

SPECYFIKACJA

ZAMAWIAJĄCY
ZESPÓŁ SZKÓŁ ELEKTRONICZNYCH
35-078 Rzeszów, ul. Hetmańska 120,
NIP 813-240-44-48,
Tel. (17) 748 30 40(szkoła); (17) 85 428 96 (internat)

Zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu prowadzonym w trybie **zapytania ofertowego** o wartości zamówienia mniejszej od kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2013 r., poz.907 z późn. zm.), oraz wyjaśnienia zawartego w informatorze UZP (nr 2 z 2013r).

Dotyczy zamówienia na:

Sprzedaż i sukcesywną dostawę artykułów spożywczych na potrzeby internatu Zespołu Szkół Elektronicznych w Rzeszowie w okresie: od stycznia do grudnia 2019r.

- I. POSIŁKI GOTOWE
- II. RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE
- III. OWOCE , WARZYWA I PODOBNE PRODUKTY
- IV. JAJA
- V. RYBY PRZETWORZONE I KONSERWOWE ORAZ WARZYWA I OWOCE MROŻONE
- VI. PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE
- VII. PRODUKTY MLECZARSKIE
- VIII. PRODUKTY ZWIERZĘCE, MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE PRZETWORZONE
- IX. PRODUKTY DROBIOWE I PRODUKTY DROBIOWE PRZETWORZONE

.....
ZATWIERDZAM

Rozdział 1

Przedmiot zamówienia

1. Zespół Szkół Elektronicznych, 35-078 Rzeszów, ul Hetmańska 120 na podstawie art. 39 ust. Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz.759 z późn. zm.), wyjaśnienia zawartego w informatorze UZP (nr 2 z 2013r) ogłasza zapytanie ofertowe, którego przedmiotem jest:

Sprzedaż i sukcesywna dostawa artykułów spożywczych na potrzeby Internatu Zespołu Szkół Elektronicznych w Rzeszowie w następujących grupach (częściach):

- I. POSIŁKI GOTOWE
- II. RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE
- III. OWOCE , WARZYWA I PODOBNE PRODUKTY
- IV. JAJA
- V. RYBY PRZETWORZONE I KONSERWOWE ORAZ WARZYWA I OWOCE MROŻONE
- VI. PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE
- VII. PRODUKTY MLECZARSKIE
- VIII. PRODUKTY ZWIERZĘCE, MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE PRZETWORZONE
- IX. PRODUKTY DROBIOWE I PRODUKTY DROBIOWE PRZETWORZONE

Opisy poszczególnych grup, ich zawartość i ilości podano w **Załącznik Nr 1** do specyfikacji zamówienia, zwanych dalej „Specyfikacją”.

- 1.1. Wielkości podane w **Załączniku Nr 1** są wielkościami szacunkowymi liczonymi od stycznia do grudnia (bez przerw wynikających za specyfiki pracy szkoły). W wyliczeniach podanych w tabelach Zamawiający opierał się na ilościach zużytych w latach poprzednich. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany podanych wielkości z przyczyn od niego niezależnych np. absencja mieszkańców internatu, zmiana stanu ilościowego wychowanków. Dodatkowo dopuszcza się zmianę asortymentu wynikającą ze zmian prawa. Wykonawca zobowiązany jest zaoferować artykuły spożywcze, zgodnie z **Załącznikiem nr1** do Specyfikacji.

Rozdział 2

Miejsce i termin dostawy oraz odbiór produktów

2. Internat Zespołu Szkół Elektronicznych, 35-036 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 56. Zamówienie będzie realizowane sukcesywnie, w miarę potrzeb Zamawiającego w terminie od dnia podpisania umowy do zakończenia roku kalendarzowego 2019 z wyjątkiem: ferii zimowych, przerwy na Święta Wielkanocne i Bożego Narodzenia, wakacji, ewentualnych innych przerw pracy szkoły nie wynikających z planu nauczania i o których Zamawiający nie mógł wiedzieć podczas opracowania zapytania.

Rozdział 3

Warunki przystąpienia do postępowania

3. Wykonawca musi spełniać wymogi określone w niniejszej Specyfikacji.
- 3.1. Wykonawca będzie realizował dostawy zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi

w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 19 grudnia 2002r w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności.

3.2 Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczał produkty, które:

- 1) nie wskazują oznak nieświeżości lub zepsucia,
- 2) są świeże, o dobrym smaku, odpowiednim okresie przydatności do spożycia dla danego produktu
- 3) asortyment był dostarczany w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowane informacje o nazwie środka spożywczego (skład), informacje w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu, alergenach i wartości odżywczej (kcal /100g produktu)
- 4) były pierwszego gatunku,
- 5) były czyste, nieuszkodzone mechanicznie, spełniały wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w obowiązujących normach prawnych,
- 6) miały właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadały ważne terminy ważności do spożycia,
- 7) Wykonawca dostarczał asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych,
- 8) transport do siedziby Zamawiającego ma być realizowany środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu art. spożywczych w tym mrożonek, drobiu, mięsa czy jaj w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości, nie wolno łączyć dostaw towarów z poszczególnych grup w jednym środku transportu.
- 9) pojemniki oraz opakowania posiadały atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością, była realizowana zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu,
- 10) dostarczane produkty były czyste, bez ziemi, piachu i brudu (dla roślin okopowych: ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, burak itd.)
- 11) Dostarczane produkty winny spełniać - w zależności od zaoferowanej przez Wykonawcę części zamówienia - wymagania wynikające z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności zawarte w:
 - ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) – w tym HACCP,
 - ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej art. rolno – spożywczych (tj. Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.),
 - ustawie z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. 2006 Nr 17 poz. 127 z późn. zm.),
 - rozporządzeniu (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139, 30/04/2004),
 - ustawie z dnia 20 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych produktów pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. nr 33, poz. 288 z późn. zm.)
 - rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (tj. Dz. U. z 2007 r. Nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
 - rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 01 sierpnia 2016 r w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 01.08.2016 poz. 1154).

Rozdział 4

Wymagane dokumenty

4. W celu potwierdzenia ważności oferty i spełniania wymaganych warunków. Wykonawca załączy do oferty następujące dokumenty i oświadczenia według poniższych zasad:
 - 1) Wypełniony i podpisany przez osobę/osoby upoważnione formularz ofertowy oraz zestawienie ofertowe stanowiące Załączniki Nr 1 i 2 do specyfikacji wraz z **wykazem alergenów występujących w produkcie i użytych w procesie wytwarzania.**
 - 2) Pełnomocnictwo w przypadku, gdy wykonawcę reprezentuje pełnomocnik.

Oświadczenie o spełnianiu wymogów wynikających z systemu HACCP zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r Nr 171, poz. 1225). Dla wykonawców części VIII Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne przetworzone i IX Produkty drobiowe i produkty przetworzone – aktualna decyzja lub zaświadczenie właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego lub Powiatowego Inspektora Weterynarii stwierdzające dopuszczenie wykonawcy do obrotu handlowego mięsem i wędlinami, wystawione lub poświadczane nie wcześniej niż 6 m-cy przed terminem składania ofert.

Brak któregośkolwiek z dokumentów wymaganych w specyfikacji, złożenie dokumentu w niewłaściwej formie (np. nie poświadczanie za zgodność z oryginałem kopii) i nie uzupełnienie ich w określonym terminie spowoduje wykluczenie Wykonawcy z zapytania ofertowego.

Rozdział 5

Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także osób uprawnionych;

Treść SIWZ jest dostępna na stronie internetowej zamawiającego pod adresem:

www.elektronik.rzeszow.pl
www.internat.elektronik.rzeszow.pl

5. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz inne informacje, Zamawiający i Wykonawca przekazują w formie pisemnej. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienia dotyczące wszelkich wątpliwości związanych ze SIWZ, sposobem przygotowania i złożenia oferty, kierując swoje zapytania na piśmie pod adres: Zespół Szkół Elektronicznych w Rzeszowie, 35- 078 Rzeszów ul. Hetmańska 120, tel.17 748 30 32, fax 17 748 30 63 .
- 5.1 Zamawiający jest obowiązany niezwłocznie udzielić wyjaśnień, chyba , że prośba o wyjaśnienie wpłynęła na mniej niż 6 dni przed terminem składania ofert.
- 5.2 W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie , przed upływem terminu składania ofert , zmodyfikować treść SIWZ . Dokonaną w ten sposób modyfikację Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom oraz zamieszcza ją na stronie internetowej Zamawiającego. Zamawiający przedłuży termin składania ofert, jeżeli w wyniku modyfikacji treści SIWZ niezbędny będzie dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach . O przedłużeniu terminu składania ofert Zamawiający niezwłocznie zawiadomi wszystkich Wykonawców oraz zamieszcza tę informację na swojej stronie internetowej.
- 5.3 Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcami jest: mgr Paweł Sitek, ul. Dąbrowskiego 56, 35-036 Rzeszów, tel. (17) 854 28 96

Rozdział 6

Wymagania dotyczące wadium.

6. Zamawiający odstępuje od wpłaty wadium.

Rozdział 7

Termin związania ofertą

7. Wykonawcy będą związani ofertą przez 30 dni .

Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

W uzasadnionych przypadkach na co najmniej 7 dni przed upływem terminu związania ofertą, Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o maksymalnie 60 dni .

Rozdział 8

Opis sposobu przygotowania ofert

8. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na każdą część (pakiet), złożenie więcej niż jednej oferty lub oferty zawierającej rozwiązanie alternatywne spowoduje jej odrzucenie.

8.1 Ofertę składa się w formie pisemnej , w języku polskim , trwałą, czytelną techniką.

8.2 Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.

8.3 Oferta powinna być złożona na druku – załącznik nr 1 do SIWZ. Formularz ofertowy oraz pozostałe dokumenty dla których Zamawiający określił wzory w formie załączników do SIWZ, winny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami . Wszystkie kartki oferty powinny być trwale połączone, ponumerowane oraz zaparafowane lub podpisane przez osobę uprawnioną do występowania w imieniu Wykonawcy.

Ewentualne poprawki lub korekty błędów w tekście oferty muszą być naniesione w czytelny sposób i parafowane przez osobę uprawnioną.

8.4 Składane dokumenty, w tym wszelkie zaświadczenia, muszą być załączone do oferty w formie oryginałów lub w formie kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

8.5 Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę, zgodnie z zasadami reprezentacji określonymi w dokumencie rejestrowym Wykonawcy .

8.6 W przypadku gdy ofertę podpisuje osoba pełnomocniona – pełnomocnictwo powinno być załączone w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza – opatrzone datą poświadczenia za zgodność.

8.7 Zamawiający nie zwraca Wykonawcom dokumentów zawartych w ofercie . Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

8.8 Oferty nie spełniające wszystkich wymogów wymienionych w niniejszej SIWZ będą odrzucone lub spowodują wykluczenie wykonawcy .

8.9 Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa Wykonawcy, po odpowiednim ich zastrzeżeniu, będą wyłączone z możliwości udostępnienia.

8.10 Ofertę należy umieścić w jednej zabezpieczonej kopercie oznaczonej adresem zamawiającego – Zespół Szkół Elektronicznych, ul. Hetmańska 120, 35-078 Rzeszów i napisem:

**„ OFERTA NA DOSTAWĘ ŻYWNOŚCI DO STOŁÓWKI SZKOLNEJ
NIE OTWIERAĆ PRZED DNIEM 31.12.2018 r.
PRZED GODZ. 11:00 ”.**

poza opisem jak wyżej, podać nazwę i adres Wykonawcy składającego ofertę.

- 8.11 Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu należy złożyć na takich samych zasadach jak składana oferta, odpowiednio z dopiskiem „ZMIANA OFERTY”, lub „WYCOFANIE OFERTY”.
- 8.12 Koperty oznaczone adnotacją „WYCOFANIE OFERTY” będą otwierane w pierwszej kolejności. Koperty oznaczone dopiskiem „ZMIANA OFERTY”, po stwierdzeniu poprawności procedury dokonywania zmian, zostaną dołączone do oferty wykonawcy, który wniósł zmiany.
- 8.13 Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona Wykonawcy bez otwierania.
- 8.14 W przypadku nieprawidłowego zaadresowania lub zamknięcia koperty, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie przesyłki i jej przedterminowe otwarcie. Oferta taka zostanie odrzucona.

Rozdział 9

Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert;

9. Oferty należy składać na adres;

Zespół Szkół Elektronicznych
ul. Hetmańska 120
35-078 Rzeszów – sekretariat pok. 115

Termin składania ofert upływa w dniu 31.12.2018 r. o godzinie 9⁰⁰

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 31.12.2018 r. o godzinie 11⁰⁰ w **Internacie Zespołu Szkół Elektronicznych ul. Dąbrowskiego 56, 35-036 Rzeszów, Sekretariat pokój nr 5**

Otwarcie jest jawne.

Podczas otwarcia ofert zamawiający podaje do wiadomości nazwy, adresy Wykonawców a także informacje dotyczące cen zawartych w ofertach.

Powyższe informacje zostaną przekazane Wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich wniosek.

Rozdział 10

Opis sposobu obliczania ceny;

10. Wykonawca powinien w kalkulować w cenę ofertową (brutto) wszystkie jej składniki wraz z kosztami dostarczenia przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego oraz ewentualnie ryzyko wynikające z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
- 10.1 Wykonawca jest zobowiązany do wypełnienia formularza ofertowego Załącznik nr 2 i asortymentowo cenowego Załącznik nr 1 oraz określenia w nim cen zawierających podatek od towarów i usług (VAT), oraz wszystkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia.
- 10.2 Wszystkie ceny, podane w ofercie i innych dokumentach sporządzonych przez wykonawcę muszą być wyrażone w złotych polskich do dwóch miejsc po przecinku.
- 10.3 Cena oferty musi być podana w złotych polskich, wpisana czytelnie liczbowo oraz słownie w formularzu ofertowym.
- 10.4 Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walutach obcych.
- 10.5 Zamawiający poprawi oczywiste omyłki pisarskie i rachunkowe w obliczeniu ceny oraz niezwłocznie powiadomi wykonawców, którzy złożyli oferty.

Rozdział 11

Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert;

11. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie oraz omyłki rachunkowe w obliczaniu ceny, niezwłocznie powiadamiając o tym wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty.

Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty w każdej części Zamawiający stosować będzie kryterium ceny – waga 100%

Zamawiający przyzna maksymalną liczbę punktów tj. 100 Wykonawcy, który przedstawił ofertę najtańszą nie podlegającą odrzuceniu na ocenianą część zamówienia. Pozostałe oferty zostaną ocenione zgodnie ze wzorem:

$$\frac{\text{cena oferty najtańszej}}{\text{cena oferty ocenianej}} \times 100 \text{ pkt}$$

W przypadku wystąpienia oferty zawierającej rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia Zamawiający zwróci się do Wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.

Nie złożenie wyjaśnień przez Wykonawcę lub jeżeli dokonana ocena potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia spowoduje odrzucenie ofert

Oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów w ocenianej części (Pakiecie) zamówienia zostanie wybrana jako najkorzystniejsza.

Rozdział 12

Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;

12. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadamia Wykonawców mailem, którzy złożyli oferty o;

a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, i uzasadnienie jej wyboru,

12.1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego nie później niż przed upływem terminu związania ofertą. O miejscu i terminie zawarcia umowy poinformuje wykonawcę, którego oferta została wybrana .

Umowa w sprawie zamówienia może być zawarta po upływie terminu związania ofertą jeśli Zamawiający przekaze Wykonawcy informację o wyborze oferty przed upływem terminu związania ofertą.

Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, będzie się uchylał od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownej oceny , chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa

w art.93 ust.1 ustawy. Pełną treść wzoru umowy przedstawia załącznik nr 3do SIWZ.

Rozdział 13

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawartej umowy w sprawie zamówienia publicznego;

13. Istotne dla stron postanowienia , zawarto we wzorze umowy- Załącznik Nr 3 do SIWZ

Rozdział 14

Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia;

Wykonawcom, jeżeli ich interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale VI Ustawy Prawo zamówień publicznych.

Rozdział 15

Postanowienia końcowe

1. Zamawiający dopuszcza składania ofert częściowych
- 2 Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej,
- 3 Zamawiający nie dopuszcza udzielenie zamówienia uzupełniającego
- 4 Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych,
- 5 Zamawiający nie prowadzi postępowania w formie elektronicznej.

Rozdział 16

Informacja o przetargu została umieszczona;

- na stronie internetowej Zamawiającego

ZATWIERDZIŁ:

Dyrektor
Zespołu Szkół Elektronicznych
w Rzeszowie

.....

PAKIET NR I
POSIŁKI GOTOWE

L.p.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość	Cena Jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT	Cena jednostki brutto	Wartość brutto
1.	Gołąbki z ryżem i mięsem, świeże	Kg	100					
2.	Kluski śląskie	Kg	120					
3.	Kopytka	Kg	35					
4.	Krokiety z kapustą i grzybami	Kg	400					
5.	Krokiety z kapustą świeżą i pieczarkami	Kg	80					
6.	Naleśniki po meksykańsku (mięso wieprzowe ok 60%, fasola czerwona, ser żółty, kukurydza, natka tabasco)	Kg	60					
7.	Naleśniki z serem białym	Kg	100					
8.	Pierogi ruskie	Kg	800					
9.	Pierogi z kapustą kiszoną	Kg	160					
10.	Pierogi z mięsem	Kg	50					
11.	Pierogi ze szpinakiem	Kg	70					
12.	Pyzy z mięsem	Kg	30					
13.	Uszka z grzybami	Kg	90					
WARTOŚĆ RAZEM:								

Dostawa do godz. 9:00
Produkty powinny być:

1. Robione ręcznie, świeże, nie mrożone.
2. Ciasto na naleśniki i krokiety powinno być usmażone z dwóch stron.
3. Produkty powinny odpowiadać Polskiej Normie.
4. Produkty powinny być zgodne z wymogami zawartymi w Dz.U z dnia 28 sierpnia 2015 roku

Produkty oznakowane, każda partia towaru powinno zawierać:

- nazwę produktu i rodzaj
- wykaz składników użytych do produkcji
- termin przydatności do spożycia
- masę netto
- warunki przechowywania
- nazwę i adres producenta

Obowiązkowe jest podanie informacji o wszelkich substancjach lub produktach, powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, które są obecne w dostarczonym asortymencie oraz wartość odżywcza w100g (kcal).

.....
 Podpis osoby upoważnionej

PAKIET NR II
RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość	Cena Jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT	Cena jednost. brutto	Wartość brutto
1.	Ananas plastry w lekkim syropie 565g	Szt	70					
2.	Baton zbożowy 40g	Szt	200					
3.	Bazylia 10g	Szt.	110					
4.	Cukier biały kryształ	Kg	840					
5.	Cukier puder 400g, 500g	Kg	20					
6.	Curry 20g	Szt.	70					
7.	Chrzan tarty 270g Fruktus lub równoważny	Szt	130					
8.	Cynamon 20g	Szt.	60					
9.	Czekolada różne nadzienie 100g	Szt	200					
10	Czekolada różne smaki 225g	Szt	200					
11	Czekolada z orzechami 225g	Szt	200					
12	Czosnek granulowany 20g	Szt.	20					
13	Czosnek niedźwiedzi 20g	Szt	20					
14	Dżem Łowicz niskosłodzony, różne smaki 280g	Szt	260					
15	Fasolka czerwona puszka 400g	Szt	25					
16	Fix do potraw chińskich 39g	Szt.	10					
17	Groszek zielony konserwowy 400g	Szt.	100					

18	Herbata ekspresowa 100T typu Minutka	Szt.	300					
19	Kakao naturalne DecoMorreno 10-12% 150g	Szt.	150					
20	Kasza gryczana prażona	Kg	120					
21	Kasza manna	Kg	10					
22	Kasza perłowa jęczmienna gruba	Kg	200					
23	Kawa inka rozpuszczalna 150g	Szt.	160					
24	Kawa zbożowa 200g	Szt.	20					
25	Ketchup łagodny 480g typu Pudliszki lub równoważny o niskiej zawartości sodu	Szt.	100					
26	Kminek 20g	Szt.	50					
27	Koncentrat buraczany czerwony 300 ml Krakus butelka szklana	Szt.	70					
28	Koncentrat pomidorowy puszka 850g minimum 30% pomidorów suchej masie bez konserwantów zawierające nie więcej niż 10g cukru i 10g tłuszczu	Szt.	110					
29	Krem czekoladowy 25g	Szt.	600					
30	Kukurydza konserwowa 400g Pudliszki, Rolnik lub równoważna	Szt.	140					
31	Kurkuma 20g	Szt.	20					
32	Kwasek cytrynowy spożywczy 20g	Szt.	40					
33	Liść laurowy 6g	Szt.	350					
34	Liść lubczyku 8g torebka	Szt.	370					
35	Majeranek otarty 8g	Szt.	130					

36	Majonez rzymski 850g	Szt	160					
37	Makaron razowy, 500g różne kształty Premium makaron podkarpacki	Szt	100					
38	Makaron typu kolanka, spaghetti, muszelki, świderki, nitka cięta, wstążka i gwiazdka Lubella, 500g	Szt	1400					
39	Mąka pszenna typ 500 Poznańska	Kg	400					
40	Mąka ziemniaczana 500g	Szt.	25					
41	Miód naturalny 25g	Szt.	6000					
42	Musztarda delikatesowa lub stołowa 900g słoik	Szt.	90					
43	Ocet spirytusowy 10% 519.00ml	Szt.	30					
44	Ocet winny 500ml – jabłkowy	Szt	10					
45	Ogórek konserwowy słoik 0,9 l	Szt.	600					
46	Olej z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno 1l Kujawski lub równoważny rafinowany o zawartości kw. Jednonienasyconych >50% i wielonienasyconych <40%	Szt.	200					
47	Olej z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno 3l Kujawski lub równoważny rafinowany o zawartości kw. Jednonienasyconych >50% i wielonienasyconych <40%	Szt.	90					
48	Oliwa z oliwek extra vergine tłoczona na zimno 1l	Szt.	100					
49	Oregano 10g	Szt.	60					

50	Papryka mielona ostra 25g	Szt.	150					
51	Papryka w proszku słodka 16g	Szt.	240					
52	Pieczarka konserwowa cała 900 l	Szt	30					
53	Pieprz mielony czarny 15g	Szt.	600					
54	Pieprz młotkowy z kolendrą 15g	Szt.	10					
55	Płatki kukurydziane naturalne 500g zawierające nie więcej niż 15g cukru w 100g produktu o niskiej zawartości sodu (nie więcej niż 0,12g/100g produktu)	Szt.	100					
56	Pomidory w puszcze krojone 425g	Szt	80					
57	Przyprawa do gyrosa 30g	Szt.	40					
58	Przyprawa do sałatek bez konserwantów PRIMAT 20g	Szt	120					
59	Przyprawa do zup i mięs 75g, bez konserwantów	Szt	150					
60	Przyprawa sucha, skład zawiera 10 warzyw bez konserwantów, bez glutenu i soli, 120g np. Ziarenko smaku	Szt	150					
61	Ptasie mleczko 500g, różne smaki	Szt	400					
62	Rozmaryn 15g	Szt.	20					
63	Ryż biały długo ziarnisty 1 kg	Kg	500					
64	Seler konserwowy słoik 320g Rolnik, Pudliszki lub równoważny	Szt	30					
65	Sól sodowo-potasowa	Kg	230					
66	Tymianek 20g	Szt.	15					

67	Ziele angielskie 15g	Szt.	270					
68	Sok 100% Tymbark 300g tłoczony z jabłkami i z wit C lub inny smak, butelka plastikowa	Szt	400					
69	Sok 100% Tymbark 250g tłoczony truskawkowe, banan i z wit C lub inny smak, butelka plastikowa	Szt	400					
70	Sok Frugo 250ml pomarańczowe, kiwi frugo różowe lub inne	Szt	400					
71	Zioła prowansalskie 10g	Szt.	20					
72	Sos sałatkowy – mix smaków, bez dodatku konserwantów i glutaminianu sodu 9g	Szt	1000					
WARTOŚĆ RAZEM:								

Wymagania:

Wszystkie produkty dostarczone do placówki muszą odpowiadać wymaganiom zawartym w specyfikacji i być zgodne z Rozporządzeniem z dnia 26 sierpnia 2015 roku.

- produkty śniadaniowe zawierające nie więcej niż 15g cukru w 100 g produktu,
- o niskiej zawartości sodu (nie więcej niż 0,12g sodu lub równoważnej soli na 100g środka spożywczego),
- oleje roślinne rafinowane o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40%,
- sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa),
- zioła i przyprawy suszone bez dodatku soli,
- konserwy owocowe i warzywne zawierające nie więcej niż 10g cukru w 100g produktu i 10g tłuszczu w 100g produktu,
- **gramatury dostarczanych produktów muszą odpowiadać wartościom zawartym w specyfikacji**

Obowiązkowe jest podanie informacji o wszelkich substancjach lub produktach, powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, które są obecne w dostarczonym asortymencie oraz wartość odżywcza w100g (kcal).

.....
Podpis osoby upoważnione

PAKIET NR III
OWOCE, WARZYWA I PODOBNE PRODUKTY

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość	Cena Jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT	Cena jednost. brutto	Wartość brutto
1	Bakłażan	Kg	10					
2	Banan twarde dojrzałe – żółte,	Kg	2200					
3	Brokuł	Szt.	200					
4	Brzoskwinia soczysta ładna	Kg	100					
5	Burak ćwikłowy, czysty bez ziemi	Kg	400					
6	Cebula	Kg	560					
7	Cebula obrana	Kg	30					
8	Cebulka młoda ze szczypiorkiem	Szt	30					
9	Cukinia młoda	Kg	40					
10	Cytryna	Kg	85					
11	Czosnek	Kg	40					
12	Dynia pestki łuskane 100g	Szt.	2					
13	Fasola Jaś duży suchy	Kg	60					
14	Fasola Jaś średni suchy	Kg	80					
15	Fasolka szparagowa zielona	Kg	10					
16	Fasolka szparagowa żółta cienka	Kg	10					
17	Grejpfrut czerwony	Kg	30					
18	Grejpfrut zielony	Kg	30					
19	Groch obłuszczone żółty połówki	Kg	60					
20	Gruszka słodka, soczysta, twarda, równa	Kg	1300					
21	Jabłko kwaśne	Kg	290					
22	Jabłko słodkie, soczyste, twarde, równe (min.160-180g/sztuka)	Kg	3100					
23	Botwinka świeża	Kg	20					
24	Kalafior świeży	Szt.	160					
25	Kapusta biała główka	Kg	100					
26	Kapusta czerwona	Kg	120					
27	Kapusta kwaszona Sandomierska	Kg	1100					
28	Kapusta pekińska bez	Szt.	550					

	uszkodzeń mechanicznych o wadze 0,80kg – 1,20kg						
29	Kapustka brukselka	Kg	5				
30	Kapusta włoska	Kg	10				
31	Kiwi (min.75-120g/sztuka)	Kg	190				
32	Koper ogrodowy	Szt.	1200				
33	Mandarynka słodka bez pestek	Kg	1500				
34	Marchew czysta bez ziemi	Kg	1200				
35	Morela	Kg	40				
36	Natka pietruszki	Szt.	1