

Ogłoszenie o przetargu nieograniczonym

o wartości poniżej 60 000 euro

Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 3 w Olsztynie ul. Wańkowicza 1 ogłasza **przetarg nieograniczony** na zaopatrzenie stołówki szkolnej w artykuły żywnościowe w 2010 r. (zgodnie ze SIWZ)

Termin realizacji zamówienia 01.01.2010 r. do 31.12.2010 r.

W przetargu mogą brać udział oferenci:

1. nie wykluczeni na podstawie art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych,
2. spełniający wymogi określone w specyfikacji istotnych warunków zamówienia (SIWZ)

Kryterium oceny ofert 100% cena

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można odebrać w ZSO nr 3 Olsztyn ul. Wańkowicza 1 pok. nr 32 w godz 8.00 – 15.00.

Uprawniony do kontaktu z oferentami – **mgr Dariusz Spsychalski**,
tel. 542-90-15 w. 227

Oferty należy składać do dnia 27.11.2009. **do godz. 10.00** w siedzibie zamawiającego pok. 32. Otwarcie ofert nastąpi dnia 27.11.2009 r. **o godz.10.15.**

Oznaczenie postępowania: ZSO-3.341 / 3 / 09

ZAMAWIAJĄCY: Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 3

10-686 Olsztyn ul. Wańkowicza 1

tel. (089) 542-90-15 wewn. 221 lub 227

fax: (089) 542-67-06

www.zso3.olsztyn.pl

godz. pracy 7.30 – 15.30

osoba do kontaktu: **Dariusz Spychalski pok. 32 tel. (089) 542-90-15 w 221**

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)
na zaopatrzenie stołówki szkolnej w 2010 r.

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, o wartości

szacunkowej poniżej 60 000 euro, prowadzonego w trybie przetargu

nieograniczonego na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. Nr19, poz. 177 z późn. zm.), a w szczególności na podstawie art. 39–46 wyżej wskazanej ustawy.

1.Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych (zgodnie z opracowanymi załącznikami) do stołówki szkolnej w ZSO nr 3 w Olsztynie w 2010 r.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia z podziałem na pakiety stanowią załączniki (**nr 1- 11**) **do SIWZ.**

Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień:

CPV 158 96000 – produkty i przetwory mrożone – **pakiet I**

CPV 15800000 koncentraty i przetwory – **pakiet II**

CPV 152 20000 – ryby – **pakiet III**

CPV 155 00000 – nabiał i jego przetwory – **pakiet IV**

CPV 158 10000 – pieczywo i wyroby piekarnicze – **pakiet V**

CPV 151 00000 – mięso i wędliny – **pakiet VI**

CPV 158 00000, 150 00000, 156 00000 – artykuły sypkie – **pakiet VII**

CPV158 00000, 154 00000– zioła i przyprawy, olej – **pakiet VIII**

CPV 012 0000 – jaja – **pakiet IX**

CPV 151 12 000 – mięso drobiowe – **pakiet X**

CPV 153 30000, 011 00000– owoce i warzywa – **pakiet XI**

Informacje i wymagania dodatkowe

- 1) Żywność będąca przedmiotem zamówienia musi odpowiadać warunkom jakościowym, zgodnym z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami, prawem żywnościowym oraz obowiązującymi zasadami GMP/GHP i systemu HACCP lub systemu zgodnym z ISO 22000:2005
- 2) Terminowy, zgodny z wcześniejszym zamówieniem dowóz do siedziby zamawiającego.
- 3) Bezpłatny dowóz do siedziby zamawiającego.
- 4) Artykuły spożywcze winny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę przydatności do spożycia (dłuższą niż 3 m-ce od chwili dostawy), nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.

Warunki i zasady realizacji zamówienia:

- 1) Zamówienie będzie realizowane na zasadach i warunkach określonych w SIWZ, w tym załącznikach do SIWZ, a w szczególności zawartych szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia i projekcie umowy,
- 2) Wykonawca zobowiązany jest dostarczać artykuły spożywcze najwyższej jakości, zarówno pod względem norm jakościowych jak i odpowiednim terminie ważności.
- 3) Artykuły spożywcze posiadające wady Wykonawca zobowiązuje się wymienić na artykuły wolne od wad i dostarczyć Zamawiającemu na własny koszt w tym samym dniu.
- 4). Wykonawca może realizować zamówienia na jeden lub większą ilość asortymentów artykułów spożywczych zgodnie z opracowanymi zał. do SIWZ

2.Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust.1

pkt 6 i 7 ustawy – Prawo zamówień publicznych

Zamawiający przewiduje zamówienia uzupełniające w zależności od ilości obiadów .

3.Opis sposobu przedstawienia ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe, jeżeli zamawiający dopuszcza ich składanie

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

4.□Termin wykonania zamówienia

Zamówienie musi być zrealizowane w terminie **01.01.2010 do 31.12.2010 r.**

5.□Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) nie są wykluczeni z postępowania na podstawie zaistnienia przesłanek wykluczenia z postępowania, określonych w art. 24 ust. 1 i 2 Prawa zamówień publicznych,
- 2) spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 pkt 1–3 Prawa zamówień publicznych, tzn.:
 - a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
 - b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
 - c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;

Sposób oceny spełniania warunków:

Ocena spełniania warunków dokonana zostanie w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach, o których mowa w pkt 7 SIWZ, dołączonych do oferty. Z treści załączonych dokumentów i oświadczeń w sposób jednoznaczny musi wynikać, iż Wykonawca spełnia wymienione warunki. Uzupełnienie wymaganych dokumentów będzie możliwe po upływie terminu składania ofert, chyba że mimo ich uzupełnienia konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

W przypadku wątpliwości co do treści dokumentów złożonych przez Wykonawcę na

potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu, Zamawiający może wezwać wykonawców w określonym przez siebie terminie do złożenia wyjaśnień.

