

Zwierzyniec, dnia 03.01.2022r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Publiczna Szkoła Podstawowa im. Dzieci Zamojszczyzny w Zwierzyńcu zaprasza do składania ofert na wykonanie zadania:

**„Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej w Zwierzyńcu na rok szkolny 2022 – Pakiet III Owoce, warzywa i jaja.”**

Zamawiający informuje, że Zamówienie spełnia wymogi przepisu art. 4 ust. 8 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019r. poz. 1843)– zamówienie poniżej 30 000 euro.

### 1. Zamawiający:

**Szkoła Podstawowa w Zwierzyńcu  
ul. Partyzantów 3, 22-470 Zwierzyniec  
NIP: 922 270 89 74**

reprezentowana przez

**Dyrektora mgr Grażynę Kawkę  
<https://spzwierzyniec.pl/>  
Tel. 84 687 21 42  
e-mail: [szkola-sp-zwierzyniec3@wp.pl](mailto:szkola-sp-zwierzyniec3@wp.pl)  
godziny urzędowania : 7<sup>00</sup> - 15<sup>00</sup>**

### 2. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest *Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej w Zwierzyńcu na rok szkolny 2022- Pakiet III Owoce, warzywa i jaja.*”

- ✓ Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia przedstawiony został w Formularzu cenowym- Załącznik nr 2 do niniejszego Zamówienia.
- ✓ Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- ✓ Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom.

### 3. Termin realizacji zamówienia:

**od dnia 10 stycznia 2022 roku do dnia 31 grudnia 2022 roku.**

### 4. Wymagane dokumenty:

Zamawiający wymaga, aby Oferent dostarczył następujące dokumenty:

- ✓ **Formularz oferty- Załącznik Nr 1**
- ✓ **Formularz cenowy- Załącznik Nr 2**

### 5. Sposób przygotowania oferty:

- ✓ Oferent powinien przygotować ofertę na formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik Nr 1 do niniejszego zamówienia, z podaniem oferowanej ceny netto i brutto.
- ✓ Złożenie oferty na innym formularzu nie będzie stanowiło przesłanki do odrzucenia oferty ale tylko wtedy jeżeli jego treść będzie całkowicie pokrywać się z treścią formularza wzorcowego.

- ✓ Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę.
- ✓ Ofertę należy:

złożyć w trwale zamkniętej kopercie, opatrzonej nazwą i dokładnym adresem oferenta opisanej: ***Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej w Zwierzyńcu na rok szkolny 2022- Pakiet III Owoce, warzywa i jaja.***”

- ✓ Oferent może przed upływem terminu składania ofert wycofać lub zmienić swoją ofertę.

#### **6. Opis sposobu obliczenia ceny:**

- ✓ Cena oferty musi być podana cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem podatku VAT.
- ✓ Oferent określi ceny na wszystkie elementy zamówienia wymienione w druku ***Formularz cenowy*** stanowiącym ***załącznik Nr 2 do niniejszego zamówienia***, wg następujących zasad:
  - wszystkie pozycje formularza cenowego muszą zawierać cenę jednostkową netto, wartość netto, podatek VAT, wartość brutto,
  - wszystkie wartości określone oraz ostateczna cena oferty, winny być liczone do dwóch miejsc po przecinku,
  - sprzedawca jest zobowiązany do wypełnienia i określenia wartości we wszystkich pozycjach występujących w formularzu cenowym.
- ✓ Brak wypełnienia i określenia wartości w pozycji spowoduje odrzucenie oferty.
- ✓ Wprowadzenie przez Sprzedawcę jakichkolwiek zmian w ilościach określonych przez Zamawiającego w pozycjach Załączników Nr 2 spowoduje odrzucenie oferty.
- ✓ Upusty oferowane przez Sprzedawcę muszą być zawarte w cenach jednostkowych.
- ✓ Cena jednostkowa po zastosowaniu upustu nie może być niższa niż koszty wytworzenia lub koszty własne.
- ✓ Zastosowanie przez Sprzedawcę stawki VAT od towarów i usług niezgodnego z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego spowoduje odrzucenie oferty.
- ✓ Ostateczną cenę oferty stanowi suma wartości brutto przedstawiona w Formularzu ofertowym- załącznik Nr 1.

#### **7. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert**

Ofertę należy złożyć (osobiście lub za pośrednictwem poczty) w nieprzejrystym, zamkniętym opakowaniu w siedzibie zamawiającego: w Szkole Podstawowej w Zwierzyńcu, ul. Partyzantów 3, 22-470 Zwierzyniec, w sekretariacie szkoły **do dnia 10 stycznia 2022 roku, do godz. 10<sup>00</sup>.**

#### **8. Kryteria oceny ofert:**

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie kryterium: **90% cena do 10% termin płatności faktury.**

#### **9. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie zamawiającego:** tj. w Szkole Podstawowej w Zwierzyńcu, ul. Partyzantów 3, 22-470 Zwierzyniec, w sekretariacie szkoły dnia 10 stycznia 2022 roku, **po godz. 10<sup>15</sup>.**

