

Zamawiający
GMINA PRUDNIK
Zespół Szkół w Prudniku
ul. Dąbrowskiego 2
48-200 Prudnik
tel/fax. 77 406 89 25

Prudnik, 20.03.2023 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE numer 2/2023/S (dotyczy mrożonych warzyw, owoców, ryb, ryb wędzonych)

GMINA PRUDNIK Zespół Szkół w Prudniku zaprasza do składania ofert na zaopatrzenie stołówek:

1. stołówki szkolnej znajdującej się w budynku Zespołu Szkół w Prudniku ul. Dąbrowskiego 2,
2. stołówki Publicznego Przedszkola nr 3 w Prudniku ul. Piastowska 69,
3. stołówki Publicznego Przedszkola nr 7 w Prudniku ul. Ogrodowa 1,

W mrożone warzywa, owoce, ryby, ryby wędzone zgodnie z warunkami określonymi w niniejszym zapytaniu ofertowym:

I. ZAMAWIAJĄCY

GMINA PRUDNIK
Zespół Szkół w Prudniku
ul. Dąbrowskiego 2
48-200 Prudnik
tel/fax. 77 406 89 25

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa **mrożonych warzyw, owoców, ryb, ryb wędzonych** do magazynów stołówek zamawiającego według wykazu podanego w szczegółowym opisie przedmiotu zapytania stanowiącym załącznik nr 1B (kosztorys).
2. Dostawca zobowiązany jest dostarczać każdą ilość zamawianego towaru.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość zakupów dostawa mrożonych warzyw, owoców, ryb, ryb wędzonych nie ujętych w poniższym wykazie jeżeli zaistnieje tego rodzaju potrzeba.
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
5. W przypadku nie uwzględnienia w kosztorysie przynajmniej jednej pozycji oferta podlega odrzuceniu.

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia od dnia 05.04.2023 r. ewentualnie od daty podpisania umowy do 31.12.2023 r. Dostawy częściowe, sukcesywne, uruchamiane telefonicznie przez zamawiającego. Dostawa przedmiotów zamówienia minimum dwa razy w tygodniu, w terminie dwóch dni roboczych od daty złożenia zamówienia do godziny 10:00.

IV. INNE ISTOTNE WARUNKI ZAMÓWIENIA

Wykonawca dostarczy przedmioty zamówienia spełniające wymogi określone przepisami z ustawy z 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz aktów wykonawczych do niej, własnym transportem oraz na własny koszt i odpowiedzialność.

V. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

Ofertę należy sporządzić na formularzu stanowiącym załącznik nr 1B do zapytania ofertowego. W formularzu ofertowym należy podać cenę łączną z podatkiem VAT (brutto) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania wykonawcy i umieszczona w zamkniętej kopercie na której należy umieścić napis: „**Oferta na dostawę mrożonych warzyw, owoców, ryb, ryb wędzonych do Zespołu Szkół w Prudniku, ul. Dąbrowskiego 2, 48-200 Prudnik**”.

VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy złożyć osobiście lub za pośrednictwem usług pocztowych lub elektronicznie na adres:

**Zespół Szkół w Prudniku,
ul. Dąbrowskiego 2,
48-200 Prudnik
SEKRETARIAT
e-mail: sekretariat@zsprudnik.pl**

nie później niż do dnia 29.03.2023 r. do godz. 8.30

VII. Otwarcie ofert

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 29.03.2023 r. o godz. 9.00 w Zespole Szkół w Prudniku ul. Dąbrowskiego 2, Sekretariat.

Załączniki:

- 1B. Oferta (kosztorys)
- 2B. Wzór umowy

OFERTA (Kosztorys)

Dostawa warzyw, owoców, ryb, ryb wędzonych do Zespołu Szkół w Prudniku, mieszczącego się przy ul. Dąbrowskiego 2, 48-200 Prudnik.

Ofertę składa:

Nazwa wykonawcy:

.....
.....
tel. fax (adres) e-mail.....

Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia są mrożone warzywa, owoce, ryby, ryby wędzone wraz z dostawą do:

- 1. Magazynu stołówki szkolnej Zespołu Szkół w Prudniku ul. Dąbrowskiego 2 ,**
- 2. Magazynu stołówki Publicznego Przedszkola nr 3 w Prudniku ul. Piastowska 69,**
- 3. Magazynu stołówki Publicznego Przedszkola nr 7 w Prudniku ul. Ogrodowa 1.**

Lp.	Nazwa materiału / artykułu	opis przedmiotu zamówienia	rodzaj opakowania	jed. miary	ilość	cena jednostkowa netto	wartość netto	VAT	Wartość VAT	wartość brutto
01.	02.		03.		04.	05.	06. = 04. * 05.	07.		08. = 06. * 07.
1.	Bukiet warzyw kwiatowy	Skład: brokuł różyczki, kalafior różyczki ,marchew plastry. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Opakowania jednostkowe- torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	2,00 lub 2,50 kg	kg	100					
2.	Brokuł	Części róży brokułowej, powstałe przez jej rozdzielanie na mniejsze części, różyczki zwarte, czyste, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady; barwa różyczki o barwie zielonej, różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; konsystencja w stanie zamrożonym twarda, krucha; smak i zapach po ugotowaniu charakterystyczny dla świeżego brokuła, bez zapachów i posmaków obcych. Opakowania jednostkowe- torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	2,00 lub 2,50 kg	kg	50					

Lp.	Nazwa materiału / artykułu	opis przedmiotu zamówienia	rodzaj opakowania	jed. miary	ilość	cena jednostkowa netto	wartość netto	VAT	Wartość VAT	wartość brutto
3.	Brukselka	Brukselka bez uszkodzeń mechanicznych, spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	2,00 lub 2,50 kg	kg	10					
4.	Czarna porzeczka	Produkt uzyskany ze świeżych czarnych porzeczek o barwie charakterystycznej dla dojrzałej czarnej porzeczki; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, czarne porzeczki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla czarnych porzeczek, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania jednostkowe- torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	2,00 lub 2,50 kg	kg	400					
5.	Dynia	Produkt głęboko mrożony, barwa typowa dla dyni, pokrojona w kostkę, bez obcych posmaków, sypkie nieoblodzone, nieuszkodzone mechanicznie kawałki. Opakowania jednostkowe- torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	2,00 lub 2,50 kg	Kg	15					

Lp.	Nazwa materiału / artykułu	opis przedmiotu zamówienia	rodzaj opakowania	jed. miary	ilość	cena jednostkowa netto	wartość netto	VAT	Wartość VAT	wartość brutto
6.	Fasola szparagowa zielona cięta	Fasola szparagowa zielona w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych .Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	2,00 lub 2,50 kg	kg	150					
7.	Fasola szparagowa żółta	Fasola szparagowa żółta w postaci strąków, bez uszkodzeń mechanicznych, spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	2,00 lub 2,50 kg	kg	30					
8.	Filet rybny z dorsza SHP bez glazury	Płat mięsa bez ości i skóry z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, bez oparzeliny mrozowej, tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla dorsza.	5,00-10,00kg	kg	150					

Lp.	Nazwa materiału / artykułu	opis przedmiotu zamówienia	rodzaj opakowania	jed. miary	ilość	cena jednostkowa netto	wartość netto	VAT	Wartość VAT	wartość brutto
9.	Filet rybny z Miruny bez skóry SHP bez glazury	Płat mięsa bez ości i skóry z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, bez oparzeliny mrozowej, tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny.	5,00-10,00kg	kg	300					
10.	Filet z Mintaja SHP	Płat mięsa bez ości z mintaja o nieregularnej wielkości i kształcie, filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; bez oparzeliny mrozowej, tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla mintaja.	5,00-10,00kg	kg	100					
11.	Filet z Miruny ze skórą SHP bez glazury	Płat mięsa bez ości z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; bez oparzeliny mrozowej, tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny.	5,00-10,00 kg	kg	20					
12.	Filet z Morszczuka SHP bez glazury	Płat mięsa bez ości z morszczuk bez glazury o nieregularnej wielkości i kształcie, filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; bez oparzeliny mrozowej tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla morszczuka.	5,00-10,00 kg	kg	50					

Lp.	Nazwa materiału / artykułu	opis przedmiotu zamówienia	rodzaj opakowania	jed. miary	ilość	cena jednostkowa netto	wartość netto	VAT	Wartość VAT	wartość brutto
13.	Filet zapiekany z serem	Filet rybny minimum 44%, sos. Produkt wstępnie podsmażony, głęboko mrożony. Bez oznak rozmrożenia.	5 kg	kg	150					
14.	Groszek zielony mrożony	Bez uszkodzeń mechanicznych, spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Sypki, bez oblodzeń, bez oznak rozmrożenia. Opakowania jednostkowe- torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	2,00 lub 2,50 kg	kg	100					
15.	Jagoda	Produkt uzyskany ze świeżych jagód o barwie charakterystycznej dla dojrzałych jagód; produkt sypki, nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, owoce czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla jagód, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania jednostkowe- torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	2,00 lub 2,50 kg	kg	75					

