

Zespół Miejskich Żłobków w Elku
ul. Św. M. M. Kolbego 11
19-300 Elk

Elk, 3 grudnia 2024 r.

Nasz znak: ZMŻ.26.1.2024

Zapytanie ofertowe

Dyrektor Zespołu Miejskich Żłobków w Elku zaprasza do przedstawienia oferty na dostawę artykułów spożywczych do kuchni żłobka.

Asortyment produktów podzielony na poszczególne kategorie zamieszczony został w załączniku do niniejszego zapytania ofertowego.

1. Zamawiający: Zespół Miejskich Żłobków w Elku

Dane do faktury :

- NABYWCA:

Gmina Miasto Elk
ul. Marsz. J. Piłsudskiego 4
19-300 Elk
NIP 848-18-78-819

- ODBIORCA:

Zespół Miejskich Żłobków w Elku
ul. Św. M. M. Kolbego 11
19-300 Elk

Osoba do kontaktu: Barbara Poniatońska – Intendent w Miejskim Żłobku nr 1 w Elku
e-mail: b.poniatońska@zlobek.elk.pl

2. Przedmiot zamówienia:

- Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych do kuchni Miejskiego Żłobka nr 1 w Elku w terminie od 02 stycznia 2025 r. do 31 grudnia 2025 r.

- Produkty spożywcze powinny spełniać wszystkie wymagania określone w charakterystycznych dla nich obowiązujących normach, dostarczane zgodnie z zasadami bezpieczeństwa żywności, powinny posiadać etykiety w języku polskim oraz termin przydatności do spożycia.

- Wykonawca zobowiązuje się rozładować towar w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w stosunku do danego asortymentu lub całości dostawy.

- Wykonawca zobowiązuje się do wymiany wadliwego towaru w ciągu 1 godziny od momentu stwierdzenia nieprawidłowej jakości produktu.

- W przypadku zmiany cen produktów przez producentów Wykonawca poinformuje telefonicznie lub drogą elektroniczną Zamawiającego o zmianie ceny produktu, wówczas Zamawiający może dokonać rozpoznania rynku i jeśli znajdzie dany produkt na rynku w niższej cenie, ma prawo zakupić artykuł u innego oferenta.

- Zamawiający może zamówić inne produkty, które Wykonawca ma w asortymencie, w przypadku potrzeby zmiany jadłospisu i menu do potrzeb dzieci.

3. Termin i sposób dostarczania produktów spożywczych:

- Dostawa zamówionych artykułów odbywać się będzie po uprzednim złożeniu zamówienia telefonicznie lub elektronicznie do siedziby Miejskiego Żłobka nr 1 w Ełku przy ul. Pięknej 20 w Ełku.

4. Kryteria wyboru:

Najniższa cena brutto.

Zgodnie z ekonomią wybieramy najtańsze produkty, które spełniają wymogi jakościowe.

W przypadku, kiedy oferta zostanie złożona na część produktów, Zamawiający może wybrać do realizacji pozostałej części zamówienia innego oferenta.

5. Sposób przygotowania oferty:

Oferty na piśmie, zawierające wskazany w załączniku asortyment wraz z ceną brutto i podaną gramaturą oraz ilością, można przekazać:

- w formie elektronicznej na adres e-mail: b.poniatowska@zlobek.elk.pl

- w formie listownej na adres: Miejski Żłobek nr 1 w Ełku, ul. Piękna 20, 19-300 Ełk,

- osobiście w siedzibie Miejskiego Żłobka nr 1 w Ełku, ul. Piękna 20, 19-300 Ełk.

6. Termin złożenia oferty: Ofertę należy złożyć do dnia 18 grudnia 2024 r. do godz. 12.00 - liczy się data wpływu do Żłobka.

