

Gim.26.2.2014

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**  
**NA DOSTAWĘ PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH**  
**DO STOŁÓWKI SZKOLNEJ**  
**PRZY GIMNAZJUM W DALESZYCACH**  
**W OKRESIE OD 02.01-31.12.2015 r.**

**POSTĘPOWANIE W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO**

**I. UWAGI OGÓLNE**

1. Postępowanie niniejsze prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie ustawy z 29 stycznia 2004r.- Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2013r.poz. 907), zwanych dalej ustawą oraz w przepisach wykonawczych do niej.
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na poszczególne pakiety – od I do XI.
3. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówienia uzupełniającego.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
5. Treść złożonych ofert musi być zgodna z treścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia pod rygorem ich odrzucenia.
6. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
7. Zamawiający nie przewiduje wyboru oferty najkorzystniejszej z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

**II. ZAMAWIAJĄCY**

Gimnazjum im. Jana Pawła II w Daleszycach  
ul. Sienkiewicza 11 B  
26-021 Daleszyce

Powiat : Kielecki

Województwo: Świętokrzyskie

NIP: 657-24-17-827

tel: 41 30 20 700

fax: 41 30 20 703

Godziny pracy sekretariatu szkoły od 7:30 do 15:30

**III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Postępowanie o udzielenie niniejszego zamówienia prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2013r.poz. 907) dla wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podst.art.11 ust.8 ustawy oraz przepisów wykonawczych do ustawy.

**IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych wg asortymentu z podziałem na pakiety: PAKIET NR I – mrożonki, PAKIET NR II – ryby, PAKIET NR III – produkty mleczarskie, PAKIET NR IV – mleko UHT, PAKIET NR V – pieczywo, PAKIET NR VI – jaja, PAKIET NR VII – produkty przemiału zbóż, PAKIET NR VIII – olej, PAKIET NR IX – mięso-wędliny, PAKIET X – drób, PAKIET NR XI – owoce i warzywa, PAKIET NR XII – różne produkty spożywcze. Dostawy realizowane będą na koszt i ryzyko dostawcy. Realizacja zamówienia odbywać się będzie sukcesywnie w ciągu 12 miesięcy roku. Miejsce realizacji zamówienia – magazyny stołówki szkolonej Gimnazjum w Daleszycach, ul. Sienkiewicza 11 b. Sposób realizacji – zamówienia częściowe, wielkość dostawy uzależniona będzie od potrzeb stołówki i ustalana na bieżąco z intendentką stołówki w trakcie realizacji umowy. Formularze cenowe określają ilość produktów, jakie winny być dostarczone w okresie 12 miesięcy. Ilości mogą ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu w stosunku do wielkości całego zamówienia ze względu na aktualne potrzeby. Ewentualne zmiany ilości mogą być uzależnione w szczególności od:

- ilości i rodzaju przygotowywanych posiłków.

Zamawiający na poszczególnych produktach wymaga, aby:

- na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych była nazwa (logo) producenta;
- produkty były świeże i pierwszej jakości;
- produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego;
- przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy (tj. % zawartość mięsa w wędlinie, substancje stosowane w produkcji);
- mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego;
- dostarczane produkty posiadały etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);
- mięso świeże nie może zawierać okrywy tłuszczowej;
- produkty z krótkim okresem przechowywania odpowiednio powinny posiadać co najmniej 4 dniowy termin przydatności do spożycia dla mięsa, wędlin i przetworów mięsnych świeżych oraz w przypadku wyrobów mlecznych i wędliniarskich paczkowanych co najmniej 14 dniowy termin do spożycia

Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) sukcesywnego dostarczania przedmiotu zamówienia w asortymencie i ilości zgodnej ze złożonym zamówieniem, w uzgodnionych przez Zamawiającego dniach i godzinach,
- b) dostarczania towarów opakowanych i przewożonych w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP,

- c) realizowania dostaw zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. nr 21 poz. 179),
- d) dostarczania produktów spełniających wymagania określone w Ustawie o warunkach zdrowotnych (Dz. U. nr 31 poz. 265 z 2005r.),
- e) dostarczania towarów środkiem transportu określonym w dokumentach dopuszczających środek transportu do przewozu towaru,
- f) dostarczania towarów do magazynu w siedzibie Zamawiającego, transportem na własny koszt i ryzyko,
- g) dokonywania we własnym zakresie wyładunku i wniesienia dostarczanego towaru do pomieszczeń magazynowych Zamawiającego,
- h) terminowego dostarczania zamówionych towarów; w przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie lub złej jakości, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy kosztem tego zakupu; w przypadku dostarczenia towaru po terminie lub złej jakości Zamawiający ma prawo odmówić jego przyjęcia;
- i) do pokrycia kosztów wykonanych badań fizykochemicznych i sensorycznych dostarczanych produktów w dowolnym okresie obowiązywania umowy, celem stwierdzenia przez Zamawiającego ich zgodności z polskimi normami i etykietą produktu zawierającą skład surowcowy.

## **V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW.**

1. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający warunki udziału w postępowaniu określone w art. 22 ust. 1 ustawy, dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania 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.
- 5) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy.

2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia wymaga się, aby przynajmniej jeden z Wykonawców (lub wspólnie) spełniał wymagania, o których mowa w pkt 1, ppkt 1-4 niniejszego rozdziału SIWZ. W przypadku konsorcjum żaden z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia nie może podlegać wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy.

3. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana przez Zamawiającego na zasadzie „spełnia/nie spełnia”. W przypadku niespełnienia jakiegokolwiek

warunku udziału w postępowaniu Wykonawca zostanie wykluczony z postępowania na podstawie art. 24 ustawy.

4. Oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia w poszczególnych pakietach, zostaną odrzucone.

5. Zamawiający nie żąda wniesienia wadium przez Wykonawcę przystępującego do niniejszego postępowania.

## **VI. OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

1. Na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu Wykonawca obowiązany jest dołączyć do oferty następujące dokumenty i oświadczenia:

- 1) wypełniony wykaz zamawianych towarów w poszczególnych pakietach od I do XI wg. wzoru określonego w załączniku nr 2,
- 2) oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu zgodnie ze wzorem oświadczenia stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszej SIWZ;
- 3) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy – załącznik nr 5,
- 4) parafowana każda strona projektu umowy- załącznik nr 4;

2. W przypadku oferty składanej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia dokumenty wymienione w ust. 1 pkt 3 niniejszego rozdziału SIWZ składa każdy z Wykonawców oddzielnie. Dokumenty, o których mowa w pkt 1 ppkt 1,2,4 niniejszego rozdziału SIWZ składane są wspólnie przez Wykonawców.

3. W przypadku konsorcjum do oferty musi być załączony dokument ustanawiający pełnomocnika konsorcjum do reprezentowania go w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

4. Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 1, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania. Przepis ust. 2 stosuje się odpowiednio.

5. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.

## **VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Dostawy należy realizować sukcesywnie od dnia 02.01.2015 do dnia 31.12.2015 r.

Realizacja zamówienia odbywać się będzie sukcesywnie w ciągu 12 miesięcy roku. Miejsce realizacji zamówienia – magazyny stołówki szkolonej Gimnazjum w Daleszycach. Sposób realizacji – zamówienia częściowe, wielkość dostawy uzależniona będzie od potrzeb stołówki i ustalana na bieżąco z intendentką stołówki w trakcie realizacji umowy.

## **VIII. SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI**

1. W niniejszym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane będą w formie pisemnej lub faksem, zgodnie z zasadami określonymi w art. 27 ustawy. Nr. faksu: **41 302 07 03**
2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia lub inne informacje za pomocą faksu uważa się za złożone w terminie, jeżeli jej treść dotarła do Zamawiającego przed upływem terminu do ich złożenia.  
*Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia za pomocą faksu, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.*
3. Wyjaśnienia dotyczące SIWZ udzielane będą z zachowaniem zasad określonych w art. 38 ustawy.  
  
