***ZAŁĄCZNIK NR 1***

**Zadanie 1.**

**Dostawa mięsa - wieprzowego, drobiowego, wołowego i wędlin – 2215 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. UEL 139 z dnia 30.04.2004r.)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Asortyment** | **Ilość** | **Jedn.****miary** | **Cena jedn. netto** | **Wartość netto** | **Podatek** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość brutto** |
|  | **%** | **kwota** |  |
|  | Filet z indyka surowy | 55 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Filet z indyka wędzony | 50 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Filet z kurczaka surowy | 190 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Karczek wieprzowy surowy b/k | 80 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa krakowska sucha – zawartość mięsa nie mniej niż 90 % | 20 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa wiejska wieprzowa - zawartość mięsa nie mniej niż 90% |  150 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa żywiecka sucha -zawartość mięsa nie mniej niż 90% | 120 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Kurczak świeży surowy | 150 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Łopatka wieprzowa surowa b/k | 850 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Podudzie z kurczaka | 200  | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Schab surowy b/k | 120 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Szynka surowa b/k | 50 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Wątróbka z indyka | 60 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Wołowina gruba b/k | 70 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Żeberka surowe płaty | 50 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  **RAZEM:**  | **2215** |  **kg** |  |  |  |  |  |  |

***Podpis oferenta***

………………………

**Zadanie 2. Dostawa pieczywa – 31360 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** |  |
|  | Bułka pszenna – 50g | 25000 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Bułka tarta-0,50kg | 90 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Bułka wrocławska krojona- 400 g | 170 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Bułka ziarnista – 70 g | 5000 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Chleb zwykły krojony – 550 g | 800 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Chleb razowy krojony – 500 g | 300 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  **RAZEM:**  | **31360** |  **szt.** |  |  |  |  |  |  |

***Podpis oferenta***

 …………………

**Zadanie 3. Dostawa nabiału –1084 kg**

Oferowane produkty powinny być wysokiej jakości bez zanieczyszczeń 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** |  |
|  | Jogurt naturalny –  | 234 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Ser biały – półtłusty  | 300 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Ser żółty pełnotłusty  | 170 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Śmietana 18%  | 120 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Masło extra – 82 % tłuszczu200g | 160 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Mleko 2% tłuszczu –  | 100 | l |  |  |  |  |  |  |
|  **RAZEM:**  |  **1084** |  **kg** |  |  |  |  |  |  |

***Podpis oferenta***

 …………………

**Zadanie 4. Dostawa ryb i przetworów rybnych – 380 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 b\sbez lodu -170-230g | 330 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 2.  | Makrela wędzona |  50 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  **RAZEM:**  |  **380** |  **kg** |  |  |  |  |  |  |

***Podpis oferenta***

 ………………………………

**Zadanie 5. Dostawa przetworów ogólnospożywczych oraz przypraw – 8669 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 produktu 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. UEL 139 z dnia 30.04.2004r.) Do wglądu aktualne badania bakteriologiczne jaj i fermy w kierunku salmonelli.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Asortyment** | **Ilość** | **Jedn.****miary** | **Cena jedn. netto** | **Wartość netto** | **Podatek** | **Cena jedn. Brutto** | **Wartość brutto** |
|  | **%** | **kwota** |  |
|  | Barszcz biały domowy w butelce - 500ml  | 300 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Bazylia suszona – 10g | 10 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Cynamon 20 g | 10 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Cukier – 1 kg | 300 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Dżem owocowy niskosłodzony „Łowicz” lub równoważne- 280g | 150 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Goździki  | 10 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Groch żółty łuskany połówki-0,50 kg | 45 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Herbata czarna „LIPTON” - 100 torebek – lub równoważne | 30 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Herbata owocowa „LIPTON”- 100 torebek- lub równoważne | 10 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Jaja klasa L | 4000 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Kasza gryczana- 1 kg | 100 |  szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Kasza jęczmienna gruba – 1 kg | 80 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Kasza jaglana – 1kg | 40 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Koncentrat pomidorowy 30% „Pudliszki” 200 G – słoik lub równoważne | 500 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Liść laurowy – 6 G  | 50 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Majeranek – 8G  | 70 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Makaron Lubella SPAGHETTI - 500 Glub równoważne | 230 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Makaron Lubella świderek – 500 G lub równoważne | 350 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Makaron nitka cięta Lubella – 500 G lub równoważne | 90 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Marmolada wieloowocowa – 1 kg | 4  | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Mąka tortowa kielecka – 1 kg lub równoważne | 100 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  |  Olej uniwersalny Kujawski 1 L – Kruszwica lub równoważne | 170 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Oregano – 10 g | 40 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Papryka mielona słodka – 20G  | 30 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Pieprz czarny mielony - 50 G | 100 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Pieprz ziołowy -15 g | 20 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Ryż biały – 1 kg | 120 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Sól z obniżoną zawartością sodu z magnezem i potasem 1kg | 100 |  szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Sok owocowy 100% bez dodatku cukru- 200 g | 1500 |  szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Tymianek suszony– 10 g | 10 |  szt. |  |  |  |  |  |  |
|  |  Ziele angielskie -15 G  | 40 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Zioła prowansalskie 10G  | 60 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  **RAZEM:**  |  **8669** | **szt.** |  |  |  |  |  |  |

***Podpis oferenta***

***…………………..***

**Zadanie 6. Dostawa świeżych owoców i warzyw – 6580 kg ; 600 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** |  |
|  | Arbuz | 40 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Banan | 800 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Brzoskwinia | 40 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Cytryny | 60 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Gruszka świeża | 150 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Jabłka | 700 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Kapusta pekińska | 100 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Kapusta biała | 170 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Kapusta młoda | 30 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Kalafior świeży | 70 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Kiwi | 30 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Koper świeży – pęczek | 100 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Mandarynki | 200 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Nektaryna | 50 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Ogórek świeży | 20 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Pieczarka | 80 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Pietruszka zielona- pęczek | 60 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Pomarańcze | 400 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Papryka świeża |  60 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Pomidory świeże | 200 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Truskawka świeża | 30 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Sałata zielona |  150 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Szczypior - pęczek | 60 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Buraki ćwikłowe | 250 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Cebula | 500 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Czosnek | 150 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Fasola strączkowe „Jaś” | 100 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Marchew | 500 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Pietruszka korzeń | 140 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Por | 70 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Rzodkiewka - pęczek | 60 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  | Winogrono białe | 250 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Seler | 100 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  | Ziemniaki | 4000 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  **RAZEM:** |  **9110 610** |  **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 – 190 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 produkcie)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 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Kalafior mrożony | 40 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 6. | Mieszanka kompotowa mrożona | 60 | kg |  |  |  |  |  |  |
|  **RAZEM:**  |  **190** |  **kg** |  |  |  |  |  |  |

***Podpis oferenta***

*......................*

**Zadanie 9. Dostawa naturalnych suszonych warzyw i owoców – 2080 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 /18g | 340 | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Plasterki jabłka z cynamonem/ 18 g | 336 | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Kostka jabłka/12 g | 352 | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Plasterki truskawki/10 g | 352 | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 5. | Plasterki jabłka o smaku banana/18 g | 340 | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 6. | Plasterki ananasa/ 15g | 360 | szt. |  |  |  |  |  |  |
|  **RAZEM:**  |  **2080** |  **szt.** |  |  |  |  |  |  |

***Podpis oferenta***

***..............................***

***ZAŁACZNIK Nr 2***

*(pieczęć firmy)* ………………………………… ……………………

 /miejscowość , data/

**Formularz ofertowy**

**Znak sprawy: *: Nr 4/2019***

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. ……………………………………………..

miejscowość, data podpis - pieczęć

***ZAŁĄCZNIK Nr 3***

…………………………………………

 Pieczęć Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE**

**O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Przystępując do postępowania w sprawie zamówienia publicznego znak sprawy: Nr 4/2019, 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

***ZAŁĄCZNIK Nr 4***

…………………………………………

 Pieczęć Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE**

**O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA**

Przystępując do udziału w postępowaniu w sprawie o zmówienia publiczne znak sprawy:

 Nr 4/2019, 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

 ***ZAŁĄCZNIK nr 5***

***– (projekt umowy)***

**UMOWA DOSTAWY Nr ……/Bodz./ 2020**

Zawarta dnia **……………….**pomiędzy :

Gminą Bodzechów z siedzibą w Ostrowcu Świętokrzyskim ul. Reja 10

NIP: 661-166-70-96 reprezentowaną przez Dyrektora Publicznej Szkoły Podstawowej

wBodzechowie im. Walentego Stefańskiego z siedzibą przy ulicy Szkolnej 12,

27 – 420 Bodzechów zwanego w dalszej części umowy Odbiorcą,

 a …………………………z siedzibą ……………………………………………………..

 NIP: ………………………

zwanego dalej Dostawcą

 O następującej treści:

**§ 1**

1.Podstawą formalną i prawną niniejszej umowy stanowi wynik zapytania o udzielenie zamówienia na zadanie „ Dostawaartykułów spożywczych do stołówkiszkolnej”

z siedzibą w Publicznej Szkole Podstawowej w Bodzechowie.

**§ 2**

* + 1. Termin realizacji umowy określa się **od 01.01. 2020r.do 31.12.2020r.**

**§ 3**

* 1. W okresie trwania umowy Dostawca zobowiązany jest do dostarczania 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. Dostawa surowców do stołówki będzie się odbywać **do godz. 8.00**

4. Produkty dostarczane muszą posiadać ważność i certyfikat jakości.

5. Dostawca przyjmuje odpowiedzialność za jakość dostarczanych wyrobów.

6. Odbiorca ma prawo żądać wymiany w trybie natychmiastowym dostarczonych złej jakości wyrobów

7. 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

* 1. Koszty dostawy obciążają Dostawcę
	2. Za datę i miejsce dokonania dostawy uważa się dostarczenie wyrobów w wyznaczonym terminie do magazynu Odbiorcy
	3. 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 dniu ……12.2019 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 będę 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

…..……………….. ………………………..