

Znak sprawy: Nr 1/2015

Dyrektor
Zespołu Szkół Publicznych
w Bodzechowie;
ul. Szkolna 12; 27-420 Bodzechów

**Zaprasza
do złożenia oferty na realizację zadania pn.:**

„Dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej”

1. Przedmiotem zamówienia jest dostarczanie artykułów spożywczych do stołówki szkolnej
2. Termin realizacji zamówienia określa się **od 01.01.2016 do 31.12.2016**
3. **Zamawiający** : Zespół Szkół Publicznych w Bodzechowie reprezentowany przez Pana Konrada Żelazowskiego – dyrektora szkoły
ul. Szkolna 12; 27-420 Bodzechów
tel/ Fax :412653649
email: zspbodzechow@gmail.com
4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych .
5. Opis przygotowania oferty:
 - 5.1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, na wybraną część zamówienia, lub na całość dostawy. Całe zamówienie zostało podzielone na następujące zadania:
 - 5.2.1. Dostawa mięsa wieprzowego, drobiowego, wołowego i wędlin
 - 5.3 2. Dostawa pieczywa
 - 5.4 3. Dostawa nabiału
 - 5.5 4. Dostawa ryb i przetworów rybnych
 - 5.6 5. Dostawa art. spożywczych i przypraw
 - 5.7.6. Dostawa świeżych owoców i warzyw
 - 5.8.7. Dostawa kiszonek
 - 5.9.8. Dostawa owoców i warzyw mrożonych
 - 5.10.9. Dostawa naturalnych suszonych warzyw i owoców

6. W zakresie przedmiotu zamówienia, Zamawiający wymaga, by:

- dostarczane artykuły żywnościowe były wysokiej jakości (gat. I).

Dostawy były realizowane zgodnie z wymogami określonymi w:

- Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz.594 , (wraz z przepisami wykonawczymi oraz Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jednolity: Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 577, z późn. zm.).

- Zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

Wykonawca powinien posiadać samochód /samochody dostawcze spełniające wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności odpowiednie dla każdej grupy żywności poświadczone decyzją wydaną przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny.

Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przy dostawie okazać decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą środki transportu do przewozu określonych artykułów żywnościowych.

7. W przypadku unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawcom, którzy złożyli oferty, nie przysługuje roszczenie o zwrot uzasadnionych kosztów uczestnictwa w postępowaniu

8. Zamawiający dopuszcza do składania ofert na drukach zamieszczonych w niniejszej specyfikacji (załącznik nr 1)

9. Oferta wraz z załącznikami winna być napisana w języku polskim, trwałą i czytelną techniką, wypełniona i parafowana w całości oraz podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy

10. Ceny podane w formularzu ofertowym mają być wyrażone cyfrowo i słownie (załącznik nr 2)

11. O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą wykonawcy spełniający warunki dotyczące:

- posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania

- posiadania wiedzy i doświadczenia;

- dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

- sytuacji ekonomicznej i finansowej

- wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia;

12. W celu potwierdzenia wymaganych wyżej warunków wraz z ofertą należy dostarczyć:

- Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

- Oświadczenie Wykonawcy, że spełnia warunki określone przepisami art. 22 ust. 1 ustawy PZP– załącznik nr 3.

- Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia –art.24 ust. 1 ustawy PZP – załącznik nr 4

- Parafowany projekt umowy – załącznik nr 5.

13. Dostawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

14. W ofercie należy podać jednostkową cenę netto, jednostkową cenę brutto, podatek VAT oraz wartość netto i wartość brutto.

- przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się **kryterium najniższej ceny brutto**.

15. Okres związania ofertą wynosi 30 dni od daty złożenia oferty.

16. Wykonawca złoży ofertę w zaklejonej kopercie skierowanej na adres Zamawiającego wraz z oznaczeniem „Oferta na dostawę artykułów spożywczych do stołówki szkolnej w Zespole Szkół Publicznych w Bodzechowie”

17. Oferta winna być złożona do dnia **29.12.2015r.** do godz. **10.00** w **sekretariacie Zespołu Szkół Publicznych w Bodzechowie**.

18. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **29.12.2015r.** o godz. **10.15** w Zespole Szkół Publicznych w Bodzechowie. (pokój nr 1)

19. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada zasadom określonym w niniejszym zapytaniu oraz zostanie uznana za najkorzystniejszą.

