

Znak sprawy: Nr 4/2019

Dyrektor
Publicznej Szkoły Podstawowej
im. Walentego Stefańskiego
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. Ilości wskazane w załączniku nr 1 są wielkościami orientacyjnymi, przyjętymi w celu porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o realizację dostaw w wielkościach podanych w załączniku.
 2. Termin realizacji zamówienia określa się **od 01.01.2020 do 31.12.2020**
 3. **Zamawiający** : Publiczna Szkoła Podstawowa im. Walentego Stefańskiego w Bodzechowie reprezentowana 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
- Paraflowany 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 Publicznej Szkole**”

Podstawowej w Bodzechowie”

17. Oferta winna być złożona do dnia **16.12.2019r.** do godz. **14.00** w **sekretariacie Publicznej Szkoły Podstawowej w Bodzechowie.**

18. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **16.12.2019r.** o godz. **14.15** w Publicznej Szkole Podstawowej w Bodzechowie. (gabinet dyrektora)

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:

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

- **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 – 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. 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	55	kg						
2.	Filet z indyka wędzony	50	kg						
3.	Filet z kurczaka surowy	190	kg						
4.	Karczek wieprzowy surowy b/k	80	kg						
5.	Kiełbasa krakowska sucha – zawartość mięsa nie mniej niż 90 %	20	kg						
6.	Kiełbasa wiejska	150							

	wieprzowa - zawartość mięsa nie mniej niż 90%		kg						
7.	Kiełbasa żywiecka sucha - zawartość mięsa nie mniej niż 90%	120	kg						
8.	Kurczak świeży surowy	150	kg						
9.	Łopátka wieprzowa surowa b/k	850	kg						
10.	Podudzie z kurczaka	200	kg						
11.	Schab surowy b/k	120	kg						
12.	Szynka surowa b/k	50	kg						
13.	Wątróbka z indyka	60	kg						
14.	Wołowina gruba b/k	70	kg						
15.	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		
1.	Bułka pszenna – 50g	25000	szt.						
2.	Bułka tarta-0,50kg	90	szt.						
3.	Bułka wrocławska krojona- 400 g	170	szt.						
4.	Bułka ziarnista – 70 g	5000	szt.						
5.	Chleb zwykły krojony – 550 g	800	szt.						
6.	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		
1.	Jogurt naturalny –	234	kg						
2.	Ser biały – półtłusty	300	kg						
3.	Ser żółty pełnotłusty	170	kg						
4.	Śmietana 18%	120	kg						
5.	Masło extra – 82 % tłuszczu 200g	160	kg						
6.	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 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 b\s bez 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 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.

	Asortyment	Ilość	Jedn. miary	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek	Cena jedn. Brutto	Wartość brutto
						%	kwota	
1.	Barszcz biały domowy w butelce - 500ml	300	szt.					

2.	Bazylia suszona – 10g	10	szt.						
3.	Cynamon 20 g	10	szt.						
4.	Cukier – 1 kg	300	szt.						
5.	Dżem owocowy niskosłodzony „łowicz” lub równoważne- 280g	150	szt.						
6.	Goździki	10	szt.						
7.	Groch żółty łuskany połówki-0,50 kg	45	szt.						
8.	Herbata czarna „LIPTON” - 100 torebek – lub równoważne	30	szt.						
9.	Herbata owocowa „LIPTON”- 100 torebek- lub równoważne	10	szt.						
10.	Jaja klasa L	4000	szt.						
11.	Kasza gryczana- 1 kg	100	szt.						
12.	Kasza jęczmienna gruba – 1 kg	80	szt.						
13.	Kasza jaglana – 1kg	40	szt.						
14.	Koncentrat pomidorowy 30% „Pudliszki” 200 G – słoik lub równoważne	500	szt.						
15.	Liść laurowy – 6 G	50	szt.						

16.	Majeranek – 8G	70	szt.						
17.	Makaron Lubella SPAGHETTI - 500 G lub równoważne	230	szt.						
18.	Makaron Lubella świderk – 500 G lub równoważne	350	szt.						
19.	Makaron nitka cięta Lubella – 500 G lub równoważne	90	szt.						
20.	Marmolada wielooowocowa – 1 kg	4	szt.						
21.	Mąka tortowa kielecka – 1 kg lub równoważne	100	szt.						
22.	Olej uniwersalny Kujawski 1 L – Kruszwica lub równoważne	170	szt.						
23.	Oregano – 10 g	40	szt.						
24.	Papryka mielona słodka – 20G	30	szt.						
25.	Pieprz czarny mielony - 50 G	100	szt.						
26.	Pieprz ziołowy -15 g	20	szt.						
27.	Ryż biały – 1 kg	120	szt.						
28.	Sól z obniżoną zawartością sodu z	100							

	magnezem i potasem 1kg		szt.						
29.	Sok owocowy 100% bez dodatku cukru- 200 g	1500	szt.						
30.	Tymianek suszony– 10 g	10	szt.						
31.	Ziele angielskie -15 G	40	szt.						
32.	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		
1.	Arbuz	40	kg						
2.	Banan	800	kg						
3.	Brzoskwinia	40	kg						
4.	Cytryny	60	kg						
5.	Gruszka świeża	150	kg						
6.	Jabłka	700	kg						
7.	Kapusta pekińska	100	kg						
8.	Kapusta biała	170	kg						
9.	Kapusta młoda	30	szt.						
10.	Kalafior świeży	70	kg						
11.	Kiwi	30	kg						
12.	Koper świeży – pęczek	100	szt.						
13.	Mandarynki	200	kg						

14.	Nektaryna	50	kg						
15.	Ogórek świeży	20	kg						
16.	Pieczarka	80	kg						
17.	Pietruszka zielona- pęczek	60	szt.						
18.	Pomarańcze	400	kg						
19.	Papryka świeża	60	kg						
20.	Pomidory świeże	200	kg						
21.	Truskawka świeża	30	kg						
22.	Salata zielona	150	szt.						
23.	Szczypior - pęczek	60	szt.						
24.	Buraki ćwikłowe	250	kg						
25.	Cebula	500	kg						
26.	Czosnek	150	szt.						
27.	Fasola strączkowe „Jaś”	100	kg						
28.	Marchew	500	kg						
29.	Pietruszka korzeń	140	kg						
30.	Por	70	kg						
31.	Rzodkiewka - pęczek	60	szt.						
32.	Winogrono białe	250	kg						
33.	Seler	100	kg						
34.	Ziemniaki	4000	kg						

RAZEM:	9110	Kg						
	610	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

.....

(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. Zadanie 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 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

.....

Pieczęć Wykonawcy

OŚWIADCZENIE

O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA

Przystępując do udziału w postępowaniu w sprawie o zamówienia 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

UMOWA DOSTAWY Nr/Bodz./ 2020

Zawarta dniapomiedzy :

Gminą Bodzechów z siedzibą w Ostrowcu Świętokrzyskim ul. Reja 10

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

w Bodzechowie im. Walentego Stefańskiego z siedzibą przy ulicy Szkolnej 12,

27 – 420 Bodzechów 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 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
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 dniu12.2019 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 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

.....

.....