Zamawiający odrzuca ofertę, która nie spełnia następujących wymogów tj:

- a) jest niezgodna z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych,
- b) jej treść nie odpowiada SIWZ,
- c) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji,
- d) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
- e) została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia ,
- f) zawiera omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, których nie można poprawić na podstawie art. 88 cytowanej niżej ustawy,
- g) wykonawca w terminie 7 dni od dnia otrzymania zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki rachunkowej w obliczeniu ceny,
- h) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów

6. Informacja o oświadczeniach i dokumentach, jakie muszą dostarczyć

Wykonawcy:

- 1) wypełniony formularz ofertowy z wykorzystaniem wzoru – **zał. nr 12 do SIWZ**
- 2) wypełnione formularze cenowy – każdego pakietu przedmiotu zamówienia (**zał. od 1a do 11a**) – jako załączniki do głównego formularza ofertowego,
- 3) aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- 4) oświadczenie o spełnianiu warunków określonych w art. 22 ust. 1 pkt 1–3 Prawo zamówień publicznych – wzór oświadczenia stanowi integralną część wzoru formularza ofertowego - **zał. nr 13 do SIWZ**
- 5) oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania – **zał. nr 14 do SIWZ**
- 6) pełnomocnictwo do podpisania oferty i załączników, o ile prawo do reprezentowania Wykonawcy nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą,
- 7) oświadczenie o stopniu wdrożenia zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP lub systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, jeżeli zakład posiada

certyfikowany system – kopię certyfikatu

8) dokument dopuszczający samochody transportowe Wykonawcy do transportu żywności, wraz ze zgodą na przeprowadzenie kontroli przez Zamawiającego.

9) zaparafowany projekt umowy – **zał. nr 15 do SWIZ**

7. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów

Wykonawca może przekazywać Zamawiającemu informacje, oświadczenia, wnioski oraz dokumenty:

- faksem **nr (089) 542-67-06**
- pocztą, przesyłką kurierską na adres Zamawiającego
 - osobiście w dziale administracji pok. 32
- nie przewiduje się zebrania Wykonawców

8. Wyjaśnienia i modyfikacja SIWZ:

1 Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie SIWZ, przesyłając treść zapytania w formach, o których mowa w pkt 8 SIWZ.

2) Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców.

3) W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu składania ofert, zmodyfikować treść SIWZ, zgodnie z zasadami wskazanymi w art. 38 Prawa zamówień publicznych.

9. Wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami

mgr Dariusz Spychalski – specjalista ds. administracji tel.(089) 542-90-15 wewn. 227

10. Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie żąda wniesienia wadium.

11. Termin związania ofertą

Oferenci pozostają związani ofertą **przez okres 30 dni** od upływu terminu do

składania ofert .

12.Opis sposobu przygotowania oferty

1. Ofertę może złożyć osoba fizyczna, prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej oraz podmioty te występujące wspólnie, o ile spełniają warunki określone w ustawie Prawo zamówień publicznych oraz niniejszej specyfikacji.
2. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
3. Wykonawca powinien zapoznać się z całością niniejszej SIWZ.
4. Wykonawca obowiązany jest przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami SIWZ, w tym formularza ofertowego (załącznik nr 12 do SIWZ) wraz z dołączonymi do w/w formularza zał. nr 1a do 11a
5. Ofertę należy złożyć w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności (art. 82 ust. 2 ustawy).
6. Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę lub upoważnionego przedstawiciela
Wykonawcy (podpisy czytelne lub opisane pieczętkami imiennymi).
7. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany muszą być zaparafowane przez osobę podpisującą ofertę.
8. Oferta powinna być złożona w zaklejonej kopercie. Koperta powinna być na adres:

Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 3, 10-686 Olsztyn, ul. Wańkowicza 1

OFERTA NA Zaopatrzenie stołówki szkolnej w 2010 r

Dostawa artykułów spożywczych – Pakiet nr.....

NIE OTWIERAĆ PRZED 27.11.2009 r. godz. 10.15

9)Poza wymienionymi oznaczeniami podanymi na kopercie wewnętrznej powinny być umieszczone nazwa i adres Wykonawcy.

10) Zaleca się ponumerowanie stron wraz z załącznikami.

13. Wymagania dotyczące ofert składanych przez Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia

- 1) Wykonawcy, którzy ubiegają się wspólnie o udzielenie zamówienia ponoszą

solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

- 2) Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 3) W związku z powyższym do oferty składanej przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia należy załączyć pełnomocnictwo dla ustanowionego pełnomocnika.

14. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert

- 1) Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w pokoju nr 32 (parter)
- 2) Termin składania ofert upływa dnia **27.11.2009 r. o godz. 10.00**
- 3) Otwarcie ofert nastąpi dnia **27.11.2009 r. godzinie 10.15** w siedzibie Zamawiającego, mieszczącej się w Olsztynie ul. Wańkowicza 1 w pok. nr 33.
- 4) Dla ofert przesłanych do Zamawiającego, tak samo jak dla pozostałych składanych ofert, liczy się data i godzina dostarczenia ofert do miejsca wyznaczonego w siedzibie Zamawiającego.
- 5) Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone bez otwierania po upływie terminu przewidzianego do wniesienia protestu.

15. Informacje o trybie otwarcia i oceny ofert

- 1) Otwarcie ofert jest jawne.
- 2) Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 3) Podczas otwarcia ofert Zamawiający podaje nazwę firmy oraz adresy wykonawców, a także informacje zawarte w ofertach
- 4) W toku badania i oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.
- 5) Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie oraz omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny na zasadach określonych w art. 88 Prawo zamówień publicznych, niezwłocznie zawiadamiając o tym wszystkich Wykonawców, którzy złożyli ofertę.
- 6) Oferty, które nie zostaną odrzucone zostaną poddane procedurze oceny, zgodnie z kryteriami oceny ofert określonymi w niniejszej specyfikacji.

7)W przypadku, gdy Wykonawca nie był obecny przy otwarciu ofert, na jego wniosek Zamawiający prześle mu informacje, które zostały ogłoszone na otwarciu ofert.

16.Opis sposobu obliczania ceny oferty

Oferta musi być tak skalkulowana, aby zawierała całkowitą cenę realizacji przedmiotu zamówienia za cały zakres i czas realizacji zamówienia. Cena musi zawierać wszystkie elementy cenotwórcze realizacji zamówienia, w szczególności: wszystkie koszty Wykonawcy realizacji zamówienia, zysk Wykonawcy, podatki, opłaty oraz ewentualne pozostałe elementy.

