

Tabela nr. I – Część I szacunkowe ilości zużycia mięsa i wędlin w okresie 1-go roku 2016

L.p.	Nazwa artykułu	J.m.	Ilość	Oferowa na cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek Vat %	Wartość brutto
1	Schab z kością	kg	360				
2	Łopatka z kością	kg	470				
3	Karczek z kością	kg	500				
4	Żeberka paski	kg	220				
5	Mieso z kością szynka wieprzowa	kg	350				
6	Słonina	kg	100				
7	Antrykot wołowy	kg	260				
8	Mięso piecz. wołowe	kg	150				
9	Kiełbasa śląska	kg	560				
10	Kiełbasa podwawelska	kg	350				
11	Kiełbasa krakowska	kg	200				
12	Kiełbasa szynkowa	kg	280				
13	Kiełb. biała parzona	kg	390				
14	Szynka drobiowa	kg	100				
15	Szynka got. wieprzowa	kg	150				
16	Baleron gotowany	kg	100				
17	Filet wędz z indyka	kg	120				
18	Polędwica sopocka	kg	200				
19	Boczek wędzony	kg	100				
20	Pasztet pieczony	kg	250				
21	Salceson drobiowy	kg	100				
22	Pasztetowa drobiowa	kg	240				
23	Parówki drobiowe	kg	680				
24	Kaszanka	kg	300				
25	Kurczaki	kg	700				
26	Filet z kurczaka	kg	270				
27	Ćwiartka tylna	kg	840				
28	Udziec indyczy z kością	kg	120				
29	Mięso gulasz indyk	kg	150				
30	Flaki gotowane w folii	kg	200				
Ogółem wartość:					Netto:		Brutto:

Załącznik nr 1.

Tabela nr II -Część II szacunkowe ilości zużycia artykułów spożywczych w ciągu 1-go roku 2016

L.p	Nazwa artykułu	j.m	ilość	Oferowa na cena jedn.nett o	Wartość netto	Podatek VAT %	Wartość brutto
1	Mąka pszenna	kg	550				
2	Mąka ziemniaczana	kg	30				
3	Kasza manna	kg	100				
4	Kasza jęczmienna	kg	110				
5	Cukier a 1 kg	kg	3000				
6	Makaron 2 jajeczny różny	kg	700				
7	Ryż	kg	300				
8	Sól	kg	400				
9	Jajka	szt	13500				
10	Olej rzepakowy 1,0 l	szt	250				
11	Ocet 0,5 l	szt	150				
12	Magi w płynie 1 l	szt	60				
13	Przyprawa kucharek 1kg	szt	100				
14	Chrzan tarty 190 g	szt	500				
15	Barszcz biały 0,5 l	szt	170				
16	Koncentrat pomidorowy 30% 0,9 l	szt	180				
17	Musztarda stołowa 1 litr	szt	30				
18	Kecup łagodny 500 g	szt	500				
19	Majonez kielecki 500 g	szt	200				
20	Groszek konserwowy 400 g	szt	200				
21	Pieczarki konserwowe 0,9 l	szt	70				
22	Seler konserwowy 1,7l	szt	20				
23	Kukurydza konserwowa 400g	szt	280				
24	Ogórki konserwowe 0,9 l	szt	460				
25	Papryka konserwowa 0,9 l	szt	500				
26	Śledź w pomidorach 170 g	szt	950				
27	Tuńczyk w sosie własnym 185g	szt	1200				
28	Paprykarz szczeciński 170 g	szt	600				
29	Sałatka z makreli z warzyw. 170 g	szt	700				
30	Pasztet drobiowy 130 g	szt	3500				
31	Filet z mintaja	kg	220				
32	Ryba sola do smażenia	kg	350				
33	Makrela wędzona	kg	20				
34	Płaty śledziowe solone	kg	30				
35	Kawa Inka 150 g	szt	10				
36	Herbata ekspres.minutka a'100 szt	szt	750				
37	Liść laurowy 100 g	szt	5				
38	Majeranek 10 g	szt	60				
39	Pieprz miel. czarny 50 g	szt	150				
40	Papryka mielona 30 g	szt	20				
41	Czosnek mielony 20 g	szt	350				

c.d.dalszy tabela nr II część II							
42	Dżemy owocowe różne 280 g	szt	1000				
43	Rodzynki 100g	szt	15				
44	Proszek do pieczenia 36 g	szt	30				
45	Cukier waniliowy 32 g	szt	30				
46	Kakao 100g	szt	10				
47	Żelatyna spożywcza 1 kg	szt	2				
48	Baton czekoladowy 45g np. Pawełek	szt	1500				
49	Prince polo 20 g	szt	3000				
50	Krakersy 100 g	szt	1500				
51	Herbatniki Petitki 100 g	szt	500				
Wartość ogółem:					Netto:		Brutto:

Tabela nr III – Część III szacunkowe ilości zużycia artykułów mleczarskich w ciągu 1-go roku 2016

l.p.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość	Oferowana cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek Vat %	Wartość brutto
1	Jogurt naturalny 2% tłuszczu 400g	szt	560				
2	Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu 150g	szt	770				
3	Jogurt owocowy 1,5% tłuszczu 150g	szt	3500				
4	Mleko 2% /folia a'5l/	l	600				
5	Masło 200g 82% tłuszczu	kg	280				
6	Margaryna śniadaniowa do pieczywa a'500g	kg	700				
7	Margaryna zwykła a'250g	kg	470				
8	Ser żółty typu gouda	kg	460				
9	Ser topiony 100g 40% tłuszczu	szt	4500				
10	Serek ostrawia 120g	szt	2000				
11	Serek śmietankowy do chleba 100g	szt	4000				
12	Serek homogenizowany 150g naturalny	szt	4000				
13	Serek homogenizowany 150g owocowy	szt	2000				
14	Serek Fromage kostka 100 g	szt	500				
15	Ser biały tłusty	kg	450				
16	Śmietana 12% 400ml	szt	600				
17	Śmietana 18% 400ml	szt	260				
Wartość ogółem					Netto:		Brutto:

Załącznik nr 1.

Tabela nr IV – Część IV szacunkowe ilości zużycia **pieczywa** w ciągu 1-go roku **2016**

l.p.	Nazwa artykułu	j.m.	Ilość	Oferowana cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek Vat %	Wartość brutto
1	Chleb pszenno-żytni 0,65kg krojony	Szt.	6000				
2	Chleb graham 0,50kg krojony	Szt.	9000				
3	Bułki 0,05kg	Szt.	7800				
4	Bułka graham 0,05kg	Szt.	29000				
5	Bułka tarta	Kg	160				
6	Piernik	Kg	90				
7	Cwibak	Kg	110				
8	Ciasto drożdżowe z owocami	Kg	500				
9	Drożdżówki 0,08kg	szt	7000				
Wartość ogółem					Netto:		Brutto:

.....
Pieczęć wykonawcy

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Składając ofertę w niniejszym postępowaniu oświadczam, że spełniam warunki o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

..... , dn.

.....
(podpis uprawnionego przedstawiciela wykonawcy)

.....
Pieczęć wykonawcy

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Składając ofertę w niniejszym postępowaniu oświadczam, że brak podstaw do wykluczenia mnie/podmiotu reprezentowanego przeze mnie* z powodu niespełnienia warunków o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy PZP.

..... , dn.

.....
(podpis uprawnionego przedstawiciela wykonawcy)

*- nie właściwe skreślić

(zwrot *mnie* – dot. osób fizycznych, przedsiębiorców prowadzących działalność gospodarczą i spółek cywilnych złożonych z przedsiębiorców prowadzących działalność gospodarczą)

.....
Pieczęć wykonawcy

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Składając ofertę w niniejszym postępowaniu oświadczam, że podmiot, który reprezentuję

- należy¹
- nie należy^{1 2}

do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, ze zm.5).

¹ niewłaściwe skreślić

² Wykonawcy, którzy skreślili tę opcję składają listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej.

..... , dn.....

.....
(podpis uprawnionego przedstawiciela wykonawcy)

.....
/ pieczęć firmy/

FORMULARZ OFERTOWY

DANE WYKONAWCY

1. Pełna nazwa Wykonawcy
2. Adres Wykonawcy
-
3. Imię i nazwisko osoby upoważnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy
-
4. Regon 5. NIP.....
6. Tel.....7. Fax.....

PRZEDMIOT OFERTY

1. Oferta dotyczy przetargu nieograniczonego ogłoszonego przez Dom Pomocy Społecznej w Owczarach na dostawy **artykułów żywnościowych** TabelaCzęść.....
/wpisać nr tabeli/ /wpisać nr części/
.....
2. Oferujemy całkowity koszt w/w zamówienia za kwotę :
wartość nettozł
(słownie).....
wartość brutto.....zł
(słownie).....
3. Oświadczamy , że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia.
4. Do dokumentów przetargowych nie wnosimy zastrzeżeń.
5. Przyjmujemy warunki stawiane przez Zamawiającego w p.1 SIWZ.
6. Zrealizujemy zamówienie w okresie 02.01.2016r. – 31.12.2016r.

.....
Data i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy

WZÓR UMOWY
Umowa nr.....
Na dostawy artykułów żywnościowych
Część

Zawarta w dniu 02.01.2016r. w Owczarach pomiędzy „Zamawiającym” Domem Pomocy Społecznej w Owczarach ul. Kasztanowa 20 32-088 Owczary NIP 945-14-10-006 reprezentowanym przez:

1.Mgr Kazimierz Adamczyk – Dyrektor DPS

a „Wykonawcą”

reprezentowanym przez:

&.1.

Umowę niniejszą zawiera się na podstawie postępowania przeprowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie ustawy z dn.29.01.2004r. Prawo Zam.Publ. (Dz. U.z 2013r. poz.907 z późn. zmianami.)

&.2.

1.Przedmiotem umowy są sukcesywne dostawy artykułów żywnościowych

Część wg potrzeb Domu Pomocy Społecznej w Owczarach.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany co do ilości i rodzajów artykułów określonych w specyfikacji.

2.Umowę zawiera się na okres od dnia 02.01.2016r do 31.12.2016r.

&.3.

1.Za dostarczony towar obowiązują ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę zgodnie z załącznikiem nr1.

2.Zmiana cen może nastąpić w przypadku urzędowej zmiany stawek podatku VAT.

3.Warunki płatności : przelew do 30 dni od złożenia faktury potwierdzonej przez magazyniera DPS-u.

4. Konto Wykonawcy

&.4.

1.Dostawy , które Wykonawca będzie realizował , wynikać będą z sukcesywnych zamówień składanych przez Zamawiającego telefonicznie lub faxem na dwa dni przed dostawą.

2.Wykonawca dostarcza towar własnym transportem , na swój koszt i we własnych opakowaniach /opakowania zwracane po odbiorze towaru/ do magazynu spożywczego DPS-u

3.Wykonawca zapewnia właściwą jakość towaru zgodnie z wymaganiami Polskich i Branżowych Norm – w przypadku dostarczania towaru nie spełniającego wymogów jakościowych / towar nieświeży , uszkodzone opakowania, itp./, lub niezgodny z zamówieniem Zamawiający zastrzega sobie prawo zwrotu towaru , a Wykonawca ma obowiązek dostarczenia właściwego towaru w tym samym dniu.

4. Wykonawca dostarcza towar wg **harmonogramu podanego w specyfikacji /dostawa + odbiór/**

5.Wykonawca powinien posiadać potrzebne atesty ,certyfikaty oraz świadectwa dopuszczenia do obrotu dostarczanych towarów.

&.5.

Do współdziałania przy realizacji umowy strony wyznaczają następujące osoby :

1. ze strony Wykonawcy tel.....
2. ze strony Zamawiającego Iwona Dercz dietetyczka tel 12-4194086.

&.6.

Odpowiedzialność z tytułu niewykonania , lub nienależytego wykonania umowy strony ustalają w formie kar umownych:

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,5% wartości towaru nie dostarczonego w terminie , za każdy dzień opóźnienia.
2. W przypadku braku realizacji zamówionej dostawy Zamawiający zastrzega sobie prawo natychmiastowego zakupu artykułów u innego dostawcy, kosztami wynikającymi z różnicy cen zakupu /w przypadku zakupu po wyższej cenie/ Zamawiający obciąży Wykonawcę.

&.7.

Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy w każdym czasie ze skutkiem natychmiastowym , w przypadku rażącego naruszenia postanowień umowy przez Wykonawcę tj. :

- a/ dwukrotnego niedotrzymania przez Wykonawcę terminu realizacji dostaw określonych w specyfikacji
- b/ dwukrotnego odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów z powodu wystąpienia jakichkolwiek nieprawidłowości co do jakości , oraz terminu przydatności do spożycia danego produktu.

&.8.

W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy zastosowanie mieć będą przepisy ustawy Prawo Zamówień Publicznych i Kodeksu Cywilnego.

&.9.

Wszelkie zmiany i uzgodnienia dotyczące postanowień niniejszej umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej.

&.10.

Wszelkie spory na tle niniejszej umowy strony podają rozpatrzeniu Sądowi Rejonowemu właściwemu dla Zamawiającego.

&.11.

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

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

.....
Pieczęć firmy

PROPOZYCJE ZLECENIA ROBÓT PODWYKONAWCOM

Część, która ma zostać zlecona	Wartość części zleczonej w % ceny oferty

Podpisano:

.....
(podpis uprawnionego przedstawiciela wykonawcy)

....., dnia