Ryki, dn. 07.07.2015 r.

**Zapytanie o cenę**

**(o wartości nie przekraczającej 30.000 euro)**

1. **Nazwa i adres Zamawiającego**

Zespół Szkół Zawodowych Nr 1

im. Władysława Korżyka

ul. Żytnia 5

08-500 Ryki

1. **Opis przedmiotu zamówienia**
2. Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych:
3. Część I – Pieczywo
4. Część II – Nabiał
5. Część III – Jaja
6. Część IV – Warzywa i owoce
7. Część V – Mrożonki
8. Część VI – Mięso wieprzowe, mięso drobiowe, wędliny i podroby
9. Część VII – Produkty sypkie, przetwory i inne

**zgodnie z załączonym zapytaniem o cenę.**

1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na poszczególne części zamówienia.
2. **Termin wykonania zamówienia**

Zamówienie należy realizować sukcesywnie od dnia 01.09.2015r. do dnia 24.06.2016r.

1. **Opis sposobu przygotowania oferty**

Oferent powinien stworzyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania.

Oferta powinna być:

* opatrzona pieczątką firmową,
* posiadać datę sporządzenia,
* zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP,
* podpisana czytelnie przez wykonawcę.
1. **Miejsce oraz składanie ofert**
2. Ofertę należy złożyć w sekretariacie szkoły Zespołu Szkół Zawodowych Nr 1 im. Władysława Korżyka w Rykach, ul. Żytnia 5 do dnia 29.07.2015r. do godz. 11:00.
3. Oferty po terminie nie będą rozpatrywane
4. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
5. **Załączniki**
6. Wzór formularza cenowego
7. Oświadczenie
8. Wzór umowy

**Część I:**

1. Pieczywo

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Jednostka****miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa (brutto)****artykułu** | **Cena jednostkowa (netto) artykułu** | **Cena brutto****za określoną****w wykazie ilość** |
|  | Bułki poznańskie 100 g | szt. | 1640 |  |  |  |
|  | Bułka tarta op. 1 kg | kg | 45 |  |  |  |
|  | Bułka grahamka 80 g | szt. | 46 |  |  |  |
|  | Bułka bagietka | szt. | 15 |  |  |  |
|  | Bułka maślana 100 g | szt. | 247 |  |  |  |
|  | Bułki z ziarnami 60 g | szt. | 271 |  |  |  |
|  | Bułki nadziewane 100 g(ser, budyń, jagody)  | szt. | 356 |  |  |  |
|  | Bułki drożdżowe 300 g | szt. | 83 |  |  |  |
|  | Bułki kajzerki 40 g | szt. | 633 |  |  |  |
|  | Bułki – kanapki 100 g | szt. | 294 |  |  |  |
|  | Bułki z kapustą 100 g | szt. | 36 |  |  |  |
|  | Bułki wrocławskie 350 g | szt.  | 12 |  |  |  |
|  | Chleb dobry 400 g | szt. | 60 |  |  |  |
|  | Chleb mazowiecki krojony 600 g | szt. | 2647 |  |  |  |
|  | Chleb wieloziarnisty | szt. | 25 |  |  |  |
|  | Chleb żytni z soją | szt. | 15 |  |  |  |
|  | Chleb żytni z żurawiną 350 g | szt. | 165 |  |  |  |
|  | Chleb wiejski pytlowy 600 g | szt. | 470 |  |  |  |
|  | Chleb alpejski | szt. | 13 |  |  |  |
|  | Ciasto - rolada | kg | 21 |  |  |  |
|  | Ciasto - sernik | kg | 21 |  |  |  |
|  | Ciasto - rogaliki | kg | 21 |  |  |  |
|  | Paluch zwykły 100 g | szt. | 138 |  |  |  |
|  | Pączki 100 g | szt. | 160 |  |  |  |
|  | Rogale 100 g | szt. | 42 |  |  |  |
|  |  |  |  |  | **Razem:** |  |