Ponadto należy podać cenę zgodnie z instrukcjami zawartymi we wzorze formularza ofertowego (cena ofertowa jest ceną brutto)

Ceny w ofercie muszą być podane w złotych polskich. Niedopuszczalne jest podawanie cen ofert w innych walutach .

17.Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposób oceny ofert

1) Oceny ofert dokona Komisja.

2) Komisja w pierwszej kolejności oceni, czy Wykonawcy, którzy złożyli oferty, nie podlegają wykluczeniu z postępowania, a następnie oceni, czy oferty nie podlegają odrzuceniu.

3) Kryteria wyboru:

...

kryterium cena ofertowa waga – 100%.

4).Ocenie według kryterium zostaną poddane jedynie oferty nieodrzucone

5). Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najniższą cenę realizacji zamówienia.

6)Ocenie będą poddawane oddzielnie wszystkie części zamówienia, które zaoferuje się wykonać Wykonawca.

18. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1). Zamawiający powiadomi o wyniku postępowania wszystkich jego uczest-

ników zgodnie z Prawem zamówień publicznych.

- 2) Ogłoszenie o zawarciu umowy zostanie zamieszczone na stronach portalu internetowego UZP i na stronie internetowej Zamawiającego.
- 3) Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 7 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty, nie później jednak niż przed upływem terminu związania z oferta.
- 4) Umowa wymaga, pod rygorem nieważności zachowania formy pisemnej.
- 5) Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
- 6) Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

19. Zamówienia uzupełniające

Zamawiający przewiduje udzielania zamówień uzupełniających.

20. Oferty wariantowe

Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej

21. Koszty udziału w postępowaniu

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem ofert i udziałem w postępowaniu ponosi Wykonawca.

22. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

- 1) Wykonawcom, których interes prawny doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego określonych w Prawie zamówień publicznych przepisów, przysługują środki ochrony prawnej.
- 2) Protest do Zamawiającego powinien być umotywowany i złożony na piśmie w ciągu 7 dni od dnia, w którym Wykonawca powziął lub mógł powziąć wiadomości o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
- 3) Protest dot. treści ogłoszenia oraz postanowień specyfikacji wnosi się w terminie 7 dni od dnia zamieszczenia SIWZ na stronie internetowej lub stronie UZP.
- 4) Protest uważa się za wniesiony z chwilą, gdy doszedł on do Zamawiającego w taki sposób, że mógł zapoznać się z jego treścią.
- 5) Protest powinien wskazać oprotestowaną czynność lub zaniechanie zamawiającego, a także zawierać żądanie, związane przytoczenie zarzutów

oraz okoliczności faktycznych i prawnych uzasadniających wniesienie protestu.

6)W niniejszym postępowaniu zgodnie z art. 4a ust. 1 ustawy nie stosuje się przepisów dot. odwołań i skarg.

23. Postanowienia końcowe

Udostępnienie dokumentów zainteresowanym odbywać się będzie wg poniższych zasad:

- Zamawiający udostępni wskazane dokumenty po złożeniu pisemnego wniosku,
- Zamawiający wyznaczy termin, miejsce oraz zakres udostępnianych dokumentów,
- Udostępnienie może mieć miejsce w siedzibie Zamawiającego oraz w czasie godzin jego urzędowania.

24. Informacje dodatkowe

Do spraw nie uregulowanych w Specyfikacji Istotnych Warunków zamówienia mają zastosowanie przepisy Ustawy z dnia 29 stycznia Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz.U. z 2004 r. nr 19 poz. 1777 ze zm.) oraz przepisy Ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – kodeks cywilny (Dz. U. nr 16 poz. 93 z późn. zm.) jeżeli przepisy nie stanowią inaczej.

Załączniki do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

zał.1– wykaz zapotrzebowania ilościowego na mrożonki i przetwory mrożone

zał. 2 – jw. na koncentraty i przetwory

zał. 3 – jw. na ryby morskie

zał. 4 - jw. na nabiał i jego przetwory

zał. 5 – jw. na pieczywo i wyroby piekarnicze

zał. 6 – jw. na mięso i jego przetwory

zał. 7 – jw. na artykuły sypkie

zał. 8 – jw. na przyprawy i olej

zał. 9 jw. na jaja

zał. 10 jw. mięso drobiowe

zał. 11 jw. na warzywa i owoce

zał. 12 formularz ofertowy wraz z dołączonymi wykazami (pakietami)

- zał. 1a – 11a poszczególne pakiety artykułów żywnościowych
- zał. 13 oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
- zał. 14 oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania
- zał. 15 wzór umowy w sprawie zamówienia publicznego

Załącznik nr 12 do SIWZ

ZSO-3.341/3/09

O F E R T A

Formularz ofertowy

Nazwa Wykonawcy:	
Forma organizacyjno- -prawna Wykonawcy:	
Osoba wyznaczona przez Wykonawcę do kontaktów z Zamawiającym imię i nazwisko oraz nr tel	

Siedziba Wykonawcy:					
Miejscowość:					
Ulica:		Nr domu:		Nr lokalu:	
Kod pocztowy:					
Tel.:					
Faks:					
Strona www:					

Posiadamy:

NIP:

REGON.....

Osobą uprawnioną do reprezentacji jest/są:

(imię i nazwisko)

**Wzór podpisu i parafy osoby/osób podpisującej ofertę
[Wykonawcy lub uprawnionego do reprezentacji Wykonawcy]:**

Czytelnie imię i nazwisko	Podpis	Parafa

W przypadku wyboru naszej oferty umowa z naszej strony zostanie podpisana przez:

.....

(imię i nazwisko)

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr **ZSO-3/341/3/09**
prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego

na zaopatrzenie stołówki szkolnej w artykuły żywnościowe w 2010 roku (zgodnie z załączonymi do formularza ofertowego załącznikami – pakietami).

OFERUJEMY:

realizację przedmiotu zamówienia opisanego w specyfikacji istotnych warunków zamówienia nr

ZSO-3/341/3/09 na warunkach określonych w SIWZ (wraz z załącznikami do

SIWZ) i zgodnie z treścią SIWZ oraz na warunkach określonych w niniejszej ofercie.