Załączniki:

Załącznik – Asortyment

**Dyrektor
Zespołu Miejskich Żłobków w Ełku**

Magdalena Sulżycka

ASORTYMENT

1. Mięso i wędlna:

l.p	Nazwa produktu	Cena netto/kg	Cena brutto/kg
1.	Filet z piersi z kurczaka świeży		
2.	Filet z piersi z indyka świeży		
3.	Podudzia z kurczaka świeże		
4.	Udzik z kurczaka świeży		
5.	Szynka z cielęciny b/k świeża		
6.	Szynka wieprzowa b/k świeża		
7.	Łopatka wieprzowa b/k świeża		
8.	Schab wieprzowy b/k świeży		
9.	Kark wołowy z/k świeży		
10.	Mięso drobne wołowe świeże		
11.	Mięso drobne z indyka świeże		
12.	Porcje rosołowe z kurczaka świeże		
13.	Porcje rosołowe z indyka świeże		
14.	Filet maślany drobiowy		
15.	Kiełbasa podwawelska		
16.	Kiełbasa dobra		
17.	Kiełbasa żywiecka wieprzowa		
18.	Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa		
19.	Kiełbasa krakowska parzona wieprzowa		
20.	Krakowska sucha z indyka		
21.	Kurczak gotowany		
22.	Parówki z szynki KRAKUS		
23.	Parówki drobiowe KRAKUS		
24.	Pierś z indyka gotowana		
25.	Połądwica z piersi indyka		
26.	Połądwica sopocka		
27.	Połądwica drobiowa miodowa		
28.	Połądwica wieprzowa z sokołowa		
29.	Schab od szwagra		
30.	Schabówka wieprzowa w przyprawach		
31.	Schab krotoszyński		
32.	Szynka bankietowa		
33.	Szynka Krakus		
34.	Szynka wieprzowa Nasza		
35.	Szynka podlaska wieprzowa		
36.	Szynka sołtysa wieprzowa		
37.	Boczek wędzony b/k		
38.	Indyk faszerowany		
39.	Osełka z indyka		
40.	Pierś opiekana z indyka		
41.	Szynka wieprzowa krucha		
42.	Szynka mistrza		
43.	Szynka wędzona wieprzowa		
44.	Szynka delikatna z indyka		

Cechy wspólne dla asortymentu – klasa I. Mięso powinno być prawidłowo wykrwawione i odciknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych.

WYGLĄD - nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, linie cięcia równe, gładkie, produkt czysty, niezabrudzony.

BARWA - Charakterystyczna, naturalna do danego asortymentu, nie dopuszcza się wylewów krwawych.

ZAPACH - Naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

WĘDLINA- zawartość mięsa w wyrobie gotowym min. 96%

2. Pieczywo

l.p	Nazwa produktu	Cena netto/szt/kg	Ceny brutto/szt/kg
1.	Chleb zwykły 500g		
2.	Chleb wieloziarnisty 500g		
3.	Chleb wiejski 500g		
4.	Chleb graham 300g		
5.	Chałka 350g		
6.	Mini chałka 80g		
7.	Bagietka 500g		
8.	Bagietka graham 500g		
9.	Babka biskoptowa 1 kg		
10.	Rogal maślany 90g		
11.	Bułka duża 100g		
12.	Bułka zwykła(kajzerka) 30g		
13.	Bułka zwykła(kajzerka) 50g		
14.	Bułka tarta 1 kg		
15.	Bułeczka maślana 50g		
16.	Rogal maślany 90g		
17.	Ciasto drożdżowe z owocami 1 kg		
18.	Bułeczki słodka serniczek 70g		
19.	Bułeczki słodka z makiem 70g		
20.	Bułeczki słodka z jabłkiem 70g		
21.	Bułeczki słodka z marmoladą70g		
22.	Bułeczki słodka z cynamonem 70g		
23.	Rogalik z nadzieniem owocowym 30g-35g		
24.	Chałka drożdżowa mała i duża 80g		
25.	Placek drożdżowy z kruszonką 1 kg		
26.	Bułka graham 50g		

Produkty zapakowane w oryginalne opakowania jednostkowe z datą przydatności do spożycia oraz etykietą (skład produktu) w języku polskim.