20. Zamawiający powiadomi wszystkich Wykonawców o wyniku postępowania. W zawiadomieniu wysłanym do Wykonawcy, którego oferta została wybrana Zamawiający określi termin i miejsce zawarcia umowy, której wzór stanowi załącznik nr 5.

21. Osoby uprawnione do kontaktu z wykonawcami:

W zakresie proceduralnym osobami upoważnionymi do kontaktu z Wykonawcami są:

- **członek komisji Jolanta Rokita**- samodzielny referent tel. **41 2653649**

W zakresie merytorycznym osobami upoważnionymi do kontaktu z Wykonawcami są:

- **członek komisji Konrad Żelazowski** – dyrektor szkoły tel. **41 2653649**

Zamawiający informuje jednocześnie, że Zamówienie zostanie udzielone wykonawcy, który zaoferuje najniższą cenę. Wykonawca może zaproponować tylko jedną cenę i nie może jej zmienić po złożeniu oferty. Negocjacje ceny nie będą prowadzone.

Zamawiający
Dyrektor

mgr Konrad Żelazowski

ZALĄCZNIK NR 1**Zadanie 1.****Dostawa mięsa - wieprzowego, drobiowego, wołowego i wędlin – 2222 kg**

Na przetworach mięsnych zapewniona identyfikacja (nazwa, wykaz i ilość składników :co najmniej 90 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu do spożycia , data przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firma, adres producenta, inf. odnoszące się do źródła pochodzenia).

Mięsa i wędliny zamieszczone w specyfikacji powinny być w gatunku I, świeże, dobrej jakości, pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach).

Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP temperatura surowców w czasie transportu zakresie 0 st. C do 4st.C. Pojemniki do transportu czyste, całe nie uszkodzone, zamknięte, prawidłowo oznakowane. Do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.

Do każdej dostawy należy dołączyć:

handlowy dokument identyfikacyjny zgodnie z Ustawą z dnia 16.12.2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego (dz. U. 2005 Nr.17, poz. 127) oraz Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r., ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30.04.2004r.)

L.p.	Asortyment	Ilość	Jedn. miary	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek		Cena jedn. Brutto	Wartość brutto
						%	kwota		
1.	Filet z indyka surowy	150	kg						
2.	Filet z indyka wędzony	50	kg						
3.	Filet z kurczaka surowy	150	kg						
4.	Karczek wieprzowy surowy b/k	100	kg						
5.	Kiełbasa krakowska sucha – zawartość mięsa nie mniej niż 90 %	20	kg						
6.	Kiełbasa cienka wieprzowa krótka – zawartość mięsa nie mniej niż 90 %	40	kg						
7.	Kiełbasa wiejska wieprzowa- zawartość mięsa nie mniej niż 90%	160	kg						
8.	Kiełbasa żywiecka sucha Mamba lub równoważna - zawartość mięsa nie mniej niż 90%	160	kg						
9.	Kurczak świeży surowy	50	kg						
10.	Łopátka wieprzowa surowa b/k	700	kg						
11.	Schab surowy b/k	100	kg						
12.	Szynka surowa b/k	100	kg						
13.	Szynka wędzona wieprzowa	50	kg						
14.	Szynka z piersi kurczaka	30	kg						

15.	Udko z kurczaka	200	kg						
16.	Wątróbka drobiowa	50	kg						
17.	Wołowina gruba b/k	80	kg						
18.	Żeberka surowe płaty	32	kg						
RAZEM:		2222							

Podpis oferenta

.....

.

Zadanie 2. Dostawa pieczywa – 46580 szt.

Dostawa pieczywa o gramaturze nie mniejszej niż podana w załączniku nr 2 do SIWZ.

Pieczywo i wyroby piekarskie powinno być wysokiej jakości, bez uszkodzeń, świeże, powinno posiadać obniżoną o 25% zawartość sodu/soli.

Dostawca dostarczy dokument potwierdzający, że oferowane produkty są o obniżonej zawartości sodu/soli, do stosowania w żywieniu zbiorowym

Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, pojemniki do transportu pieczywa czyste, całe, nie uszkodzone. Do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.