1.. Całkowita cena brutto realizacji zamówienia:

Cena netto	Cena brutto

CENA OFERTY SŁOWNIE:

--

2.. Składając niniejszą ofertę jako Wykonawca, oświadczamy, że:

- spełniamy warunki określone w art. 22 ust. 1 pkt 1–3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. Nr 19, poz. 177 z późn. zm.),

- 2). składając podpis lub parafę na kserokopii dokumentu dołączonego do oferty, poświadczamy, że dany dokument jest zgodny z oryginałem,
- 3). akceptujemy wszystkie postanowienia zawarte w SIWZ,
- 4). zobowiązujemy się do zawarcia umowy, o treści zgodnej z załączonym do SIWZ projektem umowy, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego,
- 5). uważamy się za związanego niniejszą ofertą przez okres 30dni,
- 6). uzyskaliśmy wszelkie niezbędne informacje do przygotowania i złożenia oferty oraz wykonania zamówienia.

3.. Załączniki do oferty, stanowiące jej integralną część:

**Wykazy zapotrzebowania ilościowego na poszczególne części zamówienia od nr 1a do 11a
(pakiety I – XI)**

UWAGA:

Każda zapisana lub zawierająca jakąkolwiek treść strona oferty musi być podpisana lub parafowana, zgodnie z wymaganiami SIWZ.

OFERTĘ NALEŻY PODPISAĆ NA KAŻDEJ ZAPISANEJ STRONIE

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na mrożonki i przetwory

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość
1.	Brokuły (2,5 kg.)	Kg.	100
2.	Czarna porzeczka I kl.	Kg.	900
3.	Malina I kl.	Kg.	120
4.	Fasolka szparagowa żółta cięta I kl.	Kg.	200
5.	Fasolka szparagowa zielona cięta I kl.	Kg.	350
6.	Groszek zielony	Kg.	120
7.	Kalafior I kl.	Kg.	500
8.	Mieszanka warzywna 4-składnikowa I kl.	Kg.	500
9.	Mieszanka chińska	Kg.	100
10.	Mieszanka meksykańska	Kg.	100
11.	Mieszanka kompotowa	Kg.	700
12.	Truskawka mrożona I kl.	Kg.	900
13.	Wiśnie mrożone bez pestki I kl.	Kg.	500
14.	Pyzy z mięsem	Kg.	300
15.	Pierogi z serem	Kg.	100
16.	Pierogi z mięsem	Kg.	100
17.	Naleśniki z serem	Kg.	300
18.	Szpinak	Kg.	100

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na koncentraty i przetwory

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość
1.	Ananasy w puszcze (850 g.)	Szt.	300
2.	Brzoskwinie w puszcze (850 g.)	Szt.	300
3.	Chrzan na kwasu cytrynowym (280 g.)	Szt.	100
4.	Groszek zielony konserwowy (400 g.)	Szt.	100
5.	Ketchup Włocławek (1000 g.)	Kg.	30
6.	Koncentrat pomidorowy Włocławek 30% (1000 g.)	Kg.	200
7.	Kukurydza konserwowa (340 g.)	Szt.	150
8.	Majonez Kętrzyński (1000 g.)	Kg.	30
9.	Musztarda Sarepska (1000 g.)	Kg.	15
10.	Ogórki konserwowe (900g.)	Szt.	400
11.	Papryka konserwowa (900g.)	Szt.	80
12.	Fasola czerwona konserwowa (400 g.)	Szt.	150
13.	Szczaw krojony (0,9 l.)	Szt.	25

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na ryby morskie

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość
1.	Paluszki rybne	Kg.	100
2.	Filet z pangii- glazura do 20%	Kg.	200
3.	Filet z dorsza bez skóry- shaterpack	Kg.	800
4.	Filet z mintaja bez skóry- shaterpack	Kg.	200
5.	Filet z morszczuka bez skóry- shaterpack	Kg.	200
6.	Miruna ze skórą- shaterpack	Kg.	200

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na nabiał i jego przetwory

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość
1.	Drożdże	Kg.	15
2.	Jogurt Fruttis (150 g.)	Szt.	2000
3.	Jogurt Actimel (50 g.)	Szt.	3000
4.	Jogurt Jogobella (150 g.)	Szt.	3000
5.	Jogurt activia (200g.)	Szt.	3000
6.	Serek Danio	Szt.	2000
7.	Masło ekstra (200 g.)	Kg.	30
8.	Masmix (400 g.)	Kg.	200
9.	Ser żółty Edamski	Kg.	20
10.	Ser żółty Gouda	Kg.	10
11.	Ser mozzarella	Kg.	30
12.	Śmietana 12% (400 g.)	l.	100
13.	Śmietana 18% (400g.)	l.	1300
14.	Śmietana 18% słodka kartonik	l.	100
15.	Mleko 2% karton	l.	400
16.	Mleko 3,2% karton	l.	400
17.	Mleko UHT 3.2%	l.	100
18.	Twaróg półtłusty	Kg.	1000

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na pieczywo i wyroby piekarskie

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość
1.	Bułka tarta	Kg.	200
2.	Bułki zwykłe (50 g.)	Szt	1500
3.	Bułki słodkie (ser, dżem)	Szt.	400
4.	Pączki z dżemem (50 g.)	Szt.	1000
5.	Chleb baltonowski (500 g.)	Szt.	2000
6.	Chleb wieloziarnisty (500 g.)	Szt.	500
7.	Chleb razowy (400 g.)	Szt.	500
8.	Chleb razowy ze słonecznikiem	Szt.	500

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na mięso i jego przetwory

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość
1.	Boczek surowy bez kości	Kg.	50
2.	Boczek wędzony bez kości	Kg.	160
3.	Karkówka z kością	Kg.	300
4.	Łopatka wieprzowa z kością	Kg.	1500
5.	Łopatka wieprzowa bez kości	Kg.	300
6.	Schab z kością	Kg.	900
7.	Antrykot wołowy z kością	Kg.	300
8.	Udziec wołowy	Kg.	700
9.	Żeberka wieprzowe	Kg.	100
10.	Wątroba wieprzowa	Kg.	100
11.	Pachwina	Kg.	200
12.	Kości wieprzowe	Kg.	100
13.	Kiełbasa toruńska	Kg.	150
14.	Kiełbasa biała	Kg.	30
15.	Kiełbasa podwawelska	Kg.	150

