

Znak sprawy: Nr 1/2016

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 01.01.2017 do 31.12.2017**
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

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 **28.12.2016r.** do godz. **10.00** w **sekretariacie Zespołu Szkół Publicznych w Bodzechowie**.

18. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **28.12.2016r.** o godz. **10.15** w Zespole Szkół Publicznych w Bodzechowie. (pokój intendenta)

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 Iwona Mordon**- intendent tel. **41 2653649**

W zakresie merytorycznym osobami upoważnionymi do kontaktu z Wykonawcami są:

- **członek komisji Jolanta Rokita** – samodzielny referent 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

Zadanie 1.**Dostawa mięsa - wieprzowego, drobiowego, wołowego i wędlin – 1700kg**

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	100	kg						
2.	Filet z indyka wędzony	60	kg						
3.	Filet z kurczaka surowy	90	kg						
4.	Karczek wieprzowy surowy b/k	40	kg						
5.	Kiełbasa krakowska sucha – zawartość mięsa nie mniej niż 90 %	10	kg						
6.	Kiełbasa cienka wieprzowa krótka – zawartość mięsa nie mniej niż 90 %	20	kg						
7.	Kiełbasa wiejska wieprzowa - zawartość mięsa nie mniej niż 90%	140	kg						
8.	Kiełbasa żywiecka sucha Mamba lub równoważna - zawartość mięsa nie mniej niż 90%	170	kg						
9.	Kurczak świeży surowy	140	kg						
10.	Łopatka wieprzowa surowa b/k	500	kg						
11.	Schab surowy b/k	100	kg						
12.	Szynka surowa b/k	100	kg						

13.	Szynka wędzona wieprzowa	50	kg						
14.	Wołowina gruba b/k	60	kg						
15.	Żeberka surowe płaty	120	kg						
RAZEM:		1700	kg						

Podpis oferenta

.....

.

Zadanie 2. Dostawa pieczywa – 32250 szt.

Dostawa pieczywa o gramaturze nie mniejszej niż podana w 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	70	szt.						
3.	Bułka wrocławska krojona-400 g	80	szt.						
4.	Bułka ziarnista – 70 g	6000	szt.						
5.	Chleb zwykły krojony – 550 g	700	szt.						
6.	Chleb razowy krojony – 500 g	400	szt.						
RAZEM:		32250	szt.						

Podpis oferenta

.....

Zadanie 3. Dostawa nabiału – 934 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	300	kg						
2	Ser żółty pełnotłusty	170	kg						
	Śmietana 18%	150	kg						
3	Masło extra – 82 % tłuszczu 200g	154	kg						
4	Mleko 2% tłuszczu – 1 litr	160	szt						
RAZEM:		934	kg						

Podpis oferenta

.....

Zadanie 4. Dostawa ryb i przetworów rybnych –350 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 produkcji)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 - 225-340g	300	kg						
2.	Makrela wędzona	50	kg						
RAZEM:		350	kg						

Podpis oferenta

.....

Zadanie 5. Dostawa przetworów ogólnospożywczych oraz przypraw – 9328 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	400	szt.						
2.	Bazyliia suszona – 10g	10	szt.						
3.	Cynamon 20 g	10	szt.						
4.	Chrzan tarty - 180 G	10	szt.						
5.	Cukier – 1 kg	100	szt.						
6.	Gałka muszkatołowa	10	szt.						
7.	Goździki	10	szt.						
8.	Groch żółty łuskany połówki-0,50 kg	70	szt.						
9.	Herbata czarna „LIPTON” - 100 torebek – lub równoważne	30	szt.						