3. Artykuły suche, sypkie:

I.p	Nazwa produktu	Cena netto 1 kg/opakowanie	Cena brutto 1kg/opakowanie
1.	Sól		
2.	Cukier		
3.	Mąka tortowa		
4.	Ryż biały		
5.	Ryż paraboliczny		
6.	Płatki owsiane		
7.	Kasza jęczmienna		
8.	Makaron z semoliny z pszenicy durum -muszelka drobna 400/500g LUBELLA -kokardka drobna 400/500g LUBELLA -kokardka 400/500g LUBELLA -świderki 5 kg Delcastello -penne 5 kg Delcastello -kolanka 5 kg Delcastello -w kształcie ryżu 5 kg Delcastello -zacierka 250g		
9.	Makaron pełnoziarnisty z pszenicy durum		
10.	Mąka ziemniaczana		
11.	Płatki jęczmienne MELVIT		
12.	Płatki owsiane MELVIT		
13.	Płatki 5 zbóż MELVIT		
14.	Płatki jaglane MELVIT		
15.	Płatki kukurydziane 1 kg		
16.	Kasza kuskus perłowa 3 kg MELVIT		
17.	Trendy Lunch (pęczak,bulgur,soczewica zielona)		
18.	Cieciora sucha		
19.	Chrupki kukurydziane- drobne 50g		
20.	Kasza kukurydziana MELVIT		
21.	Kasza gryczana biała MELVIT		
22.	Kasza orkiszowa MELVIT		
23.	Kasza bulgur 3 kg MELVIT		
24.	Groch połówki MELVIT		
25.	Fasola biała sucha drobna MELVIT		
26.	Kasza jaglana MELVIT		
27.	Kasza pęczak 500g		
28.	Soczewica czerwona MELVIT		
29.	Herbatniki 50g Petit		
30.	Pieprz naturalny mielony PRYMAT		
31.	Pieprz ziołowy PRYMAT		
32.	Papryka słodka PRYMAT		
33.	Papryka ostra PRYMAT		
34.	Przyprawa do gulaszu PRYMAT		
35.	Przyprawa do kurczaka PRYMAT		
36.	Przyprawa do mięsa mielonego PRYMAT		

37.	Przyprawa do ryby PRYMAT		
38.	Przyprawa do szpinaku PRYMAT		
39.	Bazylia PRYMAT		
40.	Czosnek granulowany PRYMAT		
41.	Koper suszony		
42.	Pietruszka suszona		
43.	Majeranek PRYMAT		
44.	Ziele angielskie PRYMAT		
45.	Liść laurowy PRYMAT		
46.	Lubczyk PRYMAT		
47.	Cebulka prażona		
48.	Przyprawa warzywna z solą sodowo-potasową z obniżoną zawartością sodu		
49.	Tortilla 25cm, 30cm		
50.	Ciasteczka bez cukru 300g SANTE		
51.	Ciasteczka bez cukru 30g SANTE		
52.	Biszkopty 500g		
53.	Cukier puder 400g		
54.	Cukier waniliowy 30g		
55.	Kakao naturalne Wedel 80g		
56.	Herbata czarna granulowana Lipton 100g		
57.	Kawa inka 150g		
58.	Herbata owocowa w asortymencie		
59.	Herbata ziołowa w saszetkach (rumianek, mięta)		
60.	Kisiel 1 kg		
61.	Budyń śmietankowy, waniliowy 1 kg		
62.	Rodzynki 1 kg		
63.	Wafle ryżowe w polewie jogurtowo-malonowej 24g SANTE		
64.	Baton Zbożowy SANTE		
65.	Baton zbożowy z galaretką malinową FRUTTI		

Produkty zapakowane w oryginalne opakowania jednostkowe z datą przydatności do spożycia oraz etykietą (skład produktu) w języku polskim. Opakowania czyste, brak widocznych uszkodzeń.