**Część II:**

1. nabiał

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Jednostka****miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa (brutto)****artykułu** | **Cena jednostkowa (netto)****artykułu** | **Cena brutto****za określoną****w wykazie ilość** |
|  | Jogurt owocowy 100 g | szt. | 1061 |  |  |  |
|  | Jogurt owocowy 400 g  | szt. | 86 |  |  |  |
|  | Margaryna PALMA 250 g | szt.  | 139 |  |  |  |
|  | Masło naturalne extra 82% tłuszczu 200 g | szt. | 1173 |  |  |  |
|  | Masło roślinne SŁYNNE MASŁO ROŚLINNE 500 G | szt. | 202 |  |  |  |
|  | Mleko 2% i 1 l | szt. | 1038 |  |  |  |
|  | Ser żółty EDAM RYCKI | kg | 62 |  |  |  |
|  | Serek bieluch | szt. | 120 |  |  |  |
|  | Serek homogenizowany (różne smaki) 100 g | szt. | 228 |  |  |  |
|  | Serek topiony (różne smaki) 100 g | szt. | 276 |  |  |  |
|  | Śmietana 18 % 0,4 l | szt. | 319 |  |  |  |
|  | Śmietana 30% 0,5 l | szt. | 347 |  |  |  |
|  | Twaróg tłusty i półtłusty | kg | 50 |  |  |  |
|  | Twaróg tłusty i półtłusty mielony | kg | 59 |  |  |  |
|  |  |  |  |  | **Razem:** |  |

**Część III:**

1. Jaja

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Jednostka****miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa (brutto)****artykułu** | **Cena jednostkowa (netto) artykułu** | **Cena brutto****za określoną****w wykazie ilość** |
|  | Jaja (XL) | szt. | 4580 |  |  |  |
|  |  |  |  |  | **Razem:** |  |

**Część IV:**

1. Warzywa i owoce

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Jednostka****miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa (brutto)****artykułu** | **Cena jednostkowa (netto)****artykułu** | **Cena brutto****za określoną****w wykazie ilość** |
|  | Banany | kg | 86 |  |  |  |
|  | Botwinka | szt. | 50 |  |  |  |
|  | Brokuły świeże | kg | 40 |  |  |  |
|  | Brzoskwinie | kg | 20 |  |  |  |
|  | Buraki ćwikłowe | kg | 365 |  |  |  |
|  | Cebula | kg | 265 |  |  |  |
|  | Cytryna | kg | 43 |  |  |  |
|  | Czosnek główka | szt. | 117 |  |  |  |
|  | Gruszki | kg | 29 |  |  |  |
|  | Jabłka (rubiny lub mandarynkowe) | kg | 600 |  |  |  |
|  | Kalafior świeży | szt. | 50 |  |  |  |
|  | Kapusta biała | kg | 232 |  |  |  |
|  | Kapusta czerwona | kg | 11 |  |  |  |
|  | Kapusta kiszona 5 kg | kg | 365 |  |  |  |
|  | Kapusta młoda | szt. | 50 |  |  |  |
|  | Kapusta pekińska | kg | 196 |  |  |  |
|  | Kapusta włoska | szt. | 40 |  |  |  |
|  | Kiwi | kg | 40 |  |  |  |
|  | Koper świeży | pęczek | 170 |  |  |  |
|  | Mandarynki | kg | 50 |  |  |  |
|  | Marchew | kg | 354 |  |  |  |
|  | Natka pietruszki | pęczek | 98 |  |  |  |
|  | Nektarynki | kg | 30 |  |  |  |
|  | Ogórek kiszony | kg | 93 |  |  |  |
|  | Ogórek świeży | kg | 175 |  |  |  |
|  | Papryka świeża | kg | 46 |  |  |  |
|  | Pieczarki | kg | 85 |  |  |  |
|  | Pietruszka | kg | 102 |  |  |  |
|  | Pomarańcze | kg | 20 |  |  |  |
|  | Pomidory | kg | 180 |  |  |  |
|  | Por | szt. | 106 |  |  |  |
|  | Rzodkiewka | pęczek | 160 |  |  |  |
|  | Sałata | szt. | 212 |  |  |  |
|  | Sałata lodowa | szt.  | 90 |  |  |  |
|  | Seler | kg | 100 |  |  |  |
|  | Szczypior | pęczek | 90 |  |  |  |
|  | Śliwki | kg | 20 |  |  |  |
|  | Ziemniaki (irga) | kg | 5000 |  |  |  |
|  | Ziemniaki młode (irga) | kg | 500 |  |  |  |
|  |  |  |  |  | **Razem:** |  |  |