L.p.	Asortyment	Ilość	Jedn. miary	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek		Cena jedn. Brutto	Wartość brutto
						%	kwota		
1.	Bułka pszenna – 50g	25000	szt.						
2.	Bułka tarta-0,50kg	100	szt.						
3.	Bułka wrocławska krojona-400 g	80	szt.						
4.	Bułka ziarnista – 50 g	20000	szt.						
5.	Chleb zwykły krojony – 550 g	1000	szt.						
6.	Chleb razowy krojony – 500 g	400	szt.						
RAZEM:		46580							

Podpis oferenta

.....

Zadanie 3. Dostawa nabiału – 795 kg

Oferowane produkty powinny być wysokiej jakości bez zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

Mleko i przetwory mleczarskie powinny pochodzić z bieżącej produkcji, posiadać termin przydatności do spożycia w chwili dostawy nie krótszy niż 6 dni przed jego upływem.

Każde opakowanie powinno zawierać nazwę i adres producenta, klasę jakości, datę produkcji, datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz zawierać nie więcej niż 10 g cukrów i 10 g tłuszczu w 100g/ml produktu gotowego do spożycia.

Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.

L.p.	Asortyment	Ilość	Jedn. miary	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek		Cena jedn. Brutto	Wartość brutto
						%	kwota		
1	Ser biały – półtłusty –	250	kg						
2	Ser żółty pełnotłusty Gouda	165	kg						
3	Masło extra – 82 % tłuszczu 200g	30	kg						
4	Mleko 2% tłuszczu – 1 litr	350	szt						
RAZEM:		795							

Podpis oferenta

.....

Zadanie 4. Dostawa ryb i przetworów rybnych – 330 kg

Ryby mrożone zgodne ze specyfikacją (wymiar, bez lodu) jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, o równych wymiarach.

Ryby wędzone świeże, powinny charakteryzować się wysoką jakością, dobrej jakości, pod względem właściwości organoleptycznych (wygląd, smak, zapach).

Opakowanie: czyste, nieuszkodzone, szczelne, prawidłowo oznakowane w języku polskim z podaną procentową zawartością ryby, warstwy filetów przełożone folią, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości.

Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP. Temperatura surowców (mierzona w produkcie)w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie poniżej - 18 ° C, brak oznak rozmrożenia, do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.

L.p.	Asortyment	Ilość	Jedn. miary	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek		Cena jedn. Brutto	Wartość brutto
						%	kwota		
1.	Filet mrożony z miruny z\s bez lodu - 230-340g	300	kg						
2.	Makrela wędzona	30	kg						
RAZEM:		330							

Podpis oferenta

.....

Zadanie 5. Dostawa przetworów ogólnospożywczych oraz przypraw – 13825 szt.

Oferowane artykuły żywnościowe powinny charakteryzować się wysoką jakością i powinny posiadać termin przydatności do spożycia maksymalny dla danego produktu.

Artykuły spożywcze muszą być dostarczane w opakowaniach detalicznych.

Każde opakowanie powinno zawierać nazwę i adres producenta, nazwa surowca, skład wartości odżywczych, datę produkcji, datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania,.

Zawartość cukru, tłuszczu i soli w 100g w produkcie zgodna z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r.

Opakowania artykułów - słoiki szklane, torebki papierowe, kartony, torby foliowe muszą być odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe i szczelne.

Smak i zapach oferowanych produktów powinien być charakterystyczny dla danego artykułu bez obcych posmaków czy zapachów.

Jaja muszą być świeże, klasa jakości A grupa wagowa L. Skorupa jaja: o normalnym kształcie, czysta, nie uszkodzona.

Opakowania: jednorazowe, czyste, każde opakowanie zbiorczo w przypadku hurtu powinno zawierać nazwę i adres producenta, nazwa surowca, ilość sztuk, klasa jakości, data zniesienia, data przydatności do spożycia, data wysyłki, warunki przechowywania.

Data przydatności do spożycia minimum 14 dni od dnia dostawy Zamawiającego.

Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, do wglądu książeczka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy.

Etykieta zbiorcza powinna zawierać minimum: opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia (nie może przekroczyć daty 28 dni od daty zniesienia jaj) - w przypadku bezpośredniego producenta dopuszczalna faktura zawierająca wymagane dane.

Temperatura przewozu jaj w momencie odbioru dostawy 8 - 13 C

Do każdej dostawy należy dołączyć:

handlowy dokument identyfikacyjny zgodnie z Ustawą z dnia 16.12.2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego (dz. U. 2005 Nr.17, poz. 127) oraz Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r., ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30.04.2004r.) Do wglądu aktualne badania bakteriologiczne jaj i fermy w kierunku salmonelli.