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na artykuły sypkie

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość
1.	Cukier kryształ (1000 g.)	Kg.	1200
2.	Cukier puder (500 g.)	Kg.	15
3.	Kasza gryczana (1000 g.)	Kg.	400
4.	Kasz jęczmienna wiejska, średnia (1000 g.)	Kg.	500
5.	Kasza manna (1000 g.)	Kg.	30
6.	Mąka wrocławska (1000 g.) typ 500-550	Kg.	700
7.	Mąka tortowa (1000 g.) typ 450	Kg.	200
8.	Mąka kukurydziana (500 g.)	Kg.	20
9.	Mąka ziemniaczana (1000 g.)	Kg.	50
10.	Makaron kolanka, świderki, rurki (500 g.)	Kg.	1000
11.	Makaron nitki wstążki (500 g.)	Kg.	150
12.	Ryż (1000 g.)	Kg.	600

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na przyprawy i olej

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość
1.	Cukier waniliowy 25 g.	Szt.	200
2.	Gałka muszkatołowa 25 g.	Szt.	10
3.	Goździki 25 g.	Szt.	10
4.	Kisiel (różne smaki) (1 kg.)	Kg.	40
5.	Kwasek cytrynowy (1 kg.)	Kg.	10
6.	Liść laurowy (100g.)	Szt.	10
7.	Majeranek (200g.)	Szt.	20
8.	Olej rzepakowy uniwersalny (1 l.)	l.	250
9.	Olej sojowy (1 l.)	l.	150
10.	Olej kujawski (1 l.)	l.	250
11.	Papryka mielona słodka (20g.)	Szt.	100
12.	Pieprz naturalny mielony (1 kg.)	Kg.	8
13.	Pieprz ziołowy (50g.)	Szt.	50
14.	Przyprawa curry(25 g.)	Szt.	50
15.	Przyprawa do zup w płynie Winiary (1 l.)	Szt.	80
16.	Przyprawa Vegeta (200g.)	Szt.	200
17.	Sól jodowana warzona (1 kg.)	Kg.	500
18.	Bakalie suszone (śliwki, rodzynki, morele)	Kg.	4
19.	Ziele angielskie (50 g.)	Szt.	80
20.	Zioła prowansalskie (10 g.)	Szt.	50
21.	Bazylia (10 g.)	Szt.	20
22.	Tymianek (10 g.)	Szt.	30
23.	Oregano (10 g)	Szt.	30
24.	Cynamon (25 g.)	Szt.	40
25.	Koper zielony susz (50 g.)	Szt.	50
26.	Natka pietruszki susz (50 g.)	Szt.	50
27.	Rosółki wołowo-drobiowe (100 g.)	Szt.	100
28.	Ziarenka smaku	Szt.	100
29.	Przyprawa do kurczaka typu knorr 0.7kg	Kg.	10
30.	Koncentrat barszczu czerwonego 0.2l	Szt.	50
31.	Sos grzybowy typu knorr 1.1kg	Kg.	10

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na jaja

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość
1.	Jaja kurze (gramatura 60-65g)	szt.	12000

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na mięso drobiowe

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość
1.	Filet z kurczaka	Kg.	1000
2.	Kurczak	Kg.	1000
3.	Udo z kurczaka	Kg.	500
4.	Wątróbka drobiowa	Kg.	120
5.	Żołądki z kurczaka	Kg.	200
6.	Porcje rosółowe	Kg.	600

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na warzywa i owoce

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość
1.	Banany	Kg.	600
2.	Buraki	Kg.	1500
3.	Cebula	Kg.	800
4.	Czosnek	Szt.	250
5.	Fasola sucha	Kg.	300
6.	Groch połówki	Kg.	200
7.	Gruszki	Kg.	100
8.	Jabłka	Kg.	1000
9.	Kalafior	Kg.	100
10.	Kapusta biała	Kg.	1000
11.	Kapusta czerwona	Kg.	400
12.	Kapusta pekińska	Kg.	350
13.	Kapusta kiszona	Kg.	800
14.	Kapusta włoska	Kg.	150
15.	Koper świeży	Kg.	100
16.	Natka pietruszki	Kg.	50
17.	Marchew	Kg.	3500
18.	Ogórki świeże gruntowe	Kg.	250
19.	Ogórki świeże szklarniowe	Kg.	200
20.	Ogórki kiszone	Kg.	400
21.	Pieczarki	Kg.	500
22.	Pietruszka korzeń	Kg.	900
23.	Seler	Kg.	500
24.	Pomidory gruntowe	Kg.	300
25.	Pomidory szklarniowe	Kg.	160
26.	Por	Kg.	500
27.	Czarna rzepa	Kg.	250
28.	Rzodkiew biała sopol	Kg.	250
29.	Rzodkiewka	Kg.	50
30.	Salata zielona	Kg.	300
31.	Salata zielona lodowa	Kg.	200

32.	Szczypior	Kg.	20
33.	Nowelina	Kg.	300
34.	Pomarańcze	Kg.	300
35.	Brzoskwinie	Kg.	100
36.	Ziemniaki	Kg.	23000
37.	Nektarynki	Kg.	200

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na mrożonki i przetwory

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość	Cena jedn. bez VAT	VAT w %	Wartość z VAT
1.	Brokuły (2,5 kg.)	Kg.	100			
2.	Czarna porzeczka I kl.	Kg.	900			
3.	Malina I kl.	Kg.	120			
4.	Fasolka szparagowa żółta cięta I kl.	Kg.	200			
5.	Fasolka szparagowa zielona cięta I kl.	Kg.	350			
6.	Groszek zielony	Kg.	120			
7.	Kalafior I kl.	Kg.	500			
8.	Mieszanka warzywna 4-składnikowa I kl.	Kg.	500			
9.	Mieszanka chińska	Kg.	100			
10.	Mieszanka meksykańska	Kg.	100			
11.	Mieszanka kompotowa	Kg.	700			
12.	Truskawka mrożona I kl.	Kg.	900			
13.	Wiśnie mrożone bez pestki I kl.	Kg.	500			
14.	Pyzy z mięsem	Kg.	300			
15.	Pierogi z serem	Kg.	100			
16.	Pierogi z mięsem	Kg.	100			
17.	Naleśniki z serem	Kg.	300			
18.	Szpinak	Kg.	100			