10.	Herbata owocowa „LIPTON”- 20 torebek- lub równoważne	60	szt.						
11.	Jaja klasa L	3000	szt.						
12.	Jogurt naturalny – 180 g	1200	szt.						
13.	Kasza gryczana- 1 kg	40	szt.						
14.	Kasza jęczmienna gruba – 1 kg	35	szt.						
15.	Kasza jaglana – 1kg	40	szt.						
16.	Koncentrat pomidorowy 30% „Pudliszki” 200 G – słoik lub równoważne	500	szt.						
17.	Liść laurowy – 6 G	50	szt.						
18.	Majeranek – 8G	70	szt.						
19.	Makaron Lubella SPAGHETTI - 500 G lub równoważne	300	szt.						
20.	Makaron Lubella świderek – 500 G lub równoważne	600	szt.						
21.	Makaron nitka cięta Lubella – 500 G lub równoważne	200	szt.						
22.	Mąka tortowa kielecka – 1 kg lub równoważne	200	szt.						
23.	Olej uniwersalny Kujawski 1 L – Kruszwica lub równoważne	170	szt.						
24.	Oregano – 10 g	10	szt.						
25.	Papryka mielona słodka – 20G	50	szt.						
26.	Płatki owsiane	3	szt.						
27.	Pieprz czarny mielony - 50 G	170	szt.						
28.	Pieprz ziółowy -15 g	50	szt.						
29.	Ryż biały – 1 kg	130	szt.						
30.	Sól z obniżoną zawartością sodu z magnezem i potasem 350 g	200	szt.						
31.	Sok owocowy 100% bez dodatku cukru- 200 g	1500	szt.						
32.	Tymianek suszony– 10 g	10	szt.						
33.	Ziele angielskie -15 G	40	szt.						
34.	Zioła prowansalskie 10G	50	szt.						
RAZEM:		9328	szt.						

Podpis oferenta

.....

Zadanie 6. Dostawa świeżych owoców i warzyw – 7530 kg ; 530 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.	Banan	300	kg						
2.	Cytryny	50	kg						
3.	Gruszka świeża	250	kg						
4.	Jabłka	300	kg						
5.	Kapusta pekińska	100	kg						
6.	Kapusta biała	190	kg						
7.	Kapusta młoda	30	szt.						
8.	Kalafior świeży	20	kg						
9.	Koper świeży – pęczek	110	szt.						
10.	Mandarynki	300	kg						
11.	Ogórek świeży	20	kg						
12.	Pieczarka	100	kg						
13.	Pietruszka zielona- pęczek	60	szt.						
14.	Pomarańcze	600	kg						
15.	Papryka świeża	50	kg						
16.	Pomidory świeże	200	kg						
17.	Truskawka świeża	20	kg						
18.	Salata zielona	200	szt.						
19.	Szczypior - pęczek	60	szt.						
20.	Buraki ćwikłowe	200	kg						
21.	Cebula	600	kg						
22.	Czosnek	150	kg						
23.	Fasola strączkowe „Jaś”	50	kg						
24.	Marchew	500	kg						
25.	Pietruszka korzeń	120	kg						
26.	Por	60	kg						
27.	Rzodkiewka - pęczek	70	szt.						
28.	Winogrono białe	250	kg						
29.	Seler	100	kg						

30.	Ziemniaki	3000	kg						
RAZEM:		7530 530	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	kg						

Podpis oferenta

.....

Zadanie 8. Dostawa owoców i warzyw mrożonych – 220 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	20	kg						
3.	Fasolka szparagowa mrożona	20	kg						
4.	Groszek zielony	30	kg						
5	Kalafior mrożony	60	kg						
6.	Mieszanka kompotowa mrożona	60	kg						
RAZEM:		220	kg						

Podpis oferenta

.....

Zadanie 9. Dostawa naturalnych suszonych warzyw i owoców – 1720 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	336	szt.						
3.	Kostka jabłka/12 g	352	szt.						
4.	Plasterki truskawki/10 g	352	szt.						
5.	Plasterki jabłka o smaku banana/20 g	340	szt.						
RAZEM:		1720	szt.						

Podpis oferenta

.....

(pieczęć firmy)

.....
/miejscowość , data/

Formularz ofertowy

Znak sprawy: : Nr 1/2016

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 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.

miejsowość, data podpis - pieczęć

.....
Pieczęć Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE
O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Przystępując do postępowania w sprawie zamówienia publicznego znak sprawy: Nr 1/2016, 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 1/2016, 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