#### **10. Informacja dotycząca wyboru najkorzystniejszej oferty:**

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów za pośrednictwem jednego z wybranych komunikatorów: faksu, telefonu, poczty, emaila lub strony internetowej znajdującej się pod adresem: <https://spzwierzyniec.pl/>

**11. Zamawiający zastrzega sobie możliwość:**

- ✓ niedokonania wyboru Sprzedawcy oraz unieważnienia postępowania bez podania przyczyny,
- ✓ rozpatrywania ofert otrzymanych po terminie,
- ✓ zawarcia umowy tylko z wybranym wykonawcą, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

**12. W przypadku wpłynięcia tylko jednej oferty spełniającej kryteria Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru tej oferty.**

**13. Dodatkowe informacje:**

Dodatkowych informacji udziela intendent – Ewa Derszniak, tel. 84 687 31 34

**14. Załączniki do ogłoszenia:**

- ✓ Wzór formularza ofertowego- **Załącznik Nr 1**
- ✓ Szczegółowy wykaz przedmiotu zamówienia- **Załącznik Nr 2**

Dyrektor Szkoły  
mgr Grażyna Kawka

.....  
.....  
(nazwa siedziby i oferenta)

## FORMULARZ OFERTOWY

na zadanie: „*Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej w Zwierzyńcu na rok szkolny 2022- Pakiet III Owoce, warzywa i jaja.*”

Nawiązując do zapytania ofertowego wyboru Sprzedawcy na „*Dostawa artykułów żywnościowych do Szkoły Podstawowej w Zwierzyńcu na rok szkolny 2022- Pakiet III Owoce, warzywa i jaja.*” składamy niniejszą ofertę:

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia, zgodnie z kalkulacją sporządzoną w oparciu o szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, stanowiący załącznik nr 2, za cenę:

Wartość netto: ..... + podatek VAT.....

Wartość brutto .....

słownie złotych:.....

2. Realizacja zamówienia nastąpi sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy.
3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z opisem przedmiotu zamówienia oraz warunkami przystąpienia do udziału w postępowaniu jw. i nie wnosimy do niego żadnych zastrzeżeń, zdobyliśmy wszelkie konieczne informacje do przygotowania oferty.
4. Gwarantujemy dostawę towaru najwyższej jakości z zachowaniem odpowiedniego terminu przydatności do spożycia. Dostawa obejmuje transport oraz wniesienie towaru do pomieszczeń magazynowych Zamawiającego.
5. Oświadczamy, że w przypadku wybrania naszej oferty jako najkorzystniejszej zobowiązujemy się do podpisania umowy, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

.....  
/pełnomocny

przedstawiciel/

.....dn. ....

Lp.	Nazwa asortymentu	Orientacyjne zapotrzebowanie w okresie 12 miesięcy	J.m.	Cena jednostkowa netto (zł)	Wartość netto (zł)	Stawka podatku Vat	Cena jednostkowa brutto (zł)	Wartość brutto (zł)
1	Banany (owoc powinien posiadać barwę skórki złocistą lub zieloną, bez uszkodzeń, plam chorobowych, pakowany w kartonach)	2000	kg					
2	Brokuł (powinny być zdrowy, nie uszkodzony mechanicznie, nie robaczywy, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, szkodników, pasożytów, świeży, nie zwiędnięty, nie zawilgocony, czysty)	20	szt					
3	Buraki czerwone (nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe, o średnicy 4-8 cm i zabarwieniu w przekroju ciemnoczerwonym; pakowane w worki lub standardowe skrzynki)	210	kg					
4	Brzoskwinie (zdrowe nie uszkodzone mechanicznie, nie obite, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin)	150	kg					
5	Cebula (zdrowe nie uszkodzone mechanicznie, nie obite, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, czyste)	300	kg					
6	Czosnek krajowy (zdrowe nie uszkodzone mechanicznie, nie obite, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, czyste)	30	szt					

7	Cytryna (powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, wolne od owadów i ich larw, świeże, o właściwej dojrzałości, soczyste, o właściwej barwie skórki, o właściwym smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport)	15	kg					
8	Fasola Jaś (bez śladów zgnilizny, pleśni, pasożytów czy szkodników)	50	kg					
9	Groch łupany Fasola Jaś (bez śladów zgnilizny, pleśni, pasożytów czy szkodników)	35	kg					
10	Gruszka (powinny być zdrowe nie uszkodzone mechanicznie, nie robaczywe, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, nie zawilgocone, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, o wadze ok. 130-160 g)	600	kg					
11	Jabłko (powinny być zdrowe nie uszkodzone mechanicznie, nie robaczywe, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, nie zawilgocone, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin o wadze od 200g – 250g)	2400	kg					
12	Jajka (świeże, klasa L, nie uszkodzone, odpowiednio zapakowane i transportowane)	7500	szt					
13	Kalafior świeży (powinny być zdrowy, nie uszkodzony mechanicznie, nie robaczywy, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, szkodników, pasożytów, świeży, nie zwiędnięty, nie zawilgocony, czysty)	20	szt					

14	Kapusta młoda (główki - nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic, pakowane w skrzynkach lub luzem)	200	szt					
15	Kapusta biała (główki - nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g, pakowane w skrzynkach lub luzem)	500	kg					
16	Kapusta czerwona (główki - nie powinna być uszkodzona, porośnięta, zaparzona, bez obecności gąsienic. Główki powinny być nie mniejsze niż 1000g, pakowane w skrzynkach lub luzem)	150	kg					
17	Kapusta pekińska (zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki)	500	kg					
18	Kapusta włoska (zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki)	60	szt					
19	Kapusta kiszona opak. 5 kg (powinna mieć barwę białą lub jasnokremową z odcieniem żółtawym, smak słono – kwaśny, bez obcych zapachów, skrawki kapusty powinny być jędrne i chrupkie, może zawierać dodatek marchwi)	80	szt					
20	Kiwi (owoc bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznięte, nie zwiędnięte, zdrowe, nie mniejsze niż 80 g – 1 sztuka)	150	kg					
21	Koperek świeży (nie powinien być zgrzany, zaparzony, zwiędły, bez śladów zgnilizny, bez szkodników, pakowany w pęczki)	10	szt					

22	Marchew (korzeń powinien być czysty, o zdrowej barwie czerwono – pomarańczowej, cały bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, minimalna średnica korzenia 2 cm)	600	kg					
23	Mandarynka (powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, wolne od owadów i ich larw, świeże, o właściwej dojrzałości, soczyste, o właściwej barwie skórki, o właściwym smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport, waga min. 70 g)	500	kg					
24	Nektarynka (powinny być zdrowe nie uszkodzone mechanicznie, nie obite, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeże, nie zwiędnięte, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin o w od 150 do 200g )	200	kg					
25	Natka pietruszki (zielona, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona i czysta)	10	szt					
26	Ogórek szklarniowy polski (maj - październik); (długi/krótki nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych, wyrównany pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nadgnić)	200	kg					
27	Ogórek szklarniowy polski (listopad - kwiecień); (długi/krótki nie powinien być zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych, wyrównany pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nadgnić)	150	kg					
28	Ogórek małosolny (zdrowe, jędrne, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia)	50	kg					
29	Ogórek kiszony opak. 3 kg (zdrowe, jędrne, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia)	90	szt					



30	Pietruszka (korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, wybór kl. 1 o średnicy nie mniejszej niż 2 cm i nie większej niż 5 cm )	140	kg					
31	Pory (wybór kl. 1, cebula o średnicy nie mniejszej niż 2,5 cm, liście barwy zielonej, bez zaparzeń i liści nadgniłych; pakowana w paczkach lub skrzynki ażurowe, standardowe)	110	kg					
32	Pieczarka (świeża biała, powinny być zdrowe, twarde, średniej wielkości, o białym zabarwieniu, bez plam)	20	kg					
33	Papryka (żółta, czerwona, zielona – owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez owoców zgniłych i nadgniłych, porażonych chorobami, uszkodzonych, popękanych, zapleśniałych i zafermentowanych nie mniejsza niż 200g)	70	kg					
34	Pomidory (maj - październik); (powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie, o jednolitym czerwonym zabarwieniu właściwym dla danego gatunku, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękane o wadze od 150g – 300g)	150	kg					
35	Pomidory (listopad - kwiecień); (powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie, o jednolitym czerwonym zabarwieniu właściwym dla danego gatunku, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękane o wadze od 150g – 300g)	60	kg					

36	Pomarańcza (powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, wolne od owadów i ich larw, świeże, o właściwej dojrzałości, soczyste, o właściwej barwie skórki, o właściwej barwie skórki, o właściwym smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport)	350	kg					
37	Rzodkiewka (pęczek bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć, świeża)	40	szt					
38	Salata masłowa (bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki, świeża)	50	szt					
39	Salata lodowa (bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez przerośnięć i szkodników typu ślimaki, świeża)	50	szt					
40	Selery (korzeń - czysty, zdrowe, całe bez uszkodzeń, bez śladów gnicia, o miąższu białym, o wadze korzenia nie mniejszym niż 200g, pakowane w worki lub skrzynki standardowe)	10	kg					
41	Szczypiorek (natka szczypiorku powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki i ucięta równo, bez pożółkłych listków, nie powinna być zwiędnięta, zaparzona, pakowana w pęczki o wadze 25g., bez trawy i chwastów)	50	szt					
42	Śliwka (świeże duże: Renkloda lub Węgierka - powinny być zdrowe, nie uszkodzone, jędrne, nie poplamione, świeże, o właściwej dojrzałości, soczyste, o właściwej barwie skórki, o właściwym smaku i aromacie, trwałe i odporne na transport)	100	kg					

43	Ziemniaki młode (zdrowe, kształtne, suche, nie uszkodzone, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc wewnątrz, nie zapleśniałe, nie porośnięte)	400	kg					
44	Ziemniaki (dojrzałe, jędrne, zdrowe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc wewnątrz, nie zapleśniałe, nie porośnięte)	6000	kg					
<b>RAZEM:</b>						<b>RAZEM:</b>		