Razem wartość z VAT:.....**UWAGA: Produkty należy dostarczać do siedziby Zamawiającego w opakowaniach 2,5 kg.**

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na koncentraty i przetwory

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość	Cena jedn. bez VAT	VAT w %	Wartość z VAT
1.	Ananasy w puszcze (850 g.)	Szt.	300			
2.	Brzoskwinie w puszcze (850 g.)	Szt.	300			
3.	Chrzan na kwasu cytrynowym (280 g.)	Szt.	100			
4.	Groszek zielony konserwowy (400 g.)	Szt.	100			
5.	Ketchup Włocławek (1000 g.)	Kg.	30			
6.	Koncentrat pomidorowy Włocławek 30% (1000 g.)	Kg.	200			
7.	Kukurydza konserwowa (340 g.)	Szt.	150			
8.	Majonez Kętrzyński (1000 g.)	Kg.	30			
9.	Musztarda Sarepska (1000 g.)	Kg.	15			
10.	Ogórki konserwowe (900 g)	Szt.	400			
11.	Papryka konserwowa (900 g.)	Szt.	80			
12.	Fasola czerwona konserwowa (400 g.)	Szt.	150			
13.	Szczaw krojony (0,9 l.)	Szt.	25			

Razem wartość z VAT:.....

UWAGA: Produkty należy dostarczać do siedziby Zamawiającego.

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na ryby morskie

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość	Cena jedn. bez VAT	VAT w %	Wartość z VAT
1.	Paluszki rybne	Kg.	100			
2.	Filet z pangii- glazura do 20%	Kg.	200			
3.	Filet z dorsza bez skóry- shaterpack	Kg.	800			
4.	Filet z mintaja bez skóry- shaterpack	Kg.	200			
5.	Filet z morszczuka bez skóry- shaterpack	Kg.	200			
6.	Miruna ze skórą- shaterpack	Kg.	200			

Razem wartość z VAT:.....

UWAGA: Produkty należy dostarczać do siedziby Zamawiającego.

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na nabiał i jego przetwory

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość	Cena jedn. bez VAT	VAT w %	Wartość z VAT
1.	Drożdże	Kg.	15			
2.	Jogurt Fruttis (150 g.)	Szt.	2000			
3.	Jogurt Actimel (50 g.)	Szt.	3000			
4.	Jogurt Jogobella (150 g.)	Szt.	3000			
5.	Jogurt Activia (200 g.)	Szt.	3000			
6.	Serek Danio	Szt.	2000			
7.	Masło ekstra (200 g.)	Kg.	30			
8.	Masmix (400 g.)	Kg.	200			
9.	Ser żółty Edamski	Kg.	20			
10.	Ser żółty Gouda	Kg.	10			
11.	Ser Mozzarella	Kg.	30			
12.	Śmietana 12% (400 g.)	l.	100			
13.	Śmietana 18% (400g.)	l.	1300			
14.	Śmietana 18% słodka kartonik	l.	100			
15.	Mleko 2% karton	l.	400			
16.	Mleko 3,2% karton	l.	400			
17.	Mleko UHT 3,2%	l.	100			
18.	Twaróg półtłusty	Kg.	1000			

Razem wartość z VAT:.....

UWAGA: Produkty należy dostarczać do siedziby Zamawiającego.

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na pieczywo i wyroby piekarskie

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość	Cena jedn. bez VAT	VAT w %	Wartość z VAT
1.	Bułka tarta	Kg.	200			
2.	Bułki zwykłe (50 g.)	Szt	1500			
3.	Bułki słodkie (ser, dżem)	Szt.	400			
4.	Pączki z dżemem (50 g.)	Szt.	1000			
5.	Chleb baltonowski (500 g.)	Szt.	2000			
6.	Chleb wieloziarnisty (500 g.)	Szt.	500			
7.	Chleb razowy (400 g.)	Szt.	500			
8.	Chleb razowy ze słonecznikiem (400 g.)	Szt.	500			

Razem wartość z VAT:.....**UWAGA: Produkty należy dostarczać do siedziby Zamawiającego.**

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na mięso i jego przetwory

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość	Cena jedn. bez VAT	VAT w %	Wartość z VAT
1.	Boczek surowy bez kości	Kg.	50			
2.	Boczek wędzony bez kości	Kg.	160			
3.	Karkówka z kością	Kg.	300			
4.	Łopátka wieprzowa z kością	Kg.	1500			
5.	Łopátka wieprzowa bez kości	Kg.	300			
6.	Schab z kością	Kg.	900			
7.	Antrykot wołowy z kością	Kg.	300			
8.	Udziec wołowy	Kg.	700			
9.	Żeberka wieprzowe	Kg.	100			
10.	Wątroba wieprzowa	Kg.	100			
11.	Pachwina	Kg.	200			
12.	Kości wieprzowe	Kg.	100			
13.	Kiełbasa toruńska	Kg.	150			
14.	Kiełbasa biała	Kg.	30			
15.	Kiełbasa podwawelska	Kg.	150			

Razem wartość z VAT:.....**UWAGA: Produkty należy dostarczać do siedziby Zamawiającego.**

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na artykuły sypkie

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość	Cena jedn. bez VAT	VAT w %	Wartość z VAT
1.	Cukier kryształ (1000 g.)	Kg.	1200			
2.	Cukier puder (500 g.)	Kg.	15			
3.	Kasza gryczana (1000 g.)	Kg.	400			
4.	Kasz jęczmienna wiejska, średnia (1000 g.)	Kg.	500			
5.	Kasza manna (1000 g.)	Kg.	30			
6.	Mąka wrocławska (1000 g.) typ 500-550	Kg.	700			
7.	Mąka tortowa (1000 g.) typ 450	Kg.	200			
8.	Mąka kukurydziana (500 g.)	Kg.	20			
9.	Mąka ziemniaczana (1000 g.)	Kg.	50			
10.	Makaron kolanka, świderki, rurki (500 g.)	Kg.	1000			
11.	Makaron nitki wstążki (500 g.)	Kg.	150			
12.	Ryż (1000 g.)	Kg.	600			

Razem wartość z VAT:.....