Lp.	Nazwa materiału / artykułu	opis przedmiotu zamówienia	rodzaj opakowania	jed. miary	ilość	cena jednostkowa netto	wartość netto	VAT	Wartość VAT	wartość brutto
16.	Kalafior	Części róży kalafiorowej. Różyczki zwarte, czyste, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady; barwa różyczki o barwie białej do kremowo-żółtawej. Różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; konsystencja w stanie zamrożonym twarda, krucha; smak i zapach po ugotowaniu charakterystyczny dla świeżego kalafiora, bez zapachów i posmaków obcych. Opakowania jednostkowe- torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	2,00 lub 2,50 kg	kg	300					
17.	Kluski śląskie z dziurką	Skład: ziemniaki gotowane 55%, skrobia ziemniaczana, sól, olej rzepakowy. Opakowania jednostkowe- torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	2,50 kg	kg	300					
18.	Kostka z łososia panierowana Frosta	Filet z łososia minimum 59%		kg	30					
19.	Kostka z mintaja panierowana	Filet z mintaja minimum 55%		kg	30					
20.	Łosoś wędzony	Świeży wędzony na zimno, bez obcych zapachów. Plastrowany układany na tackach, bez ości i skóry, barwa typowa dla łososia.	100-200g	kg	2					

Lp.	Nazwa materiału / artykułu	opis przedmiotu zamówienia	rodzaj opakowania	jed. miary	ilość	cena jednostkowa netto	wartość netto	VAT	Wartość VAT	wartość brutto
21.	Makrela wędzona	Świeżo wędzona, soczysta, bez obcych zapachów. Ryba pozbawiona głowy i wnętrzości.		kg	5					
22.	Malina cała	Produkt uzyskany ze świeżych malin o barwie charakterystycznej dla dojrzałej maliny; produkt sypki, nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, maliny czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla malin, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania jednostkowe- torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	2,00 lub 2,50 kg	kg	175					
23.	Marchew kostka	Produkt uzyskany ze świeżej marchwi pokrojonej w kostkę; kostki o barwie pomarańczowo-czerwonej, barwa charakterystyczna dla marchwi; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, kostki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla marchwi, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany.	2,00 lub 2,50 kg	kg	100					

Lp.	Nazwa materiału / artykułu	opis przedmiotu zamówienia	rodzaj opakowania	jed. miary	ilość	cena jednostkowa netto	wartość netto	VAT	Wartość VAT	wartość brutto
24.	Marchew mini	Produkt uzyskany ze świeżej marchwi o średnicy 1 -1,5 cm, długości 3 - 5cm. o zbliżonej wielkości, niepomarszczone, nieoblodzone bez zlepieńców trwałych; w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, zdrowe, wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; konsystencja w stanie zamrożonym: twarda, konsystencja w stanie rozmrożonym: lekko osłabiona; smak i zapach w stanie rozmrożonym: charakterystyczny dla danej odmiany, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych.	2,00 lub 2,50 kg	kg	20					
25.	Marchew z groszkiem	Produkt uzyskany ze świeżej marchwi 67% pokrojonej w kostkę oraz groszku 33%; kostki o barwie pomarańczowo-czerwonej, groszek cały, barwa charakterystyczna dla marchwi oraz groszku; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, kostki i groszek czysty, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla marchwi i groszku, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany.	2,00 lub 2,50 kg	kg	200					

Lp.	Nazwa materiału / artykułu	opis przedmiotu zamówienia	rodzaj opakowania	jed. miary	ilość	cena jednostkowa netto	wartość netto	VAT	Wartość VAT	wartość brutto
26.	Mieszanka jarzynowa 6, 7, 8-składnikowa	Mieszanka jarzynowa 6 lub 7 lub 8 składnikowa Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, kilku gatunków warzyw zamrożonych całych lub pokrojonych w kostkę lub inne formy, np. Plastry, słupki lub paski, utrwalony przez zamrożenie. Skład: kalafior różyczki, marchew, groch zielony, fasolka szparagowa, pasternak, por, seler. Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	2,00 lub 2,50 kg	kg	50					
27.	Mieszanka kompotowa 5-6 składnikowa	Mieszanka 5-6 składnikowa, skład co najmniej: truskawka, porzeczka, wiśnia, agrest, aronia. Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	2,00 lub 2,50 kg	kg	200					
28.	Paluszki rybne	Filet z ryb białych (65%)(mintaj, morszczuk); panierka sypka(15%). Bez oznak rozmrożenia. Bez wzmacniaczy smaku, barwników i aromatów.	450 g	szt	300					
29.	Paluszki rybne z fileta	Filet z ryby 53%	6 kg	kg	60					
30.	Szpinak rozdrobniony (brykiet)	Produkt uzyskany z liści świeżego szpinaku, barwa charakterystyczna dla szpinaku, produkt sypki, nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych lub spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Opakowania jednostkowe- torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	2,00 lub 2,50 kg	kg	100					

Lp.	Nazwa materiału / artykułu	opis przedmiotu zamówienia	rodzaj opakowania	jed. miary	ilość	cena jednostkowa netto	wartość netto	VAT	Wartość VAT	wartość brutto
31.	Śliwka drylowana b/p	Produkt uzyskany ze świeżych śliwek pozbawionych pestek o barwie charakterystycznej dla dojrzałych śliwek; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla śliwek, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania jednostkowe- torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	2,00 lub 2,50 kg	kg	20					
32.	Truskawka bez szypulek	Produkt uzyskany ze świeżych truskawek pozbawionych szypulek o barwie charakterystycznej dla dojrzałej truskawki; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń. Opakowania jednostkowe- torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	2,00 lub 2,50 kg	kg	800					

Lp.	Nazwa materiału / artykułu	opis przedmiotu zamówienia	rodzaj opakowania	jed. miary	ilość	cena jednostkowa netto	wartość netto	VAT	Wartość VAT	wartość brutto
33.	Wiśnia drylowana bez pestek	Produkt uzyskany ze świeżych wiśni pozbawionych pestek o barwie charakterystycznej dla dojrzałych wiśni; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla wiśni, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania jednostkowe- torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	2,00 lub 2,50 kg	kg	30					

Lp.	Nazwa materiału / artykułu	opis przedmiotu zamówienia	rodzaj opakowania	jed. miary	ilość	cena jednostkowa netto	wartość netto	VAT	Wartość VAT	wartość brutto
34.	Włoszczyzna paski	Produkt uzyskany ze świeżych marchwii, selera, pasternaka, pora o barwie charakterystycznej dla danego produktu; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, produkt czysty, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla danego produktu, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania jednostkowe- torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	2,50 kg	kg	2000					
Suma NETTO										
Suma VAT										
Suma BRUTTO										

Uwaga:

Podana ilość towarów jest wielkością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach, a także zamówienia mniejszej ilości towarów.

WYMAGANIA:

- w przypadku nie posiadania towaru w opakowaniu o sugerowanej wadze należy przeliczyć cenę posiadanego opakowania na wymienioną w kosztorysie gramaturę,
- opakowania nie mogą być uszkodzone ani zgniecione, wszelkie uszkodzenia spowodują nie przyjęcie towaru przez zamawiającego,
- widoczne terminy przydatności do spożycia.
- cały asortyment powinien być świeży, przywieziony w postaci schłodzonej
- dostawca zobowiązany jest do przedstawienia list alergenów produktów na prośbę zamawiającego

Ja niżej podpisany(a) oferuję zrealizować zamówienie na **Zaopatrzenie Zespołu Szkół w Prudniku, mieszczącego się przy ul. Dąbrowskiego 2, 48-200 Prudnik w mrożone warzywa, owoce, ryby, ryby wędzone** zgodnie z warunkami zapytania ofertowego na następującą łączną cenę ofertową brutto:

..... zł

Zamówienie będę wykonywać od dnia podpisania umowy do 31.12.2023 r.

Nazwisko i imię:

Upoważniony(a) do podpisania niniejszej oferty w imieniu:

.....

.....

Miejscowość i data:

Pieczęć wykonawcy, podpis

Umowa nr 2/2023/S

zawarta w dniu r. w Prudniku pomiędzy:
mgr Januszem Bazydło dyrektorem Zespołu Szkół w Prudniku, ul. Dąbrowskiego 2,
48-200 Prudnik zwanym dalej „ZAMAWIAJĄCYM”
w imieniu i na rzecz Gminy Prudnik, 48-200 Prudnik, ul. Kościuszki 3 ,NIP 7551911362
a firmą.....
reprezentowaną przez zwanym w dalszej części „DOSTAWCĄ”

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywna dostawa mrożonych warzyw, owoców, ryb i ryb wędzonych do magazynów stołówek Zespołu Szkół w Prudniku ul. Dąbrowskiego 2 zgodnie z warunkami określonymi w Zapytaniu ofertowym oraz ofertą (kosztorysem) złożoną przez Dostawcę.
2. Szczegółowy wykaz towarów przedstawia załącznik 1B do niniejszej umowy.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość zakupów mrożonych warzyw, owoców, ryb i ryb wędzonych nie ujętych w załączniku 1B jeżeli zaistnieje tego rodzaju potrzeba.
4. Zamawiający dopuszcza przyjęcie towaru tej samej klasy i jakości, w cenie niższej niż ta którą ujęto w kosztorysie.

§ 2

Do podstawowych obowiązków ZAMAWIAJĄCEGO należy:

- a) zamawiać towar z odpowiednim, co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem,
- b) regulować należności na rzecz DOSTAWCY w formie przelewu na jego konto bankowe na podstawie wystawionej faktury VAT.

Termin płatności strony zgodnie ustalają na 21 dni od daty przyjęcia faktury przez ZAMAWIAJĄCEGO.

§ 3

1. DOSTAWCA ponosi wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku, rozładunku i ubezpieczenia.
2. DOSTAWCA zobowiązany jest dostarczyć ZAMAWIAJĄCEMU zamówiony towar własnym środkiem transportu, dopuszczonym do przewozu danego rodzaju towaru wydanym przez SANEPID i na własny koszt oraz zgodnie z każdorazowo składanym zamówieniem pod względem ilościowym i jakościowym.
3. DOSTAWCA zobowiązany jest dostarczać produkty lub towary zgodnie z zasadami HACCP i GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej) oraz w sposób zapewniający utrzymanie ciągu chłodniczego od DOSTAWCY do ZAMAWIAJĄCEGO.
4. Dostawy realizowane będą po uprzednim uzgodnieniu.

§ 4

1. DOSTAWCA zobowiązany jest dostarczyć towar I gatunku, zgodny z obowiązującymi normami.
2. DOSTAWCA oraz oferowane przez niego mrożone warzywa, owoce, ryby i ryby wędzone muszą spełniać wymogi aktów normatywnych obowiązujących w Unii Europejskiej oraz wynikające z przepisów Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (DzU. z 2015 r. poz. 594 i 1893 oraz z 2016 r. poz. 65).
Nie spełnienie tych wymogów uzasadnia rozwiązanie przez ZAMAWIAJĄCEGO niniejszej umowy ze skutkiem natychmiastowym.

§5

1. DOSTAWCA zapewnia , że towary lub produkty będą dostarczane w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach, nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu lub towaru.
2. ZAMAWIAJĄCY ma prawo odmowy przyjęcia dostarczonych produktów lub towarów w następujących przypadkach:
 - a) Nieterminowej lub niezgodnej z zamówieniem realizacji dostawy,
 - b) Dostawy produktów lub towarów niezgodnych z opisem zawartym w ofercie (kosztorys),
 - c) Uchybienia w zakresie jakości dostarczanych produktów lub towarów, lub terminów ich przydatności do spożycia.
3. W przypadku odmowy przyjęcia przez ZAMAWIAJĄCEGO produktów lub towarów z przyczyn wymienionych w ust. 2 DOSTAWCA zobowiązany jest do ich ponownej dostawy zgodnie z warunkami niniejszej umowy na własny koszt i w terminie nie dłuższym niż 1 dzień.
4. Powtarzające się trzykrotnie nieprawidłowości w dostawie produktów lub towarów, o których mowa w ust.2 pkt. a), b) i c) stanowią podstawę do odstąpienia przez ZAMAWIAJĄCEGO od umowy z winy DOSTAWCY ze skutkiem natychmiastowym.
5. W przypadku zaoferowania produktów lub towarów równoważnych DOSTAWCA zobowiązany jest wykazać , że oferowany przez niego produkt spełnia wymagania określone przez ZAMAWIAJĄCEGO w ofercie. Na potwierdzenie spełnienia wymagań, DOSTAWCA przedłoży na żądanie ZAMAWIAJĄCEGO specyfikację produktu równoważnego oferowanego przez DOSTAWCĘ, która ma zawierać wyszczególnione cechy charakterystyczne, potwierdzające zgodność oferowanego asortymentu z asortymentem opisanym przez ZAMAWIAJĄCEGO (skład, wagę, gramaturę itp.). ZAMAWIAJĄCY zastrzega sobie możliwość nieodebrania powyższego towaru w przypadku, gdy towary lub produkty równoważne będą posiadały parametry gorsze od wymaganych.
6. Towar lub produkty, o których mowa w ust.2 DOSTAWCA zobowiązany jest odebrać od ZAMAWIAJĄCEGO na swój koszt, najpóźniej w ciągu 1 dnia od daty otrzymania przez DOSTAWCĘ zgłoszenia. ZAMAWIAJĄCY nie odpowiada za straty poniesione przez DOSTAWCĘ z tytułu zwrotu towarów lub produktów, o których mowa w ust.2.

§ 6

1. Wartość umowy zgodnie z załącznikiem 1B do umowy ustala się szacunkowo w wysokości brutto(słownie: w tym VATzł. i nie stanowi zobowiązania dla ZAMAWIAJĄCEGO do realizacji umowy do tej wysokości.
2. ZAMAWIAJĄCY nie ma obowiązku wyczerpania w okresie obowiązywania umowy całości wartości zamówienia objętego niniejszą umową.
3. ZAMAWIAJĄCY zastrzega sobie prawo zmian ilościowych poszczególnych towarów lub produktów w ramach kwoty określonej w § 6 ustęp 1.
4. DOSTAWCA gwarantuje niezmiennosc cen, określonych w przedstawionej ZAMAWIAJĄCEMU ofercie, przez okres trwania umowy. Ewentualna zmiana cen może nastąpić tylko z przyczyn obiektywnych, których nie udało się przewidzieć w chwili zawarcia umowy tj. w przypadku ustawowej zmiany podatku VAT
5. ZAMAWIAJĄCY dopuszcza jednorazową waloryzację cen jednostkowych netto według wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanych przez Prezesa GUS.

6. Waloryzacja o której mowa w ust. 5 jest dopuszczalna w razie łącznego spełnienia następujących warunków:
 - a. Złożenie pisemnego wniosku przez dostawcę wraz z dokumentem wskazanym w ust. 5 zawierającym wskaźniki cenowe,
 - b. Upływu co najmniej 4-ech miesięcy od dnia obowiązywania umowy,
 - c. Zmiany wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanego w komunikacie Prezesa GUS.
7. Zmiana cen na skutek waloryzacji wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§7

ZAMAWIAJĄCEMU przysługuje prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w razie naruszenia przez DOSTAWCĘ jej postanowień odnoszących się do jakości dostarczanych towarów lub produktów, ich rodzaju oraz w razie powtarzających się opóźnień w poszczególnych dostawach.

§ 8

ZAMAWIAJĄCY ma prawo naliczać dostawcy kary umowne w związku z nienależytym wykonaniem przez DOSTAWCĘ obowiązków umownych polegających na:

- a) dostarczeniu towarów nie odpowiadających parametrom ilościowym, jakościowym lub asortymentowym składanych zamówień – w wysokości 5% wartości danego zamówienia brutto,
- b) opóźnieniu w dostawie zamówionego towaru lub jego niedostarczeniu – w wysokości 1,0% zamówienia brutto za każdy dzień opóźnia.

Kary umowne będą potrącane przez ZAMAWIAJĄCEGO z kwoty uiszczanej tytułem zapłaty za dostarczony towar wynikającej z wystawionej faktury VAT.

§ 9

1. Dostawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną z tytułu rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Dostawcy w wysokości 10% kwoty wynikającej z sumy zaoferowanej przez Dostawcę w przedstawionym kosztorysie ofertowym, a odnoszącej się do łącznej ceny oferty brutto tj. całej sumy zamówienia.
2. Niezależnie od powyższego Zamawiającemu przysługuje roszczenie wobec DOSTAWCY z tytułu naprawienia ewentualnej szkody.

§ 10

Sprawy sporne rozstrzygać będzie sąd właściwy dla siedziby ZAMAWIAJĄCEGO.

§ 11

Strony mogą za zgodnym oświadczeniem woli rozwiązać niniejszą umowę z jednomiesięcznym wypowiedzeniem.

§ 12

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 13

Niniejsza umowa zostaje zawarta na okres od 05.04.2023 r. do 31.12.2023 r.

§ 14

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 15

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

.....
DOSTAWCA

.....
ZAMAWIAJĄCY