4. Artykuły spożywcze płynne, puszki, koncentraty

l.p	Nazwa produktu	Cena netto /szt,litr,kg	Cena brutto /szt,litr,kg
1.	Ketchup o małej zawartości cukru Develay		
2.	Olej roślinny rafinowany o zawartości Kwasów jednonienasyconych powyżej 50% I zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%		
3.	Dżem owocowy niskosłodzony: -truskawkowy -malinowy -czarna porzeczka		
4.	Majonez		
5.	Woda n/g 6 l / 5 l		
6.	Woda n/g 0,33l		
7.	Miód naturalny		
8.	Napój owsiany 1l		
9.	Pasztet wieprzowy		
10.	Pasztet drobiowy		
11.	Soczek owocowy 100% 200ml		
12.	Pulpa pomidorowa 5 kg MUTTI		
13.	Sos pomidorowy 5 kg MUTTI		
14.	Tuńczyk w oleju Vak 1 kg		
15.	Fasola czerwona-puszka		
16.	Brzoskwinie-puszka		
17.	Ananasy-puszka		
18.	Koncentrat pomidorowy-30% Develay		
19.	Kukurydza-puszka 340g		
20.	Passata pomidorowa 700g MUTTI		
21.	Pesto zielone 190g Develay		
22.	Majonez vege		
23.	Mus owocowy lub owocowo-warzywny bez dodatku cukru i soli (saszetka) 100g		
24.	Sos cytrusowy 1 litr PONZU		
25.	Chrzan		
26.	Mleczko kokosowe 1 l KIER		
27.	Musztard MIODOWA		
28.	Kisiel Kubuś w tubce 100g		
29.	Budyń Kubuś w tubce 100g		
30.	Oliwa z oliwek 1 l BONITA		

Produkty zapakowane w oryginalne opakowania jednostkowe z datą przydatności do spożycia oraz etykietą (skład produktu) w języku polskim. Opakowania czyste, brak widocznych uszkodzeń.

5. Nabiał

l.p	Nazwa produktu	Cena netto/ litr/ kg/szt	Cena brutto/litr/ kg/szt
1.	Mleko 3,2% 1 l		
2.	Śmietana 30% UHT 500ml		
3.	Śmietana 18% UHT 500ml		
	Śmietana 18% kwaśna 400ml		
4.	Masło 82% tłuszczu 200g		
5.	Margaryna 100% roślinna 400g		
6.	Twaróg półtłusty 1 kg		
7.	Ser żółty krojony 1 kg		
8.	Jogurt naturalny gęsty 5l		
9.	Jogurt grecki 350g		
10.	Serek śmietankowy naturalny łaciaty 200g		
11.	Actimel 100ml		
12.	Jogurt VEGE Jogobella 125g		
13.	Deser sojowy 125g SANTE		
14.	Deser mleczny 60g		
15.	Jogurt owocowy Jogobella 150g		
16.	Jogurt Danonek 70g saszetka		
17.	Serek Danonek 50g		
18.	Serek Danonek 90g		
19.	Ser mascarpone 500g		
20.	Serek waniliowy 80g saszetka		
21.	Serek waniliowy 100g		
22.	Serek waniliowy 200g		
23.	Ser żółty vege		
24.	Jogurt owocowy HORECA 100g		

Artykuły nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, zepsucia. Mają być świeże, o dobrym smaku, z długim okresem przydatności do spożycia dla danego artykułu, w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które posiadają nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), nazwie i adresie producenta, dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze.

Dopuszcza się transport powyższych opakowań jednostkowych luzem w pojemnikach z tworzywa sztucznego bądź w tzw. zgrzewkach w sposób uniemożliwiający ich zniszczenie oraz zanieczyszczenie podczas przewozu.