UWAGA: Produkty należy dostarczać do siedziby Zamawiającego.

Do formularza ofertowego

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na przyprawę i olej

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość	Cena jedn. bez VAT	VAT w %	Wartość z VAT
1.	Cukier waniliowy 25 g.	Szt.	200			
2.	Gałka muszkatołowa 25 g.	Szt.	10			
3.	Goździki 25 g.	Szt.	10			
4.	Kisiel (różne smaki) (1 kg.)	Kg.	40			
5.	Kwasek cytrynowy (1 kg.)	Kg.	10			
6.	Liść laurowy (100g.)	Szt.	10			
7.	Majeranek (200g.)	Szt.	20			
8.	Olej rzepakowy uniwersalny (1 l.)	l.	250			
9.	Olej sojowy (1 l.)	l.	150			
10.	Olej kujawski (1 l.)	l.	250			
11.	Papryka mielona słodka (20g.)	Szt.	100			
12.	Pieprz naturalny mielony (1 kg.)	Kg.	8			
13.	Pieprz ziołowy (50g.)	Szt.	50			
14.	Przyprawa curry(25 g.)	Szt.	50			
15.	Przyprawa do zup w płynie Winiary (1 l.)	Szt.	80			
16.	Przyprawa Vegeta (200g.)	Szt.	200			
17.	Sól jodowana warzona (1 kg.)	Kg.	500			
18.	Bakalie suszone (śliwki, rodzynki, morele)	Kg.	4			
19.	Ziele angielskie (50 g.)	Szt.	80			
20.	Zioła prowansalskie (10 g.)	Szt.	50			
21.	Bazylia (10 g.)	Szt.	20			
22.	Tymianek (10 g.)	Szt.	30			
23.	Oregano (10 g.)	Szt.	30			
24.	Cynamon (25 g.)	Szt.	40			
25.	Koper zielony susz (50 g.)	Szt.	50			
26.	Natka pietruszki susz	Szt.	50			

	(50 g.)					
27.	Rosolki wołowo-drobiowe (100 g.)	Szt.	100			
28.	Ziarenka smaku	Szt.	100			
29.	Przyprawa do kurczaka typu knorr 0.7kg	Kg.	10			
30.	Koncentrat barszczu czerwonego 0.2l	Szt.	50			
31.	Sos grzybowy typu knorr 1.1kg	Kg.	10			

Razem wartość z VAT:.....

UWAGA: Produkty należy dostarczać do siedziby Zamawiającego.

Załącznik nr 9a
Do formularza ofertowego

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na jaja

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość	Cena jedn. bez VAT	VAT w %	Wartość z VAT
1.	Jaja (gramatura 60-65 g.)	szt.	12000			

Razem wartość z VAT:.....

UWAGA: Produkty należy dostarczać do siedziby Zamawiającego.

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na mięso drobiowe

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość	Cena jedn. bez VAT	VAT w %	Wartość z VAT
1.	Filet z kurczaka	Kg.	1000			
2.	Kurczak	Kg.	1000			
3.	Udo z kurczaka	Kg.	500			
4.	Wątróbka drobiowa	Kg.	120			
5.	Żołądki z kurczaka	Kg.	200			
6.	Porcje rosółowe	Kg.	600			

Razem wartość z VAT:.....

UWAGA: Produkty należy dostarczać do siedziby Zamawiającego.

Wykaz zapotrzebowania ilościowego na warzywa i owoce

L.p.	Nazwa towaru	j. miary	ilość	Cena jedn. bez VAT	VAT w %	Wartość z VAT
1.	Banany	Kg.	600			
2.	Buraki	Kg.	1500			
3.	Cebula	Kg.	800			
4.	Czosnek	Szt.	250			
5.	Fasola sucha	Kg.	300			
6.	Groch połówki	Kg.	200			
7.	Gruszki	Kg.	100			
8.	Jabłka	Kg.	1000			
9.	Kalafior	Kg.	100			
10.	Kapusta biała	Kg.	1000			
11.	Kapusta czerwona	Kg.	400			
12.	Kapusta pekińska	Kg.	350			
13.	Kapusta kiszona	Kg.	800			
14.	Kapusta włoska	Kg.	150			
15.	Koper świeży	Kg.	100			
16.	Natka pietruszki	Kg.	50			
17.	Marchew	Kg.	3500			
18.	Ogórki świeże gruntowe	Kg.	250			
19.	Ogórki świeże szklarniowe	Kg.	200			
20.	Ogórki kiszone	Kg.	400			
21.	Pieczarki	Kg.	500			
22.	Pietruszka korzeń	Kg.	900			
23.	Seler	Kg.	500			
24.	Pomidory gruntowe	Kg.	300			
25.	Pomidory szklarniowe	Kg.	160			
26.	Por	Kg.	500			
27.	Czarna rzepa	Kg.	250			
28.	Rzodkiew biała sopol	Kg.	250			
29.	Rzodkiewka	Kg.	50			
30.	Salata zielona	Kg.	300			

31.	Salata zielona lodowa	Kg.	200			
32.	Szczypior	Kg.	20			
33.	Nowelina	Kg.	300			
34.	Pomarańcze	Kg.	300			
35.	Brzoskwinie	Kg.	100			
36.	Ziemniaki	Kg.	23000			
37.	Nektarynki	Kg.	200			

Razem wartość z VAT:.....

UWAGA: Produkty należy dostarczać do siedziby Zamawiającego.

Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
o zamówienie publiczne o wartości poniżej 60 000 euro

Nazwa wykonawcy.....

Adres wykonawcy.....

Niniejszym oświadczam, że biorąc udział w postępowaniu o zamówienie publiczne –
**przetarg nieograniczony o wartości poniżej 60 000 euro na dostawę artykułów
żywnościowych do stołówki szkolnej w 2010 r.** prowadzonym przez Zespół Szkół
Ogólnokształcących nr 3 w Olsztynie ul. Wańkowicza 1

1) spełniam warunki określone w art. 22 ust. 1 pkt 1–3 ustawy z dnia 29 stycznia
2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. Nr 19, poz. 177 z późn. zm.) oraz
warunki szczegółowe wskazane w siwz,

2) akceptuję wszystkie postanowienia zawarte w siwz,

3) zobowiązuję się do zawarcia umowy o treści zgodnej z załączonym do siwz
projektem umowy, w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego,

4) posiadam uprawnienia, niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję
potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,

5) uzyskałem wszelkie niezbędne informacje do przygotowania i złożenia oferty
oraz wykonania zamówienia

Data.....