L.p.	Asortyment	Ilość	Jedn. miary	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek		Cena jedn. Brutto	Wartość brutto
						%	kwota		
1.	Barszcz biały domowy w butelce - 500ml	150	szt.						
2.	Bazyliia suszona – 10g	20	szt.						
3.	Cynamon 20 g	20	szt.						
4.	Chrzan tarty - 180 G	10	szt.						
5.	Groch żółty łuskany połówki-0,50 kg	50	szt.						
6.	Herbata czarna „LIPTON” - 100 torebek – lub równoważne	30	szt.						
7.	Herbata owocowa „LIPTON”- 20 torebek- lub równoważne	60	szt.						

8.	Jaja klasa L	2500	szt.						
9.	Jogurt naturalny – 180 g	2000	szt.						
10.	Jogurt owocowy – 150 g	2000	szt.						
11.	Kefir naturalny- butelka 380 g	2000	szt.						
12.	Kasza gryczana- 1 kg	150	szt.						
13.	Kasza jęczmienna gruba – 1 kg	200	szt.						
14.	Kisiel GELLWE – 38 G różne smaki lub równoważne	300	szt.						
15.	Koncentrat pomidorowy 30% „Pudliszki” 200 G – słoik lub równoważne	300	szt.						
16.	Liść laurowy – 6 G	55	szt.						
17.	Majeranek – 8G	80	szt.						
18.	Makaron Lubella SPAGHETTI - 500 G lub równoważne	300	szt.						
19.	Makaron Lubella świderek – 500 G lub równoważne	600	szt.						
20.	Makaron nitka cięta Lubella – 500 G lub równoważne	250	szt.						
21.	Makaron zacierka – 250 g	10	szt.						
22.	Mąka tortowa kielecka – 1 kg lub równoważne	300	szt.						
23.	Olej uniwersalny Kujawski 1 L – Kruszwica lub równoważne	200	szt.						
24.	Oregano – 10 g	20	szt.						
25.	Papryka mielona ostra – 20G	50	szt.						
26.	Papryka mielona słodka – 20G	50	szt.						
27.	Pieprz czarny mielony - 50 G	140	szt.						
28.	Pieprz ziołowy -15 g	50	szt.						
29.	Ryż biały – 1 kg	110	szt.						
30.	Serek naturalny – 200 g	500	szt.						
31.	Sól morską z obniżoną zawartością sodu z magnezem i potasem - kamienna – 350 g	300	szt.						
32.	Śmietana 18% - 400 G	400	szt.						
33.	Sok owocowy 100% bez	500							

	dodatku cukru- 200 g		szt.						
34.	Tymianek suszony– 10 g	30	szt.						
35.	Ziele angielskie -15 G	40	szt.						
36.	Zioła prowansalskie 10G	50	szt.						
RAZEM:		13825							

Podpis oferenta

.....

Zadanie 6. Dostawa świeżych owoców i warzyw – 4575kg ; 430 szt

Warzywa i owoce powinny być zdrowe, świeże, bez pleśni, bez uszkodzeń, całe, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, odpowiednio dojrzałe, oznakowane krajem pochodzenia.

Ziemniaki odmiany jadalne, kształtne, dojrzałe, sortowane, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, pozbawione odrostów, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie .Ziemniaki młode – całe ,bez ran powstałych podczas zbioru , jędrne bez objawów zwiędnięcia bez szkodników i śladów po szkodnikach, odpowiednio dojrzałe, oczyszczone.

L.p.	Asortyment	Ilość	Jedn. miary	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek		Cena jedn. Brutto	Wartość brutto
						%	kwota		
1.	Arbuz	40	kg						
2.	Banan	200	kg						
3.	Cytryny	60	kg						
4.	Gruszka świeża	100	kg						
5.	Jabłka	800	kg						
6.	Kapusta pekińska	120	kg						
7.	Kapusta biała	120	kg						
8.	Kapusta młoda	30	szt.						
9.	Kapusta czerwona	50	kg						
10.	Kalafior świeży	20	kg						
11.	Koper świeży – pęczek	140	szt.						
12.	Kiwi	30	kg						
13.	Mandarynki	100	kg						
14.	Ogórek świeży	50	kg						
15.	Owoce suszone mieszane	5	kg						
16.	Pietruszka zielona- pęczek	60	szt.						
17.	Pomarańcze	600	kg						
18.	Papryka świeża	20	kg						
19.	Pomidory świeże	100	kg						
20.	Truskawka świeża	50	kg						
21.	Salata zielona	120	szt.						
22.	Szczypior - pęczek	30	szt.						
23.	Buraki ćwikłowe	220	kg						
24.	Cebula	400	kg						
25.	Czosnek	10	kg						
26.	Fasola strączkowe „Jaś”	40	kg						
27.	Marchew	500	kg						
28.	Pietruszka korzeń	120	kg						
29.	Por	70	kg						