6. Warzywa i owoce

l.p	Nazwa produktu	Cena netto/ 1kg,peczek	Cena brutto/ 1kg,peczek
1.	Ziemniaki Ziemniaki młode		
2.	Marchew		
3.	Seler		
4.	Pietruszka korzeń		
5.	Por		
6.	Cebula żółta		
7.	Salata		
8.	Rzodkiewka		
9.	Kapusta biała Kapusta biała młoda		
10.	Kapusta czerwona		
11	Brokuły		
12.	Kapusta pekińska		
13	Ogórki świeże		
14.	Ogórki kiszone		
15.	Pomidor		
16	Buraki		
17.	Szczypior		
19.	Kalafior		
20.	Fasolka szparagowa		
21.	Cytryna		
22.	Brzoskwinie		
23.	Nektarynki		
24.	Arbuzy		
25.	Natka pietruszki		
26.	Koper		
27.	Kapusta kiszona		
28.	Papryka świeża		
30.	Jabłko		
31.	Gruszka		
32.	Śliwka		
33.	Banan		
34.	Mandarynka		
35.	Pomarańcza		
36.	Nektarynka		
37.	Salata lodowa		
38.	Awokado		
39.	Rzepa biała		
40.	Cebula czerwona		
41.	Borówki 125g		
42.	Cukinia świeża		
43.	Dynia		
44.	Kiwi		
45.	Malina 250g		
46.	Melon żółty		

Warzywa i owoce powinny być świeże, bez oznak zepsucia i pleśni. Powinny być dostarczane w koszach plastikowych posiadających stosowne atesty. Opakowanie nie powinno wykazywać oznak uszkodzeń mechanicznych. Kosze nie mogą posiadać oznak zabrudzenia. Towar musi być ułożony w koszach w sposób zabezpieczający go przed uszkodzeniem lub obniżeniem jakości pod względem wartości odżywczych.

7. Mrożonki i Ryby

l.p	Nazwa produktu	Cena netto/ kg/opakowanie/szt	Cena brutto/ kg/opakowanie/szt
1.	Mieszanka kompotowa 2,5 kg		
2.	Szpinak krojony mrożony 2,5 kg		
3.	Śliwki połówki 2,5 kg		
4.	Brokuł 2,5 kg		
5.	Groszek zielony 2,5 kg		
6.	Kalafior 2,5 kg		
7.	Truskawka 2,5 kg		
8.	Fasolka szparagowa zielona 3 kg		
9.	Fasolka szparagowa żółta 3 kg		
11.	Makrela wędzona		
12.	Porzeczka czarna 2,5 kg		
13.	Porzeczka czerwona 2,5 kg		
14.	Malina 2,5 kg		
15.	Agrest 2,5 kg		
16.	Owoce leśne 2,5 kg		
17.	Mieszanka warzyw(kalafior, brokuł, marchew) 3kg		
18.	Warzywa drobno krojone (brunoise) 2,5kg -marchew -cukinia		
19.	Miruna nowozelandzka filet		
20.	Mintaj filet		
21.	Morszczuk filet		
22.	Kluski kolorowe 2,5kg MATUSIE		
23.	Paluszki rybne FROSTA		
24.	Dynia mrożona Puree 2,5 kg Bonduelle		
25.	Koper mrożony		

Cechy wspólne dla danego asortymentu- produkty zapakowane w oryginalne opakowania jednostkowe z datą przydatności do spożycia, bez oznak wcześniejszego wielokrotnego rozmrażania, przechowywane i transportowane w warunkach odpowiednich do asortymentu. Transport w temperaturze minimum -18°C.

8. Jaja

1. Jaja kurze – cena netto/szt, cena brutto/szt

Jajka zapakowane w oryginalne opakowania zbiorcze. Opakowania czyste, brak widocznych uszkodzeń.

Przy każdej dostawie Handlowy Dokument Identyfikacyjny z nazwą i adresem wysyłającego z datą przydatności do spożycia w języku polskim. Opakowania czyste, brak widocznych uszkodzeń.