**Część V:**

1. Mrożonki

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Jednostka****miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa (brutto)****artykułu** | **Cena jednostkowa (netto)****artykułu** | **Cena brutto****za określoną****w wykazie ilość** |
|  | Fasolka szparagowa  | kg | 66 |  |  |  |
|  | Flaki wołowe WARSZAWSKIE  | kg | 97 |  |  |  |
|  | Frytki | kg | 20 |  |  |  |
|  | Kartacze  | kg | 84 |  |  |  |
|  | Kluski śląskie  | kg | 50 |  |  |  |
|  | Kopytka  | kg | 57 |  |  |  |
|  | Marchew  | kg | 178 |  |  |  |
|  | Mieszanka warzywna  | kg | 77 |  |  |  |
|  | Pierogi ruskie  | kg | 21 |  |  |  |
|  | Pierogi z serem  | kg | 21 |  |  |  |
|  | Pierogi z kapustą i grzybami  | kg | 68 |  |  |  |
|  | Pierogi z mięsem  | kg | 37 |  |  |  |
|  | Pizza z szynką (mała 0,20 dkg) | szt.  | 85 |  |  |  |
|  | Pyzy z mięsem  | kg  | 63 |  |  |  |
|  | Ryba mrożona dorsz | kg | 35 |  |  |  |
|  | Ryba mrożona karmazyn | kg | 40 |  |  |  |
|  | Ryba mrożona mintaj | kg | 18 |  |  |  |
|  | Ryba mrożona miruna | kg | 62 |  |  |  |
|  |  |  |  |  | **Razem:** |  |

**Część VI:**

1. Mięso wieprzowe, mięso drobiowe, wędliny i podroby

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Jednostka****miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa (brutto)****artykułu** | **Cena jednostkowa (brutto)****artykułu** | **Cena brutto****za określoną****w wykazie ilość** |
|  | Baleron parzony | kg | 45 |  |  |  |
|  | Bok wędzony, parzony | kg  | 36 |  |  |  |
|  | Filet z indyka (mięso) | kg | 25 |  |  |  |
|  | Filet z kurczaka | kg | 200 |  |  |  |
|  | Filet z kurczaka wędzony | kg | 22 |  |  |  |
|  | Kaszanka wiejska | kg | 21 |  |  |  |
|  | Kiełbasa biesiadna | kg | 54 |  |  |  |
|  | Kiełbasa boczkowa | kg | 25 |  |  |  |
|  | Kiełbasa krakowska | kg | 78 |  |  |  |
|  | Kiełbasa mortadela | kg | 22 |  |  |  |
|  | Kiełbasa parówkowa | kg | 64 |  |  |  |
|  | Kiełbasa podwawelska | kg | 105 |  |  |  |
|  | Kiełbasa smakowita | kg | 16 |  |  |  |
|  | Kiełbasa szynkowa | kg | 58 |  |  |  |
|  | Kiełbasa zwyczajna | kg | 84 |  |  |  |
|  | Kiełbasa żywiecka | kg | 35 |  |  |  |
|  | Konserwa (Łukowska LUNCHEN-MEAT) 300 g | szt. | 175 |  |  |  |
|  | Konserwa wojskowa | kg | 27 |  |  |  |
|  | Korpusy z kurczaka | kg | 55 |  |  |  |
|  | Kości wieprzowe | kg | 193 |  |  |  |
|  | Kurczaki | kg | 215 |  |  |  |
|  | Łopatka pieczona | kg | 25 |  |  |  |
|  | Łopatka prasowana | kg | 16 |  |  |  |
|  | Mięso karkówka b/k | kg | 164 |  |  |  |
|  | Mięso łopatka b/k | kg | 600 |  |  |  |
|  | Mięso schab b/k | kg | 186 |  |  |  |
|  | Mięso szynka b/k | kg | 168 |  |  |  |
|  | Mięso wątroba | kg | 28 |  |  |  |
|  | Mięso żeberka (pasy) | kg | 125 |  |  |  |
|  | Ogonówka wędzona | kg | 22 |  |  |  |
|  | Parówki cienkie | kg | 171 |  |  |  |
|  | Pasztet drobiowy | kg | 21 |  |  |  |
|  | Pasztet podlaski 150 g | szt. | 335 |  |  |  |
|  | Pasztet wieprzowy | kg | 21 |  |  |  |
|  | Pasztetowa | kg | 45 |  |  |  |
|  | Pieczeń z papryką | kg | 63 |  |  |  |
|  | Podudzia z indyka | kg | 42 |  |  |  |
|  | Polędwica drobiowa | kg | 18 |  |  |  |
|  | Polędwica kanadyjska | kg | 30 |  |  |  |
|  | Polędwica wieprzowa | kg | 28 |  |  |  |
|  | Schab pieczony | kg | 18 |  |  |  |
|  | Salceson wiejski, czosnkowy | kg | 40 |  |  |  |
|  | Słonina | kg | 24 |  |  |  |
|  | Smalec 200 g | szt. | 226 |  |  |  |
|  | Szynka dębicka | kg | 32 |  |  |  |
|  | Szynka wiejska | kg | 67 |  |  |  |
|  | Udka | kg  | 413 |  |  |  |
|  | Wołowina miękka | kg | 45 |  |  |  |
|  | Wołowina z/k | kg | 40 |  |  |  |
|  |  |  |  |  | **Razem:** |  |

**Część VII:**

1. Produkty sypkie, przyprawy, konserwy i inne

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Jednostka****miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa (brutto)****artykułu** | **Cena jednostkowa (brutto)****artykułu** | **Cena brutto****za określoną****w wykazie ilość** |
|  | Ananasy w puszce | szt. | 20 |  |  |  |
|  | Barszcz biały WINIARY 48 g | szt. | 160 |  |  |  |
|  | Batoniki (GRZEŚKI, MARSY) | szt. | 300 |  |  |  |
|  | Brzoskwinie w puszce 800 g | szt. | 44 |  |  |  |
|  | Chrzan w słoikach 300 ml | szt. | 151 |  |  |  |
|  | Cukier kryształ | kg  | 458 |  |  |  |
|  | Czekolada deserowa 100 g | szt. | 170 |  |  |  |
|  | Czosnek granulowany 2 g | szt. | 117 |  |  |  |
|  | Dżem owocowy 270 g i 280 g | szt. | 54 |  |  |  |
|  | Fasola (duża, PIĘKNY JAŚ) 500 g | szt. | 72 |  |  |  |
|  | Gałka 20 g | szt. | 12 |  |  |  |
|  | Groch łupany 500 g | szt. | 80 |  |  |  |
|  | Groszek konserwowy 250 g | szt. | 16 |  |  |  |
|  | Herbata granulowana saga 100 g | szt. | 290 |  |  |  |
|  | Herbata owocowa | szt. | 154 |  |  |  |
|  | Imbir 20 g | szt. | 12 |  |  |  |
|  | Jabłka prażone 900 g | szt. | 36 |  |  |  |
|  | Kakao DEKOMORENO 100 g | szt. | 23 |  |  |  |
|  | Kasza gryczana 1 kg | kg | 62 |  |  |  |
|  | Kasza jęczmienna 500 g | szt. | 78 |  |  |  |
|  | Kawa INKA 100 g | szt. | 42 |  |  |  |
|  | Ketchup łagodny i pikantny DAWTONA 500 ml | szt. | 102 |  |  |  |
|  | Kisiel (różne) | szt. | 184 |  |  |  |
|  | Koncentrat barszczu 200 ml | szt. | 8 |  |  |  |
|  | Koncentrat pomidorowy 1 l | szt. | 60 |  |  |  |
|  | Konserwa rybna MAKRELA 170 g | szt. | 44 |  |  |  |
|  | Kukurydza DAWTONA 300 g | szt. | 37 |  |  |  |
|  | Kwasek cytrynowy 200 g | szt. | 56 |  |  |  |
|  | Liście laurowe 1 kg | kg | 25 |  |  |  |
|  | Majeranek 700 g | szt.  | 84 |  |  |  |
|  | Majonez DEKORACYJNY WINIARY 700 ml | szt. | 111 |  |  |  |
|  | Makaron do rosołu Babuni 250 g | szt. | 80 |  |  |  |
|  | Makaron lubelski 500 g | szt. | 289 |  |  |  |
|  | Makaron zacierka 200 g | szt. | 75 |  |  |  |
|  | Marmolada owocowa 1 kg | szt. | 25 |  |  |  |
|  | Mąka kurpiowska 1 kg | kg | 222 |  |  |  |
|  | Miód naturalny 0,05 g | szt. | 60 |  |  |  |
|  | Musztarda 180 g | szt. | 126 |  |  |  |
|  | Ocet 10% 0,5 l | szt.  | 44 |  |  |  |
|  | Ogórki konserwowe 0,9 l | szt. | 126 |  |  |  |
|  | Olej kujawski 3 l | szt. | 110 |  |  |  |
|  | Papryka konserwowa 900 ml | szt. | 69 |  |  |  |
|  | Papryka ostra 1 kg | kg | 5 |  |  |  |
|  | Papryka słodka 1 kg | kg | 5 |  |  |  |
|  | Pieprz naturalny 1 kg | kg  | 10 |  |  |  |
|  | Płatki czekoladowe 0,5 kg | szt. | 24 |  |  |  |
|  | Płatki kukurydziane 0,5 kg | szt. | 88 |  |  |  |
|  | Przyprawa do zup w płynie WINIARY 1 l | szt. | 53 |  |  |  |
|  | Rosołki WINIARY drobiowe 180 g | szt. | 166 |  |  |  |
|  | Ryba wędzona MAKRELA | kg | 45 |  |  |  |
|  | Ryż 1 kg | szt. | 133 |  |  |  |
|  | Sałatka wielowarzywna (różne) 0,9 l | szt. | 120 |  |  |  |
|  | Sos boloński (torebka) 200 g | szt. | 115 |  |  |  |
|  | Sos grecki | szt. | 48 |  |  |  |
|  | Sos grzybowy | szt. | 30 |  |  |  |
|  | Sos koperkowy | szt. | 48 |  |  |  |
|  | Sos łowicki 350g | szt. | 50 |  |  |  |
|  | Sos meksykański 1 l | szt. | 30 |  |  |  |
|  | Sos pieczeniowy ciemny | szt. | 30 |  |  |  |
|  | Sos tatarski 1 l | szt. | 32 |  |  |  |
|  | Sól 1 kg | kg | 180 |  |  |  |
|  | Susz owocowy | szt. | 15 |  |  |  |
|  | Szczaw konserwowy 300 ml | szt. | 106 |  |  |  |
|  | Śledzie różne (matiasy) 3 kg i 5 kg | kg | 40 |  |  |  |
|  | Vegeta 1 kg | kg  | 40 |  |  |  |
|  | Ziele angielskie 20 g | kg | 5 |  |  |  |
|  | Zupa borowikowa WINIARY 48 g | szt. | 151 |  |  |  |
|  | Zupa ogonowa WINIARY 48 g | szt. | 213 |  |  |  |
|  |  |  |  |  | **Razem:** |  |



**Formularz cenowy**

Wykonawca

Firma/imię i nazwisko …………………………………………………………………………………

Adres ……………………………………………………………………………………………………

Nr telefonu i faksu ……………………………………………………………………………………….

NIP ………………………………………………………………………………………………………

Nawiązując do zaproszenia zawartego w zapytaniu o cenę dotyczącym sukcesywnej dostawy artykułów spożywczych do Zespołu Szkół Zawodowych Nr 1 im. Władysława Korżyka w Rykach składam/y ofertę na wykonanie zamówienia wskazanego w zapytaniu o cenę. Oświadczam/y, że zapoznałem/liśmy się z warunkami zawartymi w zapytaniu o cenę.

……………………………………………….

/pieczęć firmowa Wykonawcy/

**OŚWIADCZENIE**

o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia

Nazwa i adres Wykonawcy:

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego w postępowaniu na:

sukcesywną dostawę artykułów spożywczych do Zespołu Szkół Zawodowych Nr 1

im. Władysława Korżyka

w Rykach

oświadczamy, ze brak jest podstaw do wykluczenia nas z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz.759 z póź. zm.).

…………………….., dnia ............. 2015 r.

 /miejscowość/

……………………………………………………

/Pieczęć i podpis osoby (osób) uprawnionej(ych)

 do reprezentowania Wykonawcy/

**UMOWA**

w dniu.....................w Rykach pomiędzy Zespołem Szkół Zawodowych Nr 1 im. Władysława Korżyka ul. Żytnia 5, 08-500 Ryki, NIP: 5060103893 REGON 060708614

 ………reprezentowanym przez:

Mgr inż. Marka Ochapa – Dyrektora

 zwanym dalej Zamawiającym

a: ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………... …………………………………………………………………………………………………………..NIP ………………………………...., Regon …………………………., zwanym w dalszej części Wykonawcą

W związku z wyborem w dniu ………………………oferty w trybie zapytania o cenę przeprowadzonego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759, z późn. zm.), – strony zgodnie postanawiają:

**§ 1**

* 1. Przedmiotem niniejszej umowy jest sprzedaż i dostawa Zamawiającemu następujących

artykułów spożywczych**\***:

* 1. Pieczywo,
	2. Nabiał ,
	3. Jaja,
	4. Warzywa i owoce,
	5. Mrożonki,
	6. Mięso wieprzowe, mięso drobiowe, wędliny i podroby
	7. Produkty sypkie, przyprawy, konserwy i inne

 w ilościach podanych w ofercie Wykonawcy stanowiącej załącznik do niniejszej

 umowy.

**\**w umowie zostanie tylko pozycja, na którą Wykonawca złoży ofertę.***

1. Dostawa towaru odbywać się będzie na koszt Wykonawcy sukcesywnie, każdorazowo do siedziby Zamawiającego przy ul. Żytnia 5 w budynku internatu w Rykach na podstawie zamówienia - zgłoszenia telefonicznego w następujących terminach:
2. Pieczywo

Dostawa pieczywa odbywać się będzie **codziennie** do godziny 06:00. Może zaistnieć także sytuacja, że pieczywo trzeba dostarczyć do siedziby Zamawiającego w tym samym dniu, tj. dwa razy dziennie czyli: normalnie do godz. 06:00 i druga dostawa do godz. 12:00. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia telefonicznego zamówienia. Pozostałe produkty typu słodkie bułki, bułka tarta będą zamawiane w zależności od potrzeb za uprzednim powiadomieniem telefonicznym.

b) Nabiał

 Dostawa nabiału i produktów mleczarskich musi odbywać się następnego dnia od daty złożenia telefonicznego zamówienia. Średnia częstotliwość dostawy 3 razy w tygodniu lub w zależności od potrzeb Zamawiającego.

c) Jaja

Dostawa jaj odbywać się będzie w ilościach wynikających z bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony w terminie do 2 dni od daty złożenia telefonicznego zamówienia. Średnia częstotliwość dostawy jaj raz na tydzień.

d) Warzywa i owoce

Dostawa warzyw i owoców odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony w terminie do 2 dni od daty złożenia telefonicznego zamówienia. Średnia częstotliwość dostawy produktów różnych 1 raz na tydzień.

e) Mrożonki

Dostawa mrożonek odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony w ciągu 2 dni od daty złożenia telefonicznego zamówienia. Średnia częstotliwość dostaw dwa razy w miesiącu.

f) Mięso wieprzowe, mięso drobiowe, wędliny i podroby

Dostawa mięsa odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia w od daty złożenia telefonicznego zamówienia. Średnia częstotliwość dostawy mięsa wynosi od 4 do 5 razy w tygodniu (oprócz niedziel i świąt)

g) Produkty sypkie, przyprawy, konserwy i inne

Dostawa produktów sypkich, przypraw, konserw i innych produktów odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia telefonicznego zamówienia. Średnia częstotliwość dostawy wynosi od 4 do 5 razy w tygodniu (oprócz niedziel i świąt).

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu artykuły spożywcze dobrej jakości tj: świeży, I gatunku, czysty, bez objawów chorób pleśni, bez obcych zapachów, (nie robaczywy -dotyczy warzyw i owoców, nie kruszący się, dopieczony – dotyczy pieczywa), właściwej gramaturze oraz z właściwym terminem przydatności do spożycia. Jakość sprzedawanego towaru będzie zgodna z wymaganiami Polskich Norm. Towary będą oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.
2. Zamówienie, o którym mowa w ust. 2 określać będzie asortyment towaru oraz jego ilość.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru poszczególnych artykułów spożywczych według bieżących potrzeb i celowości ich zakupu.

**§ 2**

Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Sprzedaży i dostawy artykułów spożywczych w opakowaniach właściwych dla danego rodzaju artykułu.
2. Dostarczenia w/w artykułów do siedziby Zamawiającego przy ul. Żytniej 5 własnym transportem i na własny koszt wraz z rozładunkiem w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
3. Zapewnienia dobrej jakości dostarczonego towaru.
4. Ilość dostarczonego towaru ma być zgodna z zamówieniem złożonym przez Zamawiającego.
	1. Wykonawca odpowiada za stan jakościowy dostarczanych artykułów spożywczych. Dostarczone przez Wykonawcę produkty musza posiadać odpowiedni termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości – 7 dni oraz muszą odpowiadać stosowanym w Polsce normom jakościowym .
	2. W przypadku nie przestrzegania terminu dostaw oraz powtarzających się uchybień w realizacji warunków umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo zerwania umowy bez wypowiedzenia.
	3. Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność, musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów (art. spoż., warzywa, itp.
	4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zażądania stosownego dokumentu w momencie dostawy produktów.
	5. Mięso i wędliny muszą być dostarczane w czystych, zamkniętych pojemnikach do przewozu mięsa i wędlin.
	6. Mrożonki mają być dostarczane do Zamawiającego w formie nie rozmrożonej.
	7. Odbiór towaru odbywać się będzie w miejscu określonym w ust. 2, przy czym Zamawiający potwierdzi na piśmie przyjęcie dostawy, co jest podstawą uzyskania zapłaty za dostarczony towar.

**§ 3**

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany rodzaju i ilości towarów w ramach istniejącej umowy oraz możliwość niepełnej realizacji wartości umowy.

**§ 4**

1. Wykonawca gwarantuje dobrą jakość dostarczanego towaru i oświadcza, że dostarczone artykuły spożywcze nie są przeterminowane i posiadają termin ważności nie krótszy niż połowa okresu przydatności do spożycia określonego przez producenta.
2. W przypadku niedopełnienia obowiązku wynikającego z ust. 1 Wykonawca zobowiązany jest do bezpłatnej wymiany artykułów spożywczych na zgodne z wymogami ust. 1 w terminie 2 dni roboczych od pisemnego zgłoszenia zastrzeżeń jakościowych towaru.
3. Zwrot złej jakości towaru i dostarczenie towaru wolnego od wad następuje na koszt Wykonawcy.

**§ 5**

1. Wartość umowy strony ustalają na maksymalną kwotę ...................... złotych brutto (słownie: ………………………………………………………………………………………..………..

 zł brutto) w tym podatek VAT ……………….. złotych (słownie: ………………………

 …………………………………………………….… zgodnie z przyjętą ofertą przetargową

 stanowiącą załącznik do niniejszej umowy.

1. Ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy stanowić będzie kwota odpowiadająca iloczynowi ilości faktycznie dostarczonych towarów wg ich rodzaju oraz cen zawartych w ofercie, z tym że nie może ona przekroczyć kwoty wymienionej w ust. 1.
2. Ceny jednostkowe wyszczególnione w formularzu cenowym mogą być waloryzowane, zgodnie ze wskazaniem wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych, ogłaszanych przez Prezesa GUS.

**§ 6**

1. Należność z tytułu umowy będzie regulowana na podstawie faktury Wykonawcy, przelewem na jego konto wymienione w fakturze, w terminie 21 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury Zamawiającemu.
2. W przypadku nie dotrzymania terminu płatności Wykonawca zastrzega sobie prawo do naliczenia ustawowych odsetek.

**§ 7**

1. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty na rzecz Zamawiającego następujących kar umownych:
2. za nieterminowe dostarczenie przedmiotu zamówienia w wysokości 10% wartości nie

 dostarczonej partii towaru za każdy dzień zwłoki;

1. za zwłokę w wymianie towaru wadliwego na wolny od wad w wysokości 10% wartości towaru dostarczonego z wadami za każdy dzień zwłoki liczony od dnia wyznaczonego na wymianę towaru;
2. z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 20% wartości umowy brutto określonej w §5 ust.1 umowy.
3. W razie odstąpienia od umowy z winy Zamawiającego, Zamawiający zapłaci Wykonawcy

 karę umowną w wysokości 20% wartości umowy brutto określonej w § 5 ust. 1 umowy.

Zastrzeżenie w/w kar umownych nie wyłącza dochodzenia na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego.

**§ 8**

Umowa zostaje zawarta na czas określony, tj. na okres od dnia 01.09.2015 r. do dnia 24.06.2016 r.

W przypadku zrealizowania zamówienia w 100% na dany asortyment umowa wygasa samoistnie.

**§ 9**

Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadku wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Odstąpienie od umowy w tym przypadku może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

**§ 10**

Wszelkie zmiany warunków niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

1. Niedopuszczalna jest taka zmiana postanowień umowy lub wprowadzenie do umowy nowych postanowień niekorzystnych dla Zamawiającego, jeżeli przy ich uwzględnieniu należałoby zmienić treść oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy.
2. Ewentualne sprawy sporne wynikłe na tle wykonywania niniejszej umowy podlegać będą rozstrzyganiu przez sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.

**§ 11**

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy-Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego.
2. Oferta oraz Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia stanowią integralną część umowy.

**§ 12**

Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**Załącznik:**

-formularz cenowy

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**