30.	Rzodkiewka - pęczek	50	szt.						
31.	Seler	150	kg						
32.	Ziemniaki	6000	kg						
RAZEM:		4575 430	kg szt.						

Podpis oferenta

.....

Zadanie 7. Dostawa kiszonek - 920 kg

Kapusta kiszona oraz ogórki kiszone naturalnie, bez użycia octu.

L.p.	Asortyment	Ilość	Jedn. miary	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek		Cena jedn. Brutto	Wartość brutto
						%	kwota		
1.	Kapusta kwaszona/ beczka	700	kg						
2.	Ogórki kwaszone	220	kg						
RAZEM:		920							

Podpis oferenta

.....

Zadanie 8. Dostawa owoców i warzyw mrożonych – 270 kg

Mrożonki owocowe , warzywne jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sypkie, nie oblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych

Opakowanie zewnętrzne trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim, czyste, nie uszkodzone, temperatura surowca w momencie przyjęcia min - 18 °C , brak oznak rozmrożenia, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń.

Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP. Temperatura surowców (mierzona w produkcji) w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie poniżej - 18 °C, brak oznak rozmrożenia,

Każde opakowanie z wyrobami mrożonymi powinno zawierać nazwę i adres producenta, datę produkcji, datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania, skład.

L.p.	Asortyment	Ilość	Jedn. miary	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek		Cena jedn. Brutto	Wartość brutto
						%	kwota		
1.	Brokuły mrożone	30	kg						
2.	Brukselka mrożona	30	kg						
3.	Fasolka szparagowa mrożona	30	kg						
4.	Groszek zielony	30	kg						
5.	Kalafior mrożony	70	kg						
6.	Mieszanka kompotowa mrożona	80	kg						
RAZEM:		270							

Podpis oferenta

.....

Zadanie 9. Dostawa naturalnych suszonych warzyw i owoców – 1700 szt.

Oferowane artykuły powinny charakteryzować się wysoką jakością, suche, bez uszkodzeń i powinny posiadać termin przydatności do spożycia maksymalny dla danego produktu.

Muszą być dostarczane w opakowaniach detalicznych.

Każde opakowanie powinno zawierać nazwę i adres producenta, nazwa surowca, skład wartości odżywczych, datę produkcji, datę przydatności do spożycia,

Opakowania artykułów muszą być odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe i szczelne.

Smak i zapach oferowanych produktów powinien być charakterystyczny dla danego artykułu bez obcych posmaków czy zapachów.

L.p.	Asortyment	Ilość	Jedn. miary	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek		Cena jedn. Brutto	Wartość brutto
						%	kwota		
1.	Plasterki jabłka /20g	340	szt.						
2.	Plasterki jabłka z cynamonem/ 20 g	340	szt.						
3.	Kostka jabłka/12 g	340	szt.						
4.	Plasterki truskawki/10 g	340	szt.						
5.	Plasterki jabłka o smaku banana/20 g	340	szt.						
RAZEM:		1700							

Podpis oferenta

.....

(pieczęć firmy)

.....
/miejscowość , data/

Formularz ofertowy

Znak sprawy: : Nr 1/2015

Dane wykonawcy:

Nazwa:

.....

Siedziba:

.....

Numer telefonu: 0 (**)

Numer faksu: 0 (**)

Numer REGON:.....

Numer NIP:

W nawiązaniu do prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego na zadanie pn.:

Dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej,

oferujemy wykonanie zamówienia, w zakresie określonym w SIWZ:

1. Zdanie Nr 1- mięso wieprzowe, drobiowe, wołowe i wędliny

Za cenę łączną netto:zł

Słownie:zł

brutto (z podatkiem VAT):zł

Słownie:zł:

2. Zadanie Nr 2 pieczywo

Za cenę łączną netto:zł

Słownie:zł:

brutto (z podatkiem VAT): zł

Słownie:zł:

3. Zadanie Nr 3 - nabiał

Za cenę łączną netto: zł

Słownie:zł:

brutto (z podatkiem VAT):zł

Słownie:zł:

4. Zadanie Nr 4- ryby i przetwory rybne

Za cenę łączną netto: zł
Słownie: zł:
brutto (z podatkiem VAT):zł
Słownie:..... zł

5. Zadanie Nr 5 – przetwory ogólnospożywcze oraz przyprawy

Za cenę łączną netto:zł
Słownie: zł:
brutto (z podatkiem VAT):zł
Słownie: zł:

6. Zdanie Nr 6- świeże owoce i warzywa

Za cenę łączną netto:zł
Słownie:zł
brutto (z podatkiem VAT):zł
Słownie:zł:

7. Zadanie Nr 7 - kiszonki

Za cenę łączną netto: zł
Słownie:zł:
brutto (z podatkiem VAT):zł
Słownie:zł:

8. Zadanie Nr 8- owoce i warzywa mrożone

Za cenę łączną netto: zł
Słownie: zł:
brutto (z podatkiem VAT):zł
Słownie:..... zł

9. Zadanie Nr 9- owoce i warzywa suszone

Za cenę łączną netto: zł
Słownie: zł:
brutto (z podatkiem VAT):zł
Słownie:..... zł

Ponadto:

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z zaproszeniem do złożenia oferty, nie wnosimy żadnych zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy informacje niezbędne do przygotowania oferty.

2. Oświadczamy, że załączone do zaproszenia do złożenia oferty wymagania stawiane wykonawcy oraz postanowienia umowy zostały przez nas zaakceptowane bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego

3. Zobowiązujemy się do wykonania zamówienia w terminach określonych w zaproszeniu.

3. Szczegółowy wykaz cen asortymentu wykazany jest w załączniku, stanowiącym integralną część oferty.

4. Ceny brutto są cenami sprzedaży (zawierają podatek VAT) i uwzględniają dowóz artykułów do stołówek szkolnych.

5. Zobowiązujemy się do dostaw artykułów spożywczych w okresie rozliczeniowym wg cen wykazanych w załączniku do oferty.

7. Oferta została złożona na ponumerowanych stronach.

8. Załącznikami do niniejszej oferty są:

a.

b.

c.

d.

e.

miejsce, data podpis - pieczęć

.....
Pieczęć Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE
O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Przystępując do postępowania w sprawie zamówienia publicznego znak sprawy: Nr 1/2015, oświadczamy, że spełniamy warunki określone w art.22.ust. 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych, dotyczące:

1. Posiadania uprawnień do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
2. Posiadania wiedzy i doświadczenia;
3. Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
4. Sytuacji ekonomicznej i finansowej

.....
/Miejscowość, data/

.....
Podpis Wykonawcy

.....
Pieczęć Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE
O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA**

Przystępując do udziału w postępowaniu w sprawie o zamówienia publiczne znak sprawy:
Nr 1/2015, oświadczamy, że brak jest podstaw do wykluczenia nas w okolicznościach, o których
mowa w art. 24 ust. 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych

.....
/Miejscowość, data/

.....
Podpis Wykonawcy

UMOWA DOSTAWY Nr/ 2016

Zawarta dniapomiedzy :

Zespołem Szkół Publicznych w Bodzechowie z siedzibą przy ulicy Szkolnej 12,
27 – 420 Bodzechów

NIP: 661-23-71-908

reprezentowaną przez **mgr Konrada Żelazowskiego** – dyrektora szkoły zwanego w dalszej części umowy Odbiorcą,

az siedzibą

NIP:

zwanego dalej Dostawcą

O następującej treści:

§ 1

1.Podstawą formalną i prawną niniejszej umowy stanowi wynik zapytania o udzielenie zamówienia na zadanie „ Dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej” z siedzibą w Zespole Szkół Publicznych w Bodzechowie.

§ 2

1. Termin realizacji umowy określa się **od 01.01. 2016r.do 31.12.2016r.**

§ 3

1. W okresie trwania umowy Dostawca zobowiązany jest do dostarczania do siedziby Odbiorcy artykułów spożywczych zgodnie ze złożoną ofertą stanowiącą załącznik nr 1 do niniejszej umowy na n/w zadania;

- Zadanie nr

2. Dostawca zobowiązuje się do terminowej dostawy wyrobów wymienionych w § 3 ust. 1 niniejszej umowy zgodnie z zamówieniem telefonicznym lub faksem złożonym przez Odbiorcę tj. w ciągu dwóch dni od daty złożenia zamówienia
3. Produkty dostarczane muszą posiadać ważność i certyfikat jakości.
4. Dostawca przyjmuje odpowiedzialność za jakość dostarczanych wyrobów.
5. Odbiorca ma prawo żądać wymiany w trybie natychmiastowym dostarczonych złej jakości wyrobów
6. Odbiorca zastrzega sobie możliwość zakupu dodatkowego asortymentu nie ujętego w ofercie , w tym także zamówienia mniejszej lub większej ilości towaru zgodnie z potrzebami kuchni

§ 4

1. Dostawa wyrobów nastąpi transportem Dostawcy spełniającym wymogi sanitarno – epidemiologiczne
2. Koszty dostawy obciążają Dostawcę
3. Za datę i miejsce dokonania dostawy uważa się dostarczenie wyrobów w wyznaczonym terminie do magazynu Odbiorcy
4. Dostawca nie może zlecić wykonania zamówienia osobie trzeciej bez pisemnej zgody Odbiorcy.

§ 5

1. Dostawcy przysługuje wynagrodzenie z tytułu wykonania umowy.
2. Odbiorca zobowiązuje się do zapłaty kwoty należnej wynikającej ze złożonego zamówienia przelewem na konto wskazane na fakturze po otrzymaniu faktury VAT w terminie 30 dni od daty wystawienia faktury.
3. Ceny wskazane w ofercie złożonej przez Dostawcę stanowiącą załącznik do niniejszej umowy obowiązują przez cały okres trwania umowy.

§ 6

Strony zgodnie ustalają wartość przedmiotu zamówienia nie wyższą niż:

Netto: zł. (słownie:)

Brutto:(w tym podatek VAT)zł (słownie:)

§ 7

W razie niewykonania lub nienależytego wykonania całości lub części dostawy Dostawca zapłaci Odbiorcy karę umowną;

- w wysokości 5 % wartości dostawy za każdy dzień zwłoki w dostarczeniu wyrobów, liczoną według cen z dnia, w którym dostawa miała być dokonana;
- w wysokości 10 % wartości dostawy w przypadku odstąpienia przez Dostawcę od zawartej umowy lub niewykonania umowy, liczoną według cen z dnia, w którym dostawa miała być dokonana.

§ 8

1. Zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej w postaci aneksu i za zgodą obu stron pod rygorem nieważności.
2. Zmiany niniejszej umowy niekorzystne dla Odbiorcy mogą nastąpić jedynie w przypadku zaistnienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia. Inne

zmiany są dopuszczalne jeżeli nie powodują zmiany treści oferty, która stanowiła podstawę wyboru Dostawcy.

3. Zmiany umowy dokonane z naruszeniem postanowień ust. 1 i 2 są nieważne.

§ 9

1. W przypadku nienależytego wykonania przez Dostawcę postanowień umowy lub w razie istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Odbiorca zastrzega sobie prawo do rozwiązania niniejszej umowy w trybie natychmiastowym, po uprzednim powiadomieniu Dostawcy na piśmie.

2. Integralną część niniejszej umowy stanowi oferta z załącznikami złożona w dniu12.2015 r; godz.

3. W przypadku zaistnienia okoliczności określonych w ust. 1 Dostawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy/ dostawy.

§ 10

Umowa może zostać rozwiązana przez Odbiorcę w przypadku złej jakości dostarczonych towarów lub nieterminowych dostaw.

§ 11

Ewentualne spory wynikłe z realizacji warunków umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla Odbiorcy.

§ 10

Zmiany w sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisów Kodeksu Cywilnego i ustawy Prawa Zamówień Publicznych.

§ 11

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, z których po jednym otrzymuje Odbiorca i Dostawca.

§ 12

Każda ze stron może rozwiązać umowę z zachowaniem 14 dniowego wypowiedzenia.

ODBIORCA

DOSTAWCA

.....

.....