

* ser biały półtłusty – 80 kg

*ser Żółty – 15 kg

* mleko 1litr 2 % UHT – 180 l.

Część 4 dostawa pieczywa i wyrobów ciastkarskich

* chleb krojony 0.5 kg – 1500 szt.

* chleb razowy 0,5 kg – 100 szt.

* bułka tarta – 20 kg

* pączki – 120 szt.

Część 5 dostawa produktów mrożonych

* filet z miruny nowozelandzkiej – 150 kg

*paluszki rybne z mintaja firmy Frosta – 200 kg

* kalafior – 25 kg

* brokuł róża do 2cm – 20 kg

*mieszanka jarzynowa –80 kg

* marchew w kostce z groszkiem – 60 kg

* groszek zielony – 15 kg

* barszcz ukraiński – 45 kg

* fasolka cięta - 25kg

* mix warzywny – 30 kg

* frytki – 150 kg

Część 6 dostawa produktów rolnictwa i ogrodnictwa oraz podobne produkty

* ziemniaki - 3000 kg

* marchew - 100 kg

* pietruszka - 80 kg

* cebula - 30 kg

* kapusta biała - 80 kg

* burak czerwony – 50 kg

* koperek świeży – 80 szt.

* pieczarka - 40 kg

* pomidor (w sezonie) - 100 kg

* sałata (w sezonie) – 60 szt.

* ogórek zielony (w sezonie)- 20 kg

* jabłka – 50 kg

* jaja dezynfekowane promieniami UV – 1500 szt.

* kapusta kiszona- 100 kg

*ogórek kiszony- 60 kg

*kapusta pekińska – 60 kg

*papryka – 30 kg

*kapusta czerwona – 40 kg

Część 7 dostawa różnych produktów spożywczych, oleje, produkty przemiału ziarna

* cukier – 250 kg

* dżem truskawkowy – 60 szt.

* fasola Jaś – 15 kg

* kwasek cytrynowy Winiary – 2 opak./25 szt.

* kasza gryczana – 50 kg

* koncentrat pomidorowy słoik 0,9 – 60 szt.

* koperek suszony – 25 szt.

* liść laurowy – 2 opak./25 szt.

* makaron wstążka cięta (Lubella) – 300 kg.

* makaron Świderki (Lubella) – 50 kg

* makaron łazanki (Lubella) – 30 kg

* makaron nitka (Lubella) – 150 kg.

*makaron spaghetti – 150 kg

* majeranek – 2 opak./25 szt.

* mąka – 40 kg

- * olej Kujawski – 150 l
- * pieprz czarny mielony – 2 opak./25 szt.
- * pieprz ziółowy – 2 opak./25 szt.
- * przyprawa uniwersalna bez glutaminianu sodu (Kucharek – 200g) – 150 szt.
- * przyprawa do kurczaka Prymat – 2 opak./25 szt.
- * przyprawa do mięsa mielonego Prymat – 1 opak./25 szt.
- * ryż – 100 kg
- * kompot z czarnej porzeczki / 900 ml – 600 szt.
- * sól niskosodowa – 100 kg
- * sos pieczeniowy jasny Winiary – 2 opak./25 szt.
- * szczaw słoik 2,5l. – 70 szt.
- * ziele angielskie – 2 opak./25 szt.
- * zupa grochowa Winiary – 2 opak./25 szt.
- * Sos słodko-kwaśny – 150 słoików
- * Sos Bolognese – 150 słoików
- * kukurydza w puszcze – 100 szt
- * groszek konserwowy w puszcze – 100 szt.
- * jabłka prażone – 50 szt.
- * ogórek konserwowy – 100 szt.
- * barszcz biały Winiary – 60 szt.

*barszcz czerwony – 60 szt.

*przyprawa do bigosu – 30 szt.

*przyprawa do ryb – 30 szt.

*"pomysł na" – kurczak w śmietanie – 30 szt.

*sos borowikowy – 15 szt.

*"pomysł na" – zapiekanka z serem

*oregano – 30 szt.

*papryka ostra – 10 szt.

*papryka słodka- 20 szt.

*czosnek granulowany – 10 szt.

*pasta rosółowa – 3 kg lub zamiennie kostka rosółowa

*buraczki ćwikłowy w słoiku – 100 l.

Część 8 dostawa wyrobów garmażeryjnych

* kopytka – 300 kg

*kluski śląskie – 60 kg

* leniwe – 80 kg

* naleśniki z serem – 60 kg

* pierogi ruskie – 200 kg

* pierogi wiejskie – 150 kg

* pierogi lubelskie – 150 kg

* placki naleśnikowe – 140 kg

* pierogi z kapustą i pieczarkami – 100 kg

* surówka wielowarzywna – 70 kg

* surówka z czerwonej kapusty – 40 kg

Osoba reprezentująca Zamawiającego:

Dyrektor Bogdan Opoń

Załączniki:

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1
2. Oświadczenie o braku powiązań – załącznik nr 2
3. Zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej (kserokopia).
4. Aktualny odpis z rejestru przedsiębiorców (kserokopia).