3.1. Wykonawca może zwrócić się na piśmie do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający jest obowiązany niezwłocznie udzielić wyjaśnień, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Zamawiający jednocześnie przekaże treść wyjaśnień wszystkim Wykonawcom, którym doręczono SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieści na stronie internetowej <http://bip.daleszyce.pl>
4. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może, przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść specyfikacji. Każda wprowadzona przez zamawiającego zmiana stanie się częścią specyfikacji oraz zostanie umieszczona na stronie internetowej <http://bip.daleszyce.pl> i jest dla nich wiążąca. W uzasadnionych przypadkach, w celu umożliwienia wykonawcom uwzględnienia w przygotowanych ofertach otrzymanych zmian, Zamawiający przedłuży termin składania ofert, określony w rozdz. XI niniejszej specyfikacji. Jeżeli zmiana treści SIWZ prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający zamieści ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Urzędu Zamówień Publicznych.
5. O przedłużeniu terminu składania ofert zamawiający niezwłocznie zawiadomi wszystkich wykonawców, którym przekazano SIWZ oraz na stronie internetowej [www.daleszyce.pl](http://www.daleszyce.pl).
6. Wszelką korespondencję należy przekazywać na niżej podany adres Zamawiającego:  
Gimnazjum im. Jana Pawła II w Daleszycach  
26-021 Daleszyce  
ul. Sienkiewicza 11 B  
z dopiskiem: „**Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę produktów żywnościowych do stołówki szkolnej przy Gimnazjum w Daleszycach w okresie od 02.01 – 31.12.2015r.**”.

7. Osobą uprawnioną do porozumienia się z Wykonawcami w imieniu Zamawiającego jest:  
Jan Cedro – Dyrektor Gimnazjum  
Tel. 41 30 20 700 Fax: 41 30 20 703

#### **IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

1. Termin związania ofertą w przedmiotowym postępowaniu wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy niż 60 dni.
3. Wniesienie odwołania po upływie terminu składania ofert zawiesza bieg terminu związania ofertą do czasu ostatecznego rozstrzygnięcia.

#### **X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Oferta powinna zawierać:
  - a) wypełniony i podpisany formularz oferty zgodny z wzorem formularza oferty stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej SIWZ.
  - b) wszystkie dokumenty i oświadczenia, których przedstawienia żąda Zamawiający zgodnie z postanowieniami rozdziału VI niniejszej SIWZ.
2. Ofertę należy przygotować według wymagań określonych w niniejszej SIWZ.
3. Każdy Wykonawca powinien przedstawić tylko jedną ofertę pod rygorem odrzucenia.
4. Oferta powinna być podpisana przez osobę/y upoważnioną/e w dokumentach rejestrowych podmiotu do reprezentacji Wykonawcy lub posiadającą odpowiednie pełnomocnictwo do dokonania niniejszej czynności prawnej udzielone przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentacji podmiotu.
5. Zaleca się, aby każda strona oferty była parafowana przez osobę/y uprawnioną/e do reprezentowania Wykonawcy.
6. Oferta musi być sporządzona w języku polskim w formie pisemnej, pismem maszynowym lub inną trwałą, czytelną techniką.
7. Zaleca się ponumerowanie stron i ich spięcie w sposób uniemożliwiający przypadkowe zdekompletowanie.
8. Dokumenty wchodzące w skład oferty mogą być przedstawione w formie oryginałów albo poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę kopii. Zgodność z oryginałem wszystkich kopii dokumentów, musi być potwierdzona przez osobę/y uprawnioną/e do reprezentacji Wykonawcy.
9. Wzory formularzy należy wypełnić ściśle według wskazówek określonych w SIWZ. Zamawiający nie dopuszcza dokonywania w treści załączonych formularzy jakichkolwiek zmian.
10. Żadne dokumenty wchodzące w skład oferty, w tym również przedstawione w formie oryginałów, nie podlegają zwrotowi przez Zamawiającego.
11. Wykonawca zamieszcza ofertę w zamkniętej kopercie oznaczonej nazwą i adresem Wykonawcy oraz opisanej w następujący sposób: „ **Oferta na dostawę produktów żywnościowych do stołówki szkolnej przy Gimnazjum w Daleszycach; pakiet**

nr..... Nazwa i adres Wykonawcy oraz numer telefonu” oraz „Nie otwierać przed dniem 09.12.2014r. godz.9:30”.

12. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

## **XI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.**

1. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie (opakowaniu) w siedzibie Zamawiającego: Gimnazjum im. Jana Pawła II w Daleszycach

26-021 Daleszyce

ul. Sienkiewicza 11 B

nie później niż do dnia 09.12. 2014r. do godz. 9:00

2. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego w dniu 09.12.2014r o godz. 9:30

3. Oferty otrzymane przez Zamawiającego po tym terminie zostaną zwrócone bez otwierania.

4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia ( art.86 ust.3 ustawy pzp.).

5. Otwarcie ofert jest jawne.

6. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwę (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informację dotyczące ceny ( art.86, ust.4 ustawy pzp.).

7. Informację, o których mowa w pkt 4 i 6 niniejszego rozdziału, przekazuje się niezwłocznie Wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich wniosek.

## **XII OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY I WARUNKI PŁATNOŚCI**

1. Cenę oferty należy określić zgodnie z formularzem cenowym podzielonym na pakiety od I do XII. Cena jest ceną brutto i powinna zawierać koszty dostawy, ewentualne marże i upusty oraz należne opłaty i podatki z tytułu nabycia, transportu, ubezpieczenia, podatku VAT.

2. Walutą ceny oferowanej jest złoty polski.

3. W przypadku rozbieżności Zamawiający poprawia omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny w sposób określony w art. 87 ustawy.

Zapłata dokonywana będzie w terminie 30 dni od dnia dostarczenia przez Wykonawcę Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT przelewem na konto Wykonawcy.

## **XIII. KRYTERIA OCENY OFERT I ICH ZNACZENIE ORAZ SPOSÓB OCENY OFERT.**

1. Oferty Wykonawców niewykluczonych oraz nie odrzucone będą oceniane według następujących kryteriów i wag:

Cena – 100%

2. Zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy, który uzyska najwyższą liczbę punktów w wyniku oceny ofert na podstawie kryteriów oceny określonych w ust. 1 niniejszego rozdziału.

Sposób dokonywania oceny wg wzoru:

( Co.n./Co.b.) x 100 ws. x 100= ilość punktów gdzie:

Co.n. – wartość z oferty najkorzystniejszej

Co.b. – wartość z oferty badanej

100 ws. – wskaźnik stały

3. W toku dokonywania badań i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień treści złożonej przez niego oferty.

4. Cena brutto podana w ofercie jest ceną stałą i nie podlega zmianie przez czas obowiązywania umowy.

#### **XIV. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.**

1. Umowę z Wykonawcą, którego oferta została wybrana, Zamawiający podpisze w terminie określonym w art. 94 ustawy Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2013r.poz. 907).

2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą z spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownej oceny, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

#### **XV. WZÓR UMOWY**

Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zobowiązany będzie do podpisania umowy na warunkach określonych w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 4 do niniejszej SIWZ.

Zmiana zawartej umowy wymaga sporządzenia aneksu, pod rygorem nieważności w formie pisemnej.

#### **XVI. ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ**

Wykonawcom, których interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy, przepisów wykonawczych, jak też postanowień niniejszej SIWZ, przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale VI ustawy ( art. 179- 198)

1/ Załącznik nr 1. Formularz oferty.

2/ Załącznik nr 2. Wykaz zamawianych towarów w poszczególnych pakietach od I do XII

3/ Załącznik nr 3. Oświadczenie o spełnieniu warunków.

4/ Załącznik nr 4. Wzór umowy.

5/ Załącznik nr 5. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia wykonawcy.

ZATWIERDZAM

Daleszyce dn. 28.11.2014r.



## OFERTA

### Dane dotyczące Wykonawcy:

Nazwa.....

Siedziba.....

Nr telefonu/fax.....

Email .....

Nr NIP.....

Nr REGON.....

**Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu publicznym na zadanie o nazwie:  
„DOSTAWA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DO STOŁÓWKI SZKOLNEJ  
PRZY GIMNAZJUM W DALESZYCACH W OKRESIE OD 02.01 - 31.12.2015 r.”**  
oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia objętym Specyfikacją Istotnych Warunków  
Zamówienia według asortymentów wyszczególnionych w formularzu cenowym.

PAKIET Nr I – mrożonki

Łączna cena brutto..... zł. ( w tym..... % VAT)

(słownie:.....zł

PAKIET Nr II – ryby

Łączna cena brutto .....zł. ( w tym..... % VAT)

(słownie:.....zł

PAKIET Nr III – produkty mleczarskie

Łączna cena brutto.....zł. ( w tym..... % VAT)

(słownie:.....zł

PAKIET Nr IV – mleko UHT

Łączna cena brutto.....zł. ( w tym..... % VAT)

(słownie:.....zł

PAKIET Nr V – pieczywo

Łączna cena brutto.....zł. ( w tym..... % VAT)

(słownie:.....zł

PAKIET Nr VI – jaja

Łączna cena brutto ..... zł. ( w tym..... % VAT)

(słownie: ..... zł.

PAKIET Nr VII – Produkty przemiału zbóż

Łączna cena brutto ..... zł. ( w tym..... % VAT)

(słownie: ..... zł.

PAKIET Nr VIII – olej

Łączna cena brutto ..... zł. ( w tym..... % VAT)

(słownie: ..... zł.

PAKIET Nr IX – mięso i wędliny ( w tym..... % VAT)

Łączna cena brutto ..... zł.

(słownie: ..... zł.

PAKIET Nr X – drób

Łączna cena brutto ..... zł.

(słownie: ..... zł.

PAKIET Nr XI – owoce i warzywa ( w tym..... % VAT)

Łączna cena brutto.....zł.

(słownie:.....zł

PAKIET Nr XII różne produkty spożywcze ( w tym..... % VAT)

Łączna cena brutto.....zł.

(słownie:.....zł

Warunki płatności: Podstawą rozliczenia jest faktura płatna w terminie 30 dni od daty jej otrzymania gotówką lub przelewem na konto podane przez dostawcę.

Oświadczamy, że:

1/transport będzie dostosowany do przewozu produktów żywnościowych (jeżeli wymagają tego odpowiednie przepisy prawa polskiego);

2/ produkty żywnościowe raz na kwartał dostarczane będą z atestem lub świadectwem jakości towaru, wystawionym przez producenta, jeśli wymagają tego odpowiednie przepisy prawa polskiego lub zażąda Zamawiający;

3/ dostawy realizowane będą sukcesywnie etapami w terminach wskazanych przez intendcentkę;

4/ podane wyżej ceny mogą ulec zmianie zgodnie ze wskazaniem wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych, (np. ogłaszanych przez Prezesa GUS) na Naszą pisemną prośbę skierowaną do dyrektora szkoły do której dołączymy aktualny wskaźnik wzrostu cen towarów (np. z Internetu: [www.stat.gov.pl](http://www.stat.gov.pl); [www.rolpetrol.com.pl](http://www.rolpetrol.com.pl); [www.netb.pl](http://www.netb.pl).);

nie częściej jednak niż raz na kwartał;

5/ przedmiot zamówienia zrealizujemy w terminie od dnia 02.01.2015r. do dnia 31.12.2015r.

6/ zapoznaliśmy się z warunkami przetargu i przyjmujemy je bez zastrzeżeń;

7/uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni.

8/ wzór umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wymienionych w niej warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

**Na potwierdzenie spełnienia wymagań do oferty załączamy:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Inne informacje Wykonawcy:** .....

.....  
.....  
.....  
.....

.....  
/miejscowość, data /

.....  
/ podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy/

.....

.....

Załącznik nr 1.2. do SIWZ

Pieczeń oferenta

**PAKIET Nr I**

**FORMULARZ CENOWY – mrożonki – potrzeby na 12 miesięcy (CPV 15331170-9)**

| Lp. | Nazwa  | Jedn. miary | Ilość | Cena netto za jedn. miary (kol. 3) | Cena brutto za jedn. miary (kol. 3) | Wartość netto (4x5) | Podatek VAT w % | Wartość brutto (4x6) |
|-----|--|-------------|-------|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------|----------------------|
| 1   | 2  | 3           | 4     | 5                                  | 6                                   | 7                   | 8               | 9                    |
| 1.  | Mieszanka kompotowa (skład: śliwka, porzeczka czarna i czerwona, truskawka, wiśnia, agrest) opak ..... | kg          | 1800  |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 2.  | Fasolka szparagowa opak .....  | kg          | 350   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 3.  | Kalafior mrożony opak .....  | kg          | 350   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 4.  | Knedle z owocem opak .....   | kg          | 350   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 5.  | Pyzy z mięsem opak .....   | kg          | 450   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 6.  | Brokuly mrożone opak .....   | kg          | 250   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 7.  | Szpinak mrożony opak .....   | kg          | 200   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 8.  | Truskawka mrożona opak .....   | kg          | 300   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 9.  | Malina mrożona opak .....  | kg          | 60    |                                    |                                     |                     |                 |                      |

|     |                                    |              |          |          |          |  |  |          |
|-----|------------------------------------|--------------|----------|----------|----------|--|--|----------|
| 10. | Uszka z grzybami<br>opak<br>.....* | kg           | 50       |          |          |  |  |          |
|     |                                    | <b>RAZEM</b> | <b>X</b> | <b>X</b> | <b>X</b> |  |  | <b>X</b> |

\* - wpisać wielkość opakowania

.....  
Podpis(y) i pieczęćki osób upoważnionych do reprezentowania oferenta

.....

Pieczęć oferenta

**PAKIET Nr II**  
**FORMULARZ CENOWY – ryby – potrzeby na 12 miesięcy (CPV 03311000-2)**

| Lp. | Nazwa                        | Jedn. miary  | Ilość    | Cena netto za jedn. miary (kol. 3) | Cena brutto za jedn. miary (kol. 3) | Wartość netto (4x5) | Podatek VAT w % | Wartość brutto (4x6) |
|-----|------------------------------|--------------|----------|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------|----------------------|
| 1   | 2                            | 3            | 4        | 5                                  | 6                                   | 7                   | 8               | 9                    |
| 1.  | Miruna-filet; bez skóry, SHP | kg           | 700      |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 2.  | Dorsz-filet; bez skóry, SHP  | kg           | 660      |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 3.  | Łosoś-filet; ze skórą, SHP   | kg           | 120      |                                    |                                     |                     |                 |                      |
|     |                              | <b>RAZEM</b> | <b>X</b> | <b>X</b>                           | <b>X</b>                            |                     | <b>X</b>        |                      |

.....  
 Podpis(y) i pieczętki osób upoważnionych do reprezentowania oferenta

.....

Pieczęć oferenta

Załącznik nr 1.2. do SIWZ

**PAKIET Nr III**  
**FORMULARZ CENOWY – produkty mleczarskie – potrzeby na 12 miesięcy (CPV 15500000-3)**

| Lp. | Nazwa  | Jedn. Miary | Ilość | Cena netto za jedn. Miary (kol. 3) | Cena brutto za jedn. Miary (kol. 3) | Wartość netto (4x5) | Podatek VAT w % | Wartość brutto (4x6) |
|-----|--|-------------|-------|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------|----------------------|
| 1   | 2  | 3           | 4     | 5                                  | 6                                   | 7                   | 8               | 9                    |
| 1.  | Ser twarogowy – biały  | kg          | 1000  |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 2.  | Śmietana 12% (opak. min. 1 liter)  | l           | 500   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 3.  | Śmietana 18% (opak. min. 1 liter)  | l           | 500   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 4.  | Masło extra, zawartość tłuszczu 82%  | kg          | 600   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 5.  | Śmietana 30 % (opak. min. 1 liter)   | l           | 500   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 6.  | Mleczna kanapka (mleko i miód; nie zawiera substancji konserwujących i barwników), 28g   | 28g/szt     | 1800  |                                    |                                     |                     |                 |                      |
|     | Ser żółty Gouda plasterkowany  | kg          | 30    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 7.  | Ser żółty  | kg          | 50    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 8.  | Margaryna, bez konserwantów  | kg          | 7     |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 9.  | Serek homogenizowany o smaku waniliowym, opak. 140g (np.: Danio)   | szt         | 1300  |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 10. | Jogurty owocowe, z dużymi kawałkami owoców, bez konserwantów, zawierający żywe kultury bakterii, opak. 150g.                     | 150 g/szt   | 8000  |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 11. | Jogurt naturalny   | l           | 500   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 12. | Serek topiony (różne smaki)  | kg          | 15    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 13. | Mleko 2%   | l           | 3500  |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 14. | Jogurty owocowe do picia wzbogacone w wapń i witaminę D, bez konserwantów, bez sztucznych aromatów, bez barwników (np.: Danonki) | 100 g/szt   | 4000  |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 15. | Deser mleczny z czekoladą i orzechami  | 150g/szt    | 5000  |                                    |                                     |                     |                 |                      |

|     |  |           |          |  |  |  |          |  |          |
|-----|--|-----------|----------|--|--|--|----------|--|----------|
|     | (np.: Monte), opak. 150g                                       |           |          |  |  |  |          |  |          |
| 16. | Twarożek owocowy wzbogacony w wapń i witaminę D (np.: Danonki) | 4x90g/szt | 500      |  |  |  |          |  |          |
| 17. | Jogurt 7 zbóż z owocami (np.: Fantazja), opak. 150g            | 150g/szt  | 4000     |  |  |  |          |  |          |
| 18. | Jogurt z płatkami lub owocami (np.: Fantazja), opak. 106g      | 106g/szt  | 1500     |  |  |  |          |  |          |
|     | <b>RAZEM</b>   |           | <b>X</b> |  |  |  | <b>X</b> |  | <b>X</b> |

.....  
Podpis(y) i pieczęć osób upoważnionych do reprezentowania oferenta

.....



Pieczęć oferenta

Załącznik nr 1.2. do SIWZ

**PAKIET Nr IV**  
**FORMULARZ CENOWY – mleko UHT – potrzeby na 12 miesięcy (CPV 15511210-8)**

| Lp. | Nazwa                                    | Jedn.<br>Miary | Ilość    | Cena netto za<br>jedn. Miary<br>(kol. 3) | Cena brutto za<br>jedn. Miary<br>(kol. 3) | Wartość<br>netto (4x5) | Podatek<br>VAT<br>w % | Wartość brutto<br>(4x6) |
|-----|--|----------------|----------|--|---|------------------------|-----------------------|-------------------------|
| 1   | 2  | 3              | 4        | 5  | 6   | 7                      | 8                     | 9                       |
| 1.  | Mleko UHT 2% (pasteryzowane, w kartonie) | 1              | 600      |  |   |                        |                       |                         |
|     |  | <b>RAZEM</b>   | <b>X</b> | <b>X</b>                                 | <b>X</b>                                  |                        | <b>X</b>              |                         |

.....  
Podpis(y) i pieczętki osób upoważnionych do reprezentowania oferenta

.....

.....

Pieczęć oferenta

**PAKIET Nr V****FORMULARZ CENOWY – pieczywo – potrzeby na 12 miesięcy (CPV 15811000-6)**

| Lp. | Nazwa  | Jedn. Miary | Ilość    | Cena netto za jedn. Miary (kol. 3) | Cena brutto za jedn. Miary (kol. 3) | Wartość netto (4x5) | Podatek VAT w % | Wartość brutto (4x6) |
|-----|--|-------------|----------|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------|----------------------|
|     |  | <b>3</b>    | <b>4</b> | <b>5</b>                           | <b>6</b>                            | <b>7</b>            | <b>8</b>        | <b>9</b>             |
| 1.  | Chleb krojony waga 600g                          | szt         | 4300     |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 2.  | Chleb razowy krojony 0,5 kg                      | szt         | 1000     |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 3.  | Chleb słonecznikowy krojony 0,5 kg               | szt         | 1000     |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 4.  | Mała, zwykła buteczka – kajzerka 0,05 kg         | szt         | 15000    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 5.  | Bułka wielozłazista 0,06 kg                      | szt         | 1500     |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 6.  | Bułka grahamka 0,06 kg                           | szt         | 4500     |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 6.  | Paluch wyborowy 0,10 kg                          | szt         | 450      |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 7.  | Bułka drożdżowa z serem 0,06 kg                  | szt         | 1200     |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 8.  | Bułka drożdżowa grzebień z nadzieniem 0,08 kg    | szt         | 600      |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 9.  | Bułka drożdżowa z jagodami 0,08 kg               | szt         | 700      |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 10. | Pączek nadzewany dżemem 0,08 kg                  | szt         | 3000     |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 11. | Bułka drożdżowa z nadzieniem 0,06 kg             | szt         | 1800     |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 12. | Bułka drożdżowa z jabłkiem 0,08kg (np.: kopetta) | szt         | 1200     |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 13. | Paluch jogurtowy z nadzieniem 0,10 kg            | szt         | 1200     |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 14. | Parka drożdżowa 0,10 kg                          | szt         | 1200     |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 15. | Rogal słodki z nadzieniem 0,08 kg                | szt         | 1800     |                                    |                                     |                     |                 |                      |

|     |   |       |     |   |   |  |  |   |
|-----|---|-------|-----|---|---|--|--|---|
| 16. | Bułka drożdżowa oczko z nadzieniem<br>0,08 kg | szt   | 600 |   |   |  |  |   |
|     |   | RAZEM | X   | X | X |  |  | X |

.....  
Podpis(y) i pieczętki osób upoważnionych do reprezentowania oferenta

Załącznik nr 1.2. do SIWZ

.....  
Pieczęć oferenta

**PAKIET Nr VI**  
**FORMULARZ CENOWY – jaja – potrzeby na 12 miesięcy (CPV 03142500-3)**

| Lp. | Nazwa         | Jedn. Miary  | Ilość    | Cena netto za jedn. Miary (kol. 3) | Cena brutto za jedn. Miary (kol. 3) | Wartość netto (4x5) | Podatek VAT w % | Wartość brutto (4x6) |
|-----|---------------|--------------|----------|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------|----------------------|
| 1   | 2             | 3            | 4        | 5                                  | 6                                   | 7                   | 8               | 9                    |
| 1.  | Jaja klasa XL | szt.         | 14000    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
|     |               | <b>RAZEM</b> | <b>X</b> | <b>X</b>                           | <b>X</b>                            |                     | <b>X</b>        |                      |

.....  
Podpis(y) i pieczętki osób upoważnionych do reprezentowania oferenta

.....  
Pieczęć oferenta

Załącznik nr 1.2. do SIWZ

**PAKIET Nr VII**  
**FORMULARZ CENOWY – produkty przemiatłu zbóż – potrzeby na 12 miesięcy (CPV 15600000-4)**

| Lp. | Nazwa                                      | Jedn. Miary  | Ilość    | Cena netto za jedn. Miary (kol. 3) | Cena brutto za jedn. Miary (kol. 3) | Wartość netto (4x5) | Podatek VAT w % | Wartość brutto (4x6) |
|-----|--|--------------|----------|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------|----------------------|
| 1   | 2  | 3            | 4        | 5                                  | 6                                   | 7                   | 8               | 9                    |
| 1.  | Mąka pszenna typ 450<br>Opak.....*         | kg           | 600      |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 2.  | Ryż<br>opak.....*                          | kg           | 500      |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 3.  | Ryż brązowy<br>opak.....*                  | kg           | 100      |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 4.  | Mąka kukurydziana<br>opak.....*            | kg           | 20       |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 5.  | Mąka pełnoziarnista, pszenna<br>opak.....* | kg           | 250      |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 6.  | Mąka ziemniaczana<br>opak.....*            | kg           | 20       |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 7.  | Kasza jęczmienna<br>opak.....*             | kg           | 300      |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 8.  | Kasza jaglana<br>opak.....*                | kg           | 150      |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 9.  | Kasza gryczana<br>opak.....*               | kg           | 150      |                                    |                                     |                     |                 |                      |
|     |  | <b>RAZEM</b> | <b>X</b> | <b>X</b>                           | <b>X</b>                            |                     | <b>X</b>        |                      |

\* - wpisać wielkość opakowania

.....  
Podpis(y) i pieczętki osób upoważnionych do reprezentowania oferenta

.....  
Pieczęć oferenta

**PAKIET Nr VIII**  
**FORMULARZ CENOWY – olej – potrzeby na 12 miesięcy (CPV 15411100-3)**

| Lp. | Nazwa                                     | Jedn. Miary  | Ilość    | Cena netto za jedn. Miary (kol. 3) | Cena brutto za jedn. Miary (kol. 3) | Wartość netto (4x5) | Podatek VAT w % | Wartość brutto (4x6) |
|-----|---|--------------|----------|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------|----------------------|
| 1   | 2   | 3            | 4        | 5                                  | 6                                   | 7                   | 8               | 9                    |
| 1.  | Olej słonecznikowy z pierwszego tłoczenia | L            | 400      |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 2.  | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia     | L            | 250      |                                    |                                     |                     |                 |                      |
|     |   | <b>RAZEM</b> | <b>X</b> | <b>X</b>                           | <b>X</b>                            |                     | <b>X</b>        |                      |

.....  
Podpis(y) i pieczętki osób upoważnionych do reprezentowania oferenta

.....

Pieczeń oferenta

Załącznik nr 1.2. do SIWZ

**PAKIET Nr IX**  
**FORMULARZ CENOWY – mięso – wędlina – potrzeby na 12 miesięcy (CPV 15110000-2, 15131130-5)**

| Lp. | Nazwa                                   | Jedn. Miary | Ilość | Cena netto za jedn. Miary (kol. 3) | Cena brutto za jedn. Miary (kol. 3) | Wartość netto (4x5) | Podatek VAT w % | Wartość brutto (4x6) |
|-----|---|-------------|-------|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------|----------------------|
| 1   | 2                                       | 3           | 4     | 5                                  | 6                                   | 7                   | 8               | 9                    |
| 1.  | Mięso cielęcina                         | kg          | 200   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 2.  | Kiełbasa śląska                         | kg          | 200   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 3.  | Kiełbasa toruńska                       | kg          | 500   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 4.  | Kiełbasa wiejska biała                  | kg          | 25    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 5.  | Kiełbasa pieczona wiejska               | kg          | 100   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 6.  | Boczek swojski                          | kg          | 30    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 7.  | Wołowina b/k extra                      | kg          | 800   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 8.  | Mięso połówka wołowa                    | kg          | 100   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 9.  | Mięso od szynki b/k (myszka, wieprzowe) | kg          | 900   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 10. | Mięso połówka wieprzowa                 | kg          | 100   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 11. | Smalec                                  | kg          | 20    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 12. | Schab b/k                               | kg          | 900   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 13. | Szynka wiejska                          | kg          | 35    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 14. | Schab domowy pieczony                   | kg          | 20    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 15. | Połówka Sopocka                         | kg          | 35    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 16. | Pierś z indyka wędzona                  | kg          | 35    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 17. | Szynka z komina                         | kg          | 15    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 18. | Krakowska sucha                         | kg          | 20    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 19. | Wędzonka wieprzowa                      | kg          | 20    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 20. | Szynka biała delikatna                  | kg          | 35    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 21. | Szynkowa wieprzowa                      | kg          | 20    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 22. | Baton drobiowy                          | kg          | 35    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 23. | Pasztet ze śliwką                       | kg          | 15    |                                    |                                     |                     |                 |                      |

|     |                                 |    |          |          |          |          |          |
|-----|---------------------------------|----|----------|----------|----------|----------|----------|
| 24. | Pasztet z żurawiną              | kg | 15       |          |          |          |          |
| 25. | Pasztet z kurczakiem z pieca    | kg | 15       |          |          |          |          |
| 26. | Mięso od szynki b/k (wieprzowe) | kg | 1600     |          |          |          |          |
| 27. | Parówka z cielęciny             | kg | 40       |          |          |          |          |
| 28. | Parówki luksusowe z szynki      | kg | 40       |          |          |          |          |
| 29. | Parówki luksusowe z indykiem    | kg | 40       |          |          |          |          |
| 30. | Boczek wędzony ze skórą         | kg | 30       |          |          |          |          |
|     | <b>RAZEM</b>                    |    | <b>X</b> | <b>X</b> | <b>X</b> | <b>X</b> | <b>X</b> |

.....  
Podpis(y) pieczętki osób uprawnionych do reprezentowania oferenta

.....  
Pieczęć oferenta

**PAKIET Nr X**  
**FORMULARZ CENOWY – drób – potrzeby na 12 miesięcy (CPV 15112000-6)**

| Lp. | Nazwa                    | Jedn. Miary  | Ilość    | Cena netto za jedn. Miary (kol. 3) | Cena brutto za jedn. Miary (kol. 3) | Wartość netto (4x5) | Podatek VAT w % | Wartość brutto (4x6) |
|-----|--------------------------|--------------|----------|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------|----------------------|
| 1   | 2                        | 3            | 4        | 5                                  | 6                                   | 7                   | 8               | 9                    |
| 1.  | Kurczak                  | kg           | 200      |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 2.  | Udko z kurczaka          | kg           | 1500     |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 3.  | Filet z kurczaka         | kg           | 600      |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 4.  | Filet z indyka           | kg           | 250      |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 5.  | Mięso gulaszowe drobiowe | kg           | 200      |                                    |                                     |                     |                 |                      |
|     |                          | <b>RAZEM</b> | <b>X</b> | <b>X</b>                           | <b>X</b>                            |                     | <b>X</b>        |                      |

.....  
Podpis(y) i pieczętki osób upoważnionych do reprezentowania oferenta



Załącznik nr 1.2. do

.....

SIWZ

Pieczeń oferenta

**PAKIET Nr XI**  
**FORMULARZ CENOWY –warzywa i owoce – potrzeby na 12 miesięcy (CPV 03220000-9)**

| Lp. | Nazwa                     | Jedn. Miary | Ilość  | Cena netto za jedn. Miary (kol. 3) | Cena brutto za jedn. Miary (kol. 3) | Wartość netto (4x5) | Podatek VAT w % | Wartość brutto (4x6) |
|-----|---------------------------|-------------|--------|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------|----------------------|
| 1   | 2                         | 3           | 4      | 5                                  | 6                                   | 7                   | 8               | 9                    |
| 1.  | Marchew gat. 1            | kg.         | 2500   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 2.  | Seler gat. 1              | kg.         | 1000   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 3.  | Cebula gat. 1             | kg.         | 900    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 4.  | Buraki czerwone gat. 1    | kg.         | 750    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 5.  | Jabłka                    | kg.         | 2000   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 6.  | Pietruszka gat. 1         | kg          | 800    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 7.  | Por                       | kg          | 220    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 8.  | Ziemniaki                 | kg          | 15 000 |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 9.  | Kapusta biała             | kg          | 800    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 10. | Kapusta biała – młoda     | kg          | 300    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 11. | Pieczarki                 | kg          | 100    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 12. | Koper świeży              | peczek      | 1200   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 13. | Natka pietruszki          | peczek      | 1300   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 14. | Szczypiorek świeży        | peczek      | 400    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 15. | Mandarynka                | kg          | 500    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 16. | Banan                     | kg          | 1300   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 17. | Cytryna                   | kg          | 50     |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 18. | Fasolka szparagowa świeża | kg          | 20     |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 19. | Rzodkiewka                | peczek      | 500    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 20. | Kapusta pekińska          | kg          | 500    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 21. | Ogórek zielony            | kg          | 1000   |                                    |                                     |                     |                 |                      |

|     |                             |              |          |          |          |          |          |          |
|-----|-----------------------------|--------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 22. | Pomidory                    | kg           | 600      |          |          |          |          |          |
| 23. | Salata lodowa               | szt          | 500      |          |          |          |          |          |
| 24. | Kiwi                        | koszyczek    | 150      |          |          |          |          |          |
| 25. | Brzoskwinie                 | koszyczek    | 300      |          |          |          |          |          |
| 26. | Nektarynka                  | koszyczek    | 250      |          |          |          |          |          |
| 27. | Kalafior                    | szt          | 50       |          |          |          |          |          |
| 28. | Papryka świeża              | kg           | 80       |          |          |          |          |          |
| 29. | Śliwka                      | kg           | 80       |          |          |          |          |          |
| 30. | Ziemniaki młode             | kg           | 2500     |          |          |          |          |          |
| 31. | Kapusta czerwona            | kg           | 200      |          |          |          |          |          |
| 32. | Ogórki kiszzone             | kg           | 600      |          |          |          |          |          |
| 33. | Kapusta kiszona             | kg           | 600      |          |          |          |          |          |
| 34. | Gruszka                     | kg           | 800      |          |          |          |          |          |
| 35. | Kapusta włoska              | kg           | 500      |          |          |          |          |          |
| 36. | Winogron (jasny lub ciemny) | kg           | 250      |          |          |          |          |          |
| 37. | Arbuz                       | kg           | 200      |          |          |          |          |          |
| 38. | Pomarańcza                  | kg           | 1800     |          |          |          |          |          |
| 39. | Truskawka świeża            | kg           | 30       |          |          |          |          |          |
| 40. | Kaki                        | szt          | 1100     |          |          |          |          |          |
| 41. | Granat                      | kg           | 100      |          |          |          |          |          |
| 42. | Szczaw                      | peczek       | 75       |          |          |          |          |          |
| 43. | Czosnek                     | szt          | 100      |          |          |          |          |          |
|     |                             | <b>RAZEM</b> | <b>X</b> | <b>X</b> | <b>X</b> | <b>X</b> | <b>X</b> | <b>X</b> |

.....  
Podpis(y) pieczętki osób uprawnionych do reprezentowania oferenta

.....

SIWZ

Pieczęć oferenta

**PAKIET Nr XII****FORMULARZ CENOWY – różne produkty spożywcze – potrzeby na 12 miesięcy (CPV 15800000-6)**

| Lp. | Nazwa  | Jedn. Miary              | Ilość | Cena netto za jedn. Miary (kol. 3) | Cena brutto za jedn. Miary (kol. 3) | Wartość netto (4x5) | Podatek VAT w % | Wartość brutto (4x6) |
|-----|--|--------------------------|-------|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------|----------------------|
|     | 2  | 3                        | 4     | 5                                  | 6                                   | 7                   | 8               | 9                    |
| 1.  | Sól warzona-jodowana<br>Opak.....*                           | kg.                      | 350   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 2.  | Sól morską<br>Opak.....*                                     | kg.                      | 100   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 3.  | Cukier waniliowy<br>Opak.....*                               | szt. (32g)               | 350   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 4.  | Pieprz prawdziwy mielony, opak. 20g                          | szt. (20g)               | 500   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 5.  | Kostka rosółowa, bez substancji konserwujących<br>Opak.....* | szt. (po 18 kostek 180g) | 150   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 6.  | Bułka tarta<br>Opak.....*                                    | kg.                      | 120   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 7.  | Makaron – forma gruba, duru<br>Opak.....*                    | kg                       | 700   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 8.  | Makaron zacierka (minimum 2 jajeczny), opak.....*            | kg                       | 80    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 9.  | Makaron – forma cienka (minimum 4 jajeczny), opak.....*      | kg                       | 150   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 10. | Makaron łazanki, duru<br>Opak.....*                          | kg                       | 200   |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 11. | Makaron Spaghetti, duru<br>Opak.....*                        | kg                       | 60    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 12. | Makaron pełnoziarnisty<br>Opak.....*                         | kg                       | 70    |                                    |                                     |                     |                 |                      |
| 13. | Koncentrat pomidorowy, zawartość                             | L                        | 350   |                                    |                                     |                     |                 |                      |



|     |  |            |      |  |  |  |  |
|-----|--|------------|------|--|--|--|--|
| 31. | Ziele angielskie, opak. 15g  | szt (15g)  | 240  |  |  |  |  |
| 32. | Liść laurowy, opak. 6g   | szt (30g)  | 250  |  |  |  |  |
| 33. | Proszek do pieczenia   | szt (30g)  | 80   |  |  |  |  |
| 34. | Drożdże<br>Opak.....*  | kg         | 8    |  |  |  |  |
| 35. | Barszcz biały w butelce<br>Opak.....*  | L          | 100  |  |  |  |  |
| 36. | Pieprz ziołowy<br>Opak. 20g  | szt (20g)  | 1000 |  |  |  |  |
| 37. | Kukurydza konserwowa   | szt (400g) | 180  |  |  |  |  |
| 38. | Aromat do ciast  | szt (9ml)  | 20   |  |  |  |  |
| 39. | Śliwka suszona<br>Opak.....*   | kg         | 5    |  |  |  |  |
| 40. | Podgrzybek suszony<br>Opak.....*   | kg         | 1    |  |  |  |  |
| 41. | Kisiel z cukrem, bez sztucznych barwników  | szt (77g)  | 250  |  |  |  |  |
| 42. | Galaretka  | szt (79g)  | 150  |  |  |  |  |
| 43. | Cynamon  | szt (20g)  | 25   |  |  |  |  |
| 44. | Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu kakaowego 10-12%, ciemne<br>Opak.....*   | kg         | 10   |  |  |  |  |
| 45. | Budyń z cukrem   | szt (40g)  | 250  |  |  |  |  |
| 46. | Zioła prowansalskie (skład: oregano, cząber, rozmaryn, bazylija, majeranek, tymianek), opak. 10g                     |            |      |  |  |  |  |
| 47. | Przyprawa do panierowania drobiu (bez dodatku glutamianianu sodu, konserwantów, sztucznych barwników), opak 90g-100g | szt        | 150  |  |  |  |  |
| 48. | Barszcz biały w proszku (bez dodatku glutamianianu sodu, konserwantów, barwników), opak 66g                          | szt (66g)  | 300  |  |  |  |  |
| 49. | Papryka słodka, opak. 20g  | szt. (20g) | 500  |  |  |  |  |
| 50. | Barszcz czerwonony w proszku, instant (skład: cukier, koncentrat z buraka  | szt (60g)  | 100  |  |  |  |  |

|     |   |              |     |  |  |  |  |  |  |
|-----|---|--------------|-----|--|--|--|--|--|--|
|     | 20,3%, sól, całkowicie utwardzony tłuszcz palmowy, ekstrakt drożdży, kwas (kwas cytrynowy), olej palmowy, aromaty, suszona cebula, pieprz czarny), opak. 60g  |              |     |  |  |  |  |  |  |
| 51. | Kwasek cytrynowy<br>Opak.....*  | kg           | 5   |  |  |  |  |  |  |
| 52. | Przyprawa warzywna do potraw, typ: Vegeta Natur, (skład: sol, suszone warzywa 30% - marchew, pasternak, cebula, ziemniaki, seler, por, papryka, natka pietruszki, czosnek – cukier, ekstrakt drożdżowy, przyprawy – pieprz czarny, kurkuma, koper; nie zawiera wzmocniaczy smaku, aromatów i barwników), opak. 300g | szt (300g)   | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 53. | Pestki dyni tuskane, opak.100g  | szt (100g)   | 50  |  |  |  |  |  |  |
| 54. | Ketchup (skład: pomidory – 192g na 100g ketchupu – cukier, ocet, sól, skrobia modyfikowana, aromaty naturalne, zioła, przyprawy)  | L            | 50  |  |  |  |  |  |  |
| 55. | Dżem niskosłodzony  | szt (260g)   | 180 |  |  |  |  |  |  |
| 56. | Cukier puder  | kg           | 5   |  |  |  |  |  |  |
| 57. | Jabłko prażone  | L            | 500 |  |  |  |  |  |  |
| 58. | Kawa zbożowa instant, typ: Inka, opak. 150g   | kg           | 80  |  |  |  |  |  |  |
| 59. | Masło czekoladowo-orzechowe   | L            | 30  |  |  |  |  |  |  |
| 60. | Serduszka Walentynkowe  | szt (30-40g) | 600 |  |  |  |  |  |  |
| 61. | Miód naturalny<br>Opak.....*  | kg           | 25  |  |  |  |  |  |  |
| 62. | Jajka Wielkanocne, czekoladowe, opak.20g  | szt(20g)     | 600 |  |  |  |  |  |  |
| 63. | Ananas w puszcze, plastry (netto565g)   | szt          | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 64. | Brzoskwinie połówki w lekkim syropie w puszcze (netto 820g)   | szt          | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 65. | Herbatniki maślane (100g)   | szt (100g)   | 800 |  |  |  |  |  |  |

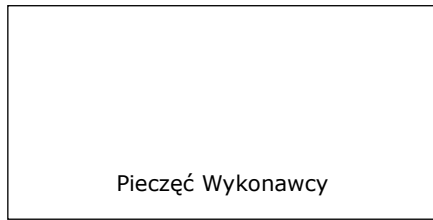
|     |   |            |      |  |  |  |  |
|-----|---|------------|------|--|--|--|--|
| 66. | Płatki kukurydziane   | kg         | 80   |  |  |  |  |
| 67. | Kasza manna (błyskawiczna)  | kg         | 15   |  |  |  |  |
| 68. | Sok 100% w kartoniku ze słomką (200ml)  | szt        | 5000 |  |  |  |  |
| 69. | Sok z warzyw i owoców częściowo z soku zagęszczonego, przecierowy, pasteryzowany. Wysoka zawartość witamin. Źródło błonnika. W plastikowej butelce, z „dzióbkiem” do picia (300 ml) | szt        | 5000 |  |  |  |  |
| 70. | Tymianek (suszy), opak. 10g   | szt(10g)   | 100  |  |  |  |  |
| 71. | Oregano (suszy), opak. 10g  | szt(10g)   | 100  |  |  |  |  |
| 72. | Bazyliia (suszy), opak. 10g   | szt(10g)   | 100  |  |  |  |  |
| 73. | Lubczyk (suszy), opak. 10g  | szt(10g)   | 300  |  |  |  |  |
| 74. | Kurkuma, opak. 10g  | szt(10g)   | 100  |  |  |  |  |
| 75. | Cebula prażona, opak. 15g   | szt(15g)   | 75   |  |  |  |  |
| 76. | Rurki wafłowe (100g)  | szt        | 100  |  |  |  |  |
| 77. | Biszkopty (120g)  | szt        | 800  |  |  |  |  |
| 78. | Płatki migdałowe (10 dkg)   | szt(10dkg) | 10   |  |  |  |  |
| 79. | Sezam (20 dkg)  | szt(20dkg) | 5    |  |  |  |  |
| 80. | Ziarna słonecznika luskane, opak. 100g  | szt(100g)  | 50   |  |  |  |  |
| 81. | Otręby owsiane  | kg         | 50   |  |  |  |  |
| 82. | Opak.....*  | kg         | 50   |  |  |  |  |
| 83. | Ryba wędzona, makrela   | kg         | 60   |  |  |  |  |
| 84. | Koncentrat barszcz czerwony, pasteryzowany, bez konserwantów, bez glutaminu sodu  | L          | 10   |  |  |  |  |
| 85. | Kuleczki zbożowe o smaku czekoladowym (opak. 500g)  | szt (500g) | 50   |  |  |  |  |
| 86. | Muszelki zbożowe o smaku czekoladowym (opak. 600g)  | szt (600g) | 50   |  |  |  |  |
| 87. | Musli bezcukrowe owocowe (opak. 300g)   | szt (300g) | 25   |  |  |  |  |
| 88. | Musli owocowe (opak. 350g)  | szt (350g) | 50   |  |  |  |  |

|     |   |                    |          |          |          |  |  |          |
|-----|---|--------------------|----------|----------|----------|--|--|----------|
| 89. | Musli tropikalne (opak. 350g)   | szt (350g)         | 50       |          |          |  |  |          |
| 90. | Pieczywo chrupkie (opak. 25g)   | szt (25g)          | 100      |          |          |  |  |          |
| 91. | Baton Crunchy bananowy-<br>czekoladowy (opak. 35g)                      | szt (35g)          | 1200     |          |          |  |  |          |
| 92. | Baton musli z żurawiną i jagodami<br>Goji w poliwę jaodowej (opak. 40g) | szt (40g)          | 1200     |          |          |  |  |          |
| 93. | Ciasteczka owsiane naturalne (opak.<br>138g)                            | szt (138g)         | 1200     |          |          |  |  |          |
| 94. | Ciasteczka jęczmienne z siemieniem<br>lnianym (opak. 30g)               | szt (30g)          | 600      |          |          |  |  |          |
| 95. | Ciasteczka jęczmienne kokosowe<br>(opak. 153g)                          | szt (153g)         | 1200     |          |          |  |  |          |
| 96. | Ciasteczka jęczmienne korzenne<br>(opak. 160g)                          | szt (160g)         | 600      |          |          |  |  |          |
| 97. | Wafle ryżowe naturalne (opak. 153g)                                     | szt (153g)         | 100      |          |          |  |  |          |
| 98. | Płatki owsiane Gorskie błyskawiczne<br>(opak. 400g)                     | szt (400g)         | 80       |          |          |  |  |          |
| 99. | Mikołaj w czekoladzie (30g – 100g)                                      | szt (30g-<br>100g) | 600      |          |          |  |  |          |
|     |   | <b>RAZEM</b>       | <b>X</b> | <b>X</b> | <b>X</b> |  |  | <b>X</b> |

\*- wpisać wielkość opakowania

.....  
Podpis(y) i pieczęć osób upoważnionych do reprezentowania oferenta





### OŚWIADCZENIE

Zgodnie z art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych ((tekst jednolity Dz. U. z 2013r. poz. 907), składając ofertę w przetargu na „**Dostawę produktów żywnościowych do stołówki szkolnej przy Gimnazjum w Daleszycach w okresie od 02.01 – 31.12.2015r.**” w imieniu reprezentowanej przeze mnie (nas) firmy oświadczam (oświadczamy), że spełniamy warunki dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania 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

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem /potwierdzamy własnoręcznymi podpisami, świadom/świadomi odpowiedzialności karnej z art. 297 Kodeksu Karnego.

Miejscowość: .....

Data:.....

.....  
(podpis osoby uprawnionej do reprezentowania wykonawcy)

Zawarta w dniu ..... w Daleszycach  
pomiędzy Gimnazjum im. Jana Pawła II w Daleszycach zwanym dalej  
„Zamawiającym” reprezentowanym przez:

1. Jan Cedro – dyrektor szkoły;
2. przy kontrasygnacie Głównej Księgowej ZOEAS w Daleszycach – Anny Piwońskiej.

a firmą:

..... ;  
zwaną dalej „Wykonawcą” reprezentowaną przez:

1. .... ;
2. ....

zawarto umowę następującej treści:

### § 1

W wyniku udzielenia zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje do wykonania dostawę produktów żywnościowych do stołówki szkolnej Gimnazjum w Daleszycach w okresie od 02.01.2015 – 31.12.2015 r. zgodnie z ofertą przetargową.

### § 2

Przedmiot umowy, określonej w § 1 obejmuje dostawę:

1. .... – stanowiącą pakiet nr I;
2. .... – stanowiącą pakiet nr II;
3. .... – stanowiącą pakiet nr III;
4. .... – stanowiącą pakiet nr IV;
5. .... – stanowiącą pakiet nr V;
6. .... – stanowiącą pakiet nr VI;
7. .... – stanowiącą pakiet nr VII;
8. .... – stanowiącą pakiet nr VIII;
9. .... – stanowiącą pakiet nr IX;
10. .... – stanowiącą pakiet nr X;
11. .... – stanowiącą pakiet nr XI;
12. .... – stanowiącą pakiet nr XII.

### § 3

1. Koszt wykonania umowy, w którego zakres wchodzi Pakiety nr ..... ustala się w łącznej wysokości ..... brutto, słownie:  
..... /100 zł (w tym VAT ..... %).
2. Niezmiennosc cen oferowanych na pakiet Nr X- Owoce i warzywa wynosi 60 dni od dnia podpisania umowy. Po upływie 60 dni niezmiennosci cen ofertowych dostawca może złożyć pisemną prośbę do dyrekcji szkoły, do której musi być dołączony aktualny wskaźnik wzrostu cen towarów, o zmianę cen produktów wymienionych w pakiecie Nr X, biorąc pod uwagę np.: średnią cenę Giełdy w Sandomierzu ([www.minrol.gov.pl](http://www.minrol.gov.pl)). Dostawca prośbę może

składać nie częściej jednak niż raz na kwartał. Wniosek o zmianę cen może wnieść Zamawiający na warunkach, które obowiązują Wykonawcę.

#### § 4

1. Wykonawca towar dostarczać będzie do magazynów wskazanych przez Zamawiającego, transportem na własny koszt i ryzyko.
2. Dostawy odbywać się będą na podstawie zamówień składanych przez intendcentkę zatrudnioną przez Gimnazjum w Daleszycach, w terminach uzgodnionych,- na bieżąco, zgodnie z potrzebami- z ewentualną korektą telefoniczną.
3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania towarów pierwszej jakości, zgodnych z obowiązującymi normami, oznakowanych etykietą z nazwą handlową produktu, jego składem surowcowym (np.; dla PAKIETU VIII % zawartość mięsa w wędlinie, substancje stosowane w produkcji), nazwą producenta, z handlowym dokumentem identyfikacyjnym, opakowanych i przewożonych w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP.
4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania towarów środkiem transportu określonym w dokumentach i zatwierdzonym przez Państwowego (Powiatowego) Inspektora Sanitarnego.
5. Wykonawca zobowiązany jest, aby produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia posiadały co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego. Produkty z krótkim okresem przechowywania odpowiednio powinny posiadać co najmniej 4 dniowy termin do spożycia dla mięsa, wędlin i przetworów mięsnych świeżych oraz w przypadku wyrobów mleczarskich i wędliniarskich paczkowanych co najmniej 14 dniowy termin przydatności do spożycia.
6. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania towarów, zgodnie z bieżącym zamówieniem Zamawiającego, zgodnie z cenami jednostkowymi wymienionymi w załączniku nr 2 do SIWZ.
7. Wykonawca zobowiązany jest do terminowego dostarczania zamówionych towarów; w przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie lub złej jakości, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy kosztem tego zakupu; w przypadku dostarczenia towaru po terminie lub złej jakości Zamawiający ma prawo odmówić jego przyjęcia.
8. Strony dopuszczają możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilościowego zakupu PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA, wskazanego w załączniku nr 2 do SIWZ do obiektywnie istniejących potrzeb Zamawiającego, a ich rzeczywista wielkość będzie wynikać z zamówień cząstkowych składanych przez Zamawiającego.
9. Zapotrzebowanie cząstkowe składane przez Zamawiającego nie musi obejmować wszystkich pozycji zawartych w załączniku nr 2 do SIWZ.
10. Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnej ilości PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.
11. Wykonawca zobowiązany jest na każde żądanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający wykonanie badań mikrobiologicznych i orzeczenie wyników dla dostarczanego asortymentu wymienionego w załączniku nr 2 do SIWZ .

12. Wykonawca zobowiązany jest do pokrycia kosztów wykonanych badań fizykochemicznych i sensorycznych dostarczanych produktów w dowolnym okresie obowiązywania umowy, celem stwierdzenia ich zgodności z polskimi normami i zgodności z etykietą produktu.

## § 5

1. Zamawiający ma prawo przeprowadzić badanie ilościowe dostarczonych towarów, odmówić przyjęcia towarów złej jakości i wnieść reklamację.
2. W przypadku stwierdzenia wad Zamawiający niezwłocznie powiadomi Wykonawcę.
3. Wykonawca niezwłocznie wymienia reklamowany towar na wolny od wad lub dostarczy braki ilościowe.
4. W przypadku nie ustosunkowania się do reklamacji Zamawiający może odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym.
5. W przypadku przeprowadzenia przez Zamawiającego badań o których mowa w § 4 pkt. 12 i wynikach badań niezgodnych z obowiązującymi normami i składem surowcowym podanym na etykiecie produktu, Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym.
6. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w przypadku dwukrotnego naruszenia postanowień umowy w szczególności stwierdzenia niewłaściwej jakości, świeżości produktu, pomimo uprzedniego poinformowania o powyższym Wykonawcy i wezwania go do zaprzestania naruszeń.
7. Za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 10% wartości umowy nie zrealizowanej.

## § 6

Wykonawca będzie fakturował dostarczony towar nie później niż co 7 dni, a Zamawiający dokona zapłaty na konto bankowe Wykonawcy.....  
.....  
..... w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury VAT lub rachunku.

## § 7

Strony zawierają umowę na czas od 02.01.2015 r. do 31.12.2015 r., przy czym każda ze Stron może pisemnie wypowiedzieć niniejszą umowę w terminie 30 dni- lub odstąpić od umowy w każdym czasie za obopólnym porozumieniem Stron. Specyfikacja istotnych warunków zamówienia wraz z załącznikami oraz oferta stanowią integralną część niniejszej umowy.

## § 8

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu podpisanego przez obie Strony pod rygorem nieważności.
2. Zmiany cen, udokumentowanych przez Strony umowy wymagają zachowania formy pisemnej – aneksu przyjętego przez obie Strony- z tym, że nie przyjęcie nowych warunków jest równoznaczne z rozpoczęciem biegu wypowiedzenia w terminie określonym w § 7 umowy. Bieg wypowiedzenia liczy się od daty pisemnej odmowy zgody na aneks.

3. Ceny jednostkowe wyszczególnione w formularzu cenowym-załącznik nr 2 do SIWZ – mogą być waloryzowane , zgodnie ze wskazaniem wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych, (np. ogłaszanych przez Prezesa GUS) na pisemną prośbę Wykonawcy skierowaną do dyrektora szkoły, do której musi być dołączony aktualny wskaźnik wzrostu cen towarów (np. z Internetu: [www.stat.gov.pl](http://www.stat.gov.pl); [www.rolpetrol.com.pl](http://www.rolpetrol.com.pl); [www.netb.pl](http://www.netb.pl)) Ceny jednostkowe mogą być waloryzowane począwszy od drugiego kwartału realizacji umowy, nie częściej jednak niż raz na kwartał.
4. Wniosek o zmianę cen może wnieść Zamawiający na warunkach, które obowiązują Wykonawcę.

## **§ 9**

1. Niedopuszczalne są zmiany postanowień zawartej umowy oraz wprowadzanie do niej nowych postanowień, niekorzystnych dla Zamawiającego, jeżeli przy ich uwzględnieniu należałoby zmienić treść oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba, że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
2. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 14 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W tym przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

## **§ 10**

Spory jakie mogą wynikać w toku realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy dla Zamawiającego.

## **§ 11**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy o zamówieniach publicznych oraz odpowiednie postanowienia Kodeksu Cywilnego.

## **§ 13**

Niniejsza umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**ZAMAWIAJĄCY:**

**WYKONAWCA:**

.....  
(nazwa i adres wykonawcy)

### OŚWIADCZENIE

Składając ofertę w przetargu nieograniczonym pn. „**Dostawa produktów żywnościowych do stołówki szkolnej przy Gimnazjum w Daleszycach w okresie od 02.01 – 31.12.2015r.**” w imieniu reprezentowanej przeze mnie (nas) firmy oświadczam (oświadczamy), że nie podlegamy wykluczeniu na podstawie art. 24 ust 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem /potwierdzamy własnoręcznymi podpisami, świadom/świadomi odpowiedzialności karnej z art. 297 Kodeksu Karnego.

Miejscowość: .....

Data:.....

.....  
(podpis osoby uprawnionej do reprezentowania firmy)