

Szczytno, dnia 08.12.2023 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE**  
**dotyczy zamówienia publicznego o wartości szacunkowej do 130 000zł**  
**(do zamówień o wartości netto od 5 000zł do 130 000zł)**

**1. ZAMAWIAJĄCY:**

Nabywca: Powiat Szczycieński  
ul. Henryka Sienkiewicza 1  
12 – 100 Szczytno  
NIP 745-181-16-78

Odbiorca: Zespół Szkół Nr 2  
im. Jędrzeja Śniadeckiego  
ul. Polska 18  
12 – 100 Szczytno  
tel. 89 623 11 17  
strona: [www.zs2.powiatszczycienski.pl](http://www.zs2.powiatszczycienski.pl)  
e-mail: [i.pierzchala@zs2szczytno.edu.pl](mailto:i.pierzchala@zs2szczytno.edu.pl)

**TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:** *do udzielenia zamówienia nie stosuje się ustawy, ponieważ Wartość zamówienia nie przekracza wartości kwoty wskazanej w art. 2 ust. 1 pkt 1 Ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 z późn. zm.),*

**2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

Przedmiotem zamówienia jest:

Produkty żywnościowe: artykuły suche i oleje, według załącznika nr 2. Produkty będą wykorzystywane w kuchni przy Zespole Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie do sporządzania posiłków.

Kod CPV (Słownik zamówień publicznych) **1500000-8**

Termin dostawy/wykonania: od dnia 2.01.2024 do dnia 31.12.2024 r.

Przedmiot zamówienia powinien spełniać następujące warunki:

Przedmiot zamówienia stanowi sukcesywna dostawa artykułów spożywczych (w razie konieczności codzienna) bez względu na wartość zamówienia, na potrzeby stołówki szkolnej w Zespole Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie wynikających z działalności

placówki w celu żywienia zbiorowego. Dostawa artykułów odbywa się na koszt i ryzyko transportem Wykonawcy do wskazanych pomieszczeń magazynowych Zespołu Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie. Produkty żywnościowe będą zamawiane sukcesywnie w ciągu roku telefonicznie, e-mailem lub osobiście przez Kierownika Stołówki, bądź magazyniera. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia na dowolną ilość towaru bez uwzględnienia minimum logistycznego. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostawy zamawianego asortymentu tylko w określonych dniach tygodnia oraz dostarczania większej ilości towaru niż to wynika z złożonego zamówienia.** Wykonawca powinien posiadać atesty i pozwolenia potwierdzające, że poprzez dokładnie oznaczone produkty będące przedmiotem zamówienia, odpowiadają one określonym normom. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie. Dostarczane produkty muszą spełniać wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, opakowania i transportu zawarte w obowiązujących przepisach prawnych oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia. W przypadku produktów z długim terminem ważności Zamawiający przy określonym zamówieniu ma prawo określić minimalny termin przydatności do spożycia. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami właściwej i dobrej praktyki higienicznej, dotyczącej głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej i ważnych badań sanitarno-epidemiologicznych, daty przydatności do spożycia i temperatury przewozu produktów żywnościowych zwłaszcza szybko psujących się. Wszystkie artykuły muszą spełniać warunki zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz.1154). Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów jeżeli wystąpią jakiegokolwiek nieprawidłowości co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu bądź przewożenia w nieodpowiednich warunkach. Zamawiający zastrzega sobie prawo do reklamacji jakości środków spożywczych, w terminie 1 dnia roboczego od daty dostawy.

Ilość produktów w zapytaniu ofertowym należy traktować jako szacunkową, ponieważ Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia końcowej łącznej ilości zamawianego towaru. Płatność za dostarczony towar będzie realizowana na podstawie prawidłowo wystawionej faktury w terminie 14 dni od dostarczenia faktury. Dostawa i koszt dostawy zamówionych produktów będzie obciążał Oferenta.

### **3. WARUNKI JAKIE MUSI SPEŁNIAĆ WYKONAWCA SKŁADAJĄCY OFERTĘ:**

Wykonawca musi posiadać pełną zdolność do czynności prawnych.  
Oferta musi być podpisana przez osobę upoważnioną.

### **4. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

od dnia 2.01.2024 do dnia 31.12.2024

### **5. WYMOGI JAKIE MUSI SPEŁNIĆ OFERTA:**

1. Ofertę należy złożyć na określonym formularzu, załączonym do zapytania.
2. Ofertę należy sporządzić na piśmie w języku polskim.
3. Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.

4. Ofertę należy przesłać pocztą, drogą elektroniczną lub dostarczyć osobiście do dnia **19.12.2023** do godz. 10:00 na adres:  
Zespół Szkół Nr 2  
im. Jędrzeja Śniadeckiego  
ul. Polska 18  
12 – 100 Szczytno  
Lub: e-mail: i.pierzchala@zs2szczytno.edu.pl  
z dopiskiem: **“Oferta na produkty żywnościowe: artykuły suche i oleje”**  
Liczy się data dostarczenia oferty, a nie jej nadania.
5. Oferty dostarczone po terminie nie będą rozpatrywane.
6. Cena brutto powinna zawierać wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia.
7. Oferent może wprowadzać zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana, jak i wycofanie ofert wymagają zachowania formy pisemnej.

**6. KRYTERIA STOSOWANE PRZY WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY:**  
najniższa łączna cena brutto za produkty żywnościowe, odległość Wykonawcy od Zamawiającego oraz możliwość codziennych dostaw zamówionych artykułów.

**Zamawiający informuje, że:**

1. Po wyborze Wykonawcy Zamawiający podejmie rozmowy w celu uszczegółowienia warunków realizacji zamówienia, w tym ostatecznego ustalenia warunków. Jeśli proponowana cena za przedmiot zamówienia odbiegać będzie od założeń budżetowych, wówczas Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji lub odstąpienia od udzielenia zamówienia.
2. Niniejsze zapytanie ofertowe nie jest zamówieniem i otrzymane od Wykonawców oferty nie powodują żadnych zobowiązań wobec Stron.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
4. O wyborze oferty Zamawiający poinformuje drogą telefoniczną, drogą elektroniczną lub listownie.

**Osoba odpowiedzialna za kontakt w sprawie ofert:**

Sporządził:

tel. 884332288

**KIEROWNIK STOŁÓWKI**  
*Iwona Pierzchała*

**DYREKTOR**  
Zespołu Szkół Nr 2  
im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie  
*Alina Niezgoda*

Szczytno, dnia .....

.....  
.....  
.....  
imię i nazwisko / nazwa i adres Wykonawcy

**FORMULARZ OFERTY**  
**na wykonanie zamówienia poniżej 130 000 zł**  
**(do zamówień o wartości netto od 5 000zł do 130 000zł)**

**1. ZAMAWIAJĄCY:**

**Powiat Szczycieński, ul. Henryka Sienkiewicza 1 12 – 100 Szczytno,**  
**NIP 745-181-16-78, w imieniu którego działa:**  
**Zespół Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego, ul. Polska 18 12-100 Szczytno.**

**2. Opis przedmiotu zamówienia**

.....  
.....  
.....  
.....  
Kod CPV .....  
Termin wykonania: .....  
Warunki płatności: .....  
Inne: .....

**3. WYKONAWCA:**

Nazwa: .....  
Adres: .....  
NIP ..... Regon .....

Oferuję cenę: .....;  
cena netto: ..... zł  
podatek VAT: ..... zł, stawka VAT .....  
cena brutto: ..... zł  
słownie brutto: .....

Cena podana w ofercie obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

**4. Oświadczenia**

Oświadczam, że oferowany przeze mnie przedmiot zamówienia spełnia wymagania jakościowe zamieszczone w zapytaniu ofertowym.

Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę żadnych zastrzeżeń.

Oświadczam, że posiadam uprawnienia do wykonania określonej w przedmiocie zamówienia działalności.

Oświadczam, że jestem związany niniejszą ofertą przez okres 12 miesięcy od upływu terminu składania ofert.

Oświadczam, że w razie wyboru naszej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy z zamawiającym.

**5. Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi integralną część, są:**

1. ....
2. ....
3. ....

....., dnia .....

.....  
(podpis Wykonawcy/osoby uprawnionej)

ZESPÓŁ SĄDOWY NR 2  
im. Jędrzeja Śniadeczka,  
12-100 Szczytno, ul. Polna 18  
tel. 089 624 28 24, fax 624 20 03

ZALĄCZNIK NR 2

FORMULARZ ASORTYMENTOWO- CENOWY NA ARTYKUŁY SUCHE I OLEJE

Dostawy sukcesywne w terminie: 2.01.2024- 31.12.2024

| Lp. | Nazwa                              | Jednostka miary | Planowana ilość | Cena jednostkowa netto [zł] | Wartość netto [zł] (poz. 4x5) | Stawka podatku Vat [%] | Wartość brutto [zł] (poz. 6+7) |
|-----|------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------------------------|
| 1   | 2                                  | 3               | 4               | 5                           | 6                             | 7                      | 8                              |
|     | <b>Artykuły suche</b>              |                 |                 |                             |                               |                        |                                |
| 6.  | Zupa barszcz biały w proszku       | szt.            | 30              |                             |                               |                        |                                |
| 7.  | Barszcz czerwony koncentrat krakus | szt.            | 11              |                             |                               |                        |                                |
| 8.  | Baton Brownie                      | szt.            | 100             |                             |                               |                        |                                |
| 9.  | Baton zbożowy                      | szt.            | 100             |                             |                               |                        |                                |
| 10. | Budyń śmietankowy                  | szt.            | 10              |                             |                               |                        |                                |
| 11. | Bułka tarta 0,5 kg                 | szt.            | 50              |                             |                               |                        |                                |
| 12. | Cukier kryształ                    | kg              | 100             |                             |                               |                        |                                |
| 13. | Cukier wanilinowy                  | szt.            | 60              |                             |                               |                        |                                |
| 14. | Cukier puder 400 g                 | szt.            | 50              |                             |                               |                        |                                |
| 15. | Ciastka zbożowe fit                | szt.            | 160             |                             |                               |                        |                                |
| 16. | Czekolada biała wedel              | szt.            | 10              |                             |                               |                        |                                |
| 17. | Czekolada gorzka wedel             | szt.            | 30              |                             |                               |                        |                                |
| 18. | Drożdże instant                    | szt.            | 10              |                             |                               |                        |                                |
| 19. | Drożdże świeże                     | kg              | 1,5             |                             |                               |                        |                                |
| 20. | Dżem brzoskiniowy                  | szt.            | 30              |                             |                               |                        |                                |
| 21. | Dżem truskawkowy                   | szt.            | 10              |                             |                               |                        |                                |
| 22. | Dżem porzeczkowy                   | Szt.            | 10              |                             |                               |                        |                                |
| 23. | Galaretka cytrynowa                | szt.            | 30              |                             |                               |                        |                                |

|     |   |  |      |     |  |  |  |
|-----|---|--|------|-----|--|--|--|
| 24. | Galaretki truskawkowa/ wiśniowa                     |  | szt. | 20  |  |  |  |
| 25. | Galaretki owoce leśne                               |  | Szt. | 20  |  |  |  |
| 26. | Galaretki agrestowa                                 |  | Szt. | 20  |  |  |  |
| 27. | Herbata ekspresowa czarna (kateringowa) op. 20 szt. |  | szt. | 55  |  |  |  |
| 28. | Herbata owocowa (kateringowa) op. 20 szt.           |  | szt. | 35  |  |  |  |
| 29. | Herbata zielona (cateringowa) op. 20 szt.           |  | szt. | 10  |  |  |  |
| 30. | Kakao 200 g   |  | szt. | 20  |  |  |  |
| 31. | Kawa rozpuszczalna 0,5 kg                           |  | szt. | 1   |  |  |  |
| 32. | Kawa ziarnista 1kg                                  |  | szt. | 20  |  |  |  |
| 33. | Kasza jęczmienna 400g                               |  | szt. | 15  |  |  |  |
| 34. | Kasza gryczana 4x100                                |  | szt. | 50  |  |  |  |
| 35. | Kasza kuskus 400 g                                  |  | szt. | 12  |  |  |  |
| 36. | Kasza jaglana 400 g                                 |  | szt. | 2   |  |  |  |
| 37. | Kasza manna 500 g                                   |  | szt. | 4   |  |  |  |
| 38. | Kinder mleczna kanapka                              |  | szt. | 160 |  |  |  |
| 39. | Koncentrat pomidorowy pudliszki                     |  | szt. | 100 |  |  |  |
| 40. | Ketchup 0,4 ml                                      |  | szt. | 11  |  |  |  |
| 41. | Majonez 0,9 l Kętrzyński                            |  | szt. | 10  |  |  |  |
| 42. | Makaron świderki lubella                            |  | szt. | 30  |  |  |  |
| 43. | Makaron nitki lubella                               |  | szt. | 20  |  |  |  |
| 44. | Makaron do spaghetti lubella                        |  | Szt. | 12  |  |  |  |
| 45. | Mąka pszenna  |  | kg   | 100 |  |  |  |
| 46. | Mąka ziemniaczana                                   |  | kg   | 10  |  |  |  |
| 47. | Mak mielony   |  | kg   | 5   |  |  |  |
| 48. | Migdały całe 100 g                                  |  | Szt. | 5   |  |  |  |
| 49. | Migdały płatki 100 g                                |  | Szt. | 5   |  |  |  |
| 50. | Miód wielokwiatowy 400g                             |  | szt. | 24  |  |  |  |
| 51. | Musztarda   |  | szt. | 50  |  |  |  |

|                                    |                           |  |      |    |  |  |  |  |
|------------------------------------|---------------------------|--|------|----|--|--|--|--|
| 52.                                | Ocet 1l                   |  | szt. | 10 |  |  |  |  |
| 53.                                | Ocet jabłkowy             |  | szt. | 5  |  |  |  |  |
| 54.                                | Ocet balsamiczny 250 ml   |  | Szt. | 5  |  |  |  |  |
| 55.                                | Olej 1 l                  |  | szt. | 70 |  |  |  |  |
| 56.                                | Oliwa z oliwek            |  | szt. | 8  |  |  |  |  |
| 57.                                | Orzech włoski 100 g       |  | szt. | 10 |  |  |  |  |
| 58.                                | Pęczak 500g               |  | szt. | 21 |  |  |  |  |
| 59.                                | Płatki czekoladowe 450 g  |  | szt. | 10 |  |  |  |  |
| 60.                                | Płatki kukurydziane 450 g |  | szt. | 10 |  |  |  |  |
| 61.                                | Płatki migdałowe 100 g    |  | szt. | 2  |  |  |  |  |
| 62.                                | Płatki owsiane 500 g      |  | szt. | 10 |  |  |  |  |
| 63.                                | Pomidory suszone 400 g    |  | Op.  | 30 |  |  |  |  |
| 64.                                | Proszek do pieczenia      |  | szt. | 50 |  |  |  |  |
| 65.                                | Rodzynki 100 g            |  | szt. | 20 |  |  |  |  |
| 66.                                | Ryż brązowy 400 g         |  | szt. | 40 |  |  |  |  |
| 67.                                | Ryż biały 4x100g          |  | szt. | 60 |  |  |  |  |
| 68.                                | Soda oczyszczona          |  | szt. | 14 |  |  |  |  |
| 69.                                | Sok pomarańczowy          |  | l    | 20 |  |  |  |  |
| 70.                                | Sok wieloowocowy          |  | l    | 20 |  |  |  |  |
| 71.                                | Spaghetii sos             |  | szt. | 10 |  |  |  |  |
| 72.                                | Śnieżka bita śmietana     |  | szt. | 30 |  |  |  |  |
| 73.                                | Śliwka suszona            |  | szt. | 3  |  |  |  |  |
| 74.                                | Woda 1,5 l n/g            |  | szt. | 60 |  |  |  |  |
| 75.                                | Woda 5 l n/g              |  | szt. | 30 |  |  |  |  |
| 76.                                | Zupa żurek w proszku      |  | szt. | 15 |  |  |  |  |
| 77.                                | Żurawina suszona          |  | szt. | 10 |  |  |  |  |
| 78.                                | Żelatyna                  |  | szt. | 30 |  |  |  |  |
| <b>Przetwory owocowe, warzywne</b> |                           |  |      |    |  |  |  |  |
| 79.                                | Chrzan tarty              |  | szt. | 10 |  |  |  |  |



|                  |                                  |      |    |  |  |  |  |
|------------------|----------------------------------|------|----|--|--|--|--|
| 80.              | Dynia marynowana                 | Szt. | 5  |  |  |  |  |
| 81.              | Fasola Jaś 400 g                 | szt. | 15 |  |  |  |  |
| 82.              | Fasola konserwowa czerwona       | szt. | 16 |  |  |  |  |
| 83.              | Groszek konserwowy               | szt. | 10 |  |  |  |  |
| 84.              | Groch łuskany 400 g              | szt. | 15 |  |  |  |  |
| 85.              | Kapary                           | szt. | 20 |  |  |  |  |
| 86.              | Kukurydza konserwowa             | szt. | 30 |  |  |  |  |
| 87.              | Ogórek konserwowy                | szt. | 20 |  |  |  |  |
| 88.              | Oliwki zielone 0,4 l             | szt. | 10 |  |  |  |  |
| 89.              | Oliwki czarne 0,4 l              | Szt. | 10 |  |  |  |  |
| 90.              | Papryka konserwowa               | szt. | 20 |  |  |  |  |
| 91.              | Pomidory suszone                 | szt. | 10 |  |  |  |  |
| 92.              | Pomidory konserwowe całe/krojone | szt. | 50 |  |  |  |  |
| 93.              | Szczaw konserwowy                | szt. | 10 |  |  |  |  |
| <b>PRZYPRAWY</b> |                                  |      |    |  |  |  |  |
| 94.              | Bazylija                         | szt. | 10 |  |  |  |  |
| 95.              | Curry                            | szt. | 5  |  |  |  |  |
| 96.              | Cynamon                          | szt. | 30 |  |  |  |  |
| 97.              | Czosnek                          | szt. | 50 |  |  |  |  |
| 98.              | Gałka muszkatołowa               | szt. | 6  |  |  |  |  |
| 99.              | Imbir                            | szt. | 6  |  |  |  |  |
| 100.             | Kardamon                         | szt. | 1  |  |  |  |  |
| 101.             | Kminek                           | szt. | 2  |  |  |  |  |
| 102.             | Kwasek cytrynowy                 | szt. | 50 |  |  |  |  |
| 103.             | Liść laurowy                     | szt. | 20 |  |  |  |  |
| 104.             | Lubczyk suszony                  | szt. | 20 |  |  |  |  |
| 105.             | Majeranek                        | szt. | 30 |  |  |  |  |
| 106.             | Oregano                          | szt. | 10 |  |  |  |  |
| 107.             | Papryk mielona ostra             | szt. | 15 |  |  |  |  |