.....
(podpis i pieczęć wykonawcy)

Załącznik nr 14 do SIWZ

ZSO-3.341/3/09

OŚWIADCZENIE O NIEPODLEGANIU
WYKLUCZENIU Z POSTĘPOWANIA

Składając ofertę w postępowaniu nr : **ZSO-3341/3/09 na zaopatrzenie stołówki szkolnej w artykuły żywnościowe w 2010 r.** prowadzonym przez Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 3 w Olsztynie ul. Wańkowicza 1

oświadczam, że

(nazwa i adres wykonawcy)

będąc Wykonawcą w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nie podlegam wykluczeniu z wyżej wskazanego postępowania na podstawie zaistnienia przesłanek wykluczenia z postępowania określonych w art. 24 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2006 r. Nr 164, poz. 1163 z późn. zm.).

.....

(podpis i pieczętka Wykonawcy
lub osoby upoważnionej)

WZÓR

UMOWA DOSTAWY

Po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na zaopatrzenie stołówki szkolnej w artykuły żywnościowe w 2010 r. (pakiet XI– Warzywa i owoce)

została zawarta w dniu

umowa pomiędzy **Zespołem Szkół Ogólnokształcących nr 3**, 10-686 Olsztyn ul. Wańkowicza 1

reprezentowanym przez mgr Stanisława Gierbę – Dyrektora Zespołu

zwanym dalej **Zamawiającym**,

firmą

Regon: NIP:.....

reprezentowaną przez:

..... – Właściciela

zwaną dalej **Wykonawcą**, o treści:

Przedmiot umowy

§ 1

1. Wykonawca zobowiązuje się do sprzedaży i dostarczenia Zamawiającemu artykułów spożywczych zgodnie z opracowanymi przez Zamawiającego załącznikami a Zamawiający do odebrania przedmiotu zamówienia i zapłaty Wykonawcy wynagrodzenia.

2. Dostarczany towar musi odpowiadać co do jakości wymogom wyrobów dopuszczonych do obrotu , posiadać wymagane atesty i certyfikaty zgodności z Polską Normą, prawem żywnościowym oraz z obowiązującymi zasadami GMP/GHP i systemu HACCP.

3. Wykonawca zobowiązuje się do udokumentowania i przedstawienia Zamawiającemu oświadczenia lub certyfikatu wykonywania wszelkich działań

związanych z produkcją i dystrybucją żywnością zgodnie z zasadami GMP/GHP oraz systemem HACCP i bezpieczeństwem żywności.

4. Żywność winna być dostarczana w oryginalnych opakowaniach (bez uszkodzeń i wad) , z oznakowaniem fabrycznym na opakowaniu tzn. musi zawierać rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia (nie krótszy niż 3 m-ce) lub minimalnej trwałości, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.
5. Przyjęcie żywności odbywać się będzie na podstawie faktury lub dowodu dostawy z aktualną ceną zgodną z zamówieniem i umową.
6. Artykuły muszą być dostarczane dostosowanymi, spełniającymi wszelkie wymogi sanitarne samochodami- chłodniami, które mogą być kontrolowane przez przedstawiciela Zamawiającego

Termin realizacji zamówienia

§ 2

1. **Termin dostawy** – sukcesywne zamówienia telefoniczne lub faksem i dostawa do siedziby Zamawiającego zgodnie z wcześniej wyznaczonym przez Zamawiającego terminem w **godz. 7.30 – 9.30**, transportem i na koszt Wykonawcy.

§ 3

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości dostarczanych towarów ,w każdym asortymencie z prawem do proporcjonalnego zmniejszenia ceny.
2. Z tytułu zmniejszenia ilości dostarczanych towarów nie przysługują Wykonawcy żadne roszczenia cywilnoprawne.

Wynagrodzenie

§ 4

1. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie faktury wystawionej przez Wykonawcę, w terminie 14 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu faktury, na rachunek bankowy
2. Dniem zapłaty wynagrodzenia jest dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
3. Brak zapłaty za towar nie może być przyczyną wstrzymania dostaw bez dodatkowego wyznaczenia terminu zapłaty.

Termin zawarcia umowy

2. Umowę zawiera się na okres **01.01.2010 do 31.12.2010 r.**

Zmiana/odstąpienie od umowy

§ 5

1. Zmiana niniejszej umowy musi być zgodna z art. 144 Prawa zamówień publicznych oraz wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym, jeżeli Wykonawca rażąco naruszy postanowienia umowy, niezależnie od zaistnienia przesłanek z art. 144 Prawa zamówień publicznych.
3. Odstąpienie od niniejszej umowy przez Zamawiającego może nastąpić wskutek okoliczności, o których mowa w art. 145 Prawa zamówień publicznych.

§ 6

Wzrost cen na poszczególne towary może nastąpić jedynie za zgodą Zamawiającego w przypadku:

- wzrostu cen o urzędowo ogłoszony przez GUS współczynnik inflacji,
- konieczności wprowadzenia zmian wynikających z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, nie zależnych od dostawcy, po uprzednim, pisemnym powiadomieniu Zamawiającego z **14 dniowym wyprzedzeniem.**

Brak zgody na zmianę ceny towarów przez Zamawiającego stanowi podstawę do rozwiązania umowy z **30 dniowym okresem wypowiedzenia**

- w czasie trwania sprzedaży promocyjnej artykułów objętych ofertą przetargową Wykonawca zobowiązuje się do sprzedawania Zamawiającemu tych artykułów po cenach promocyjnych, jeśli są niższe od przetargowych, przez cały okres trwania promocji

Postanowienia końcowe

§ 7

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Prawa zamówień publicznych, w szczególności Działu IV (art. 139–151) oraz przepisy Kodeksu cywilnego.

§ 8

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający:

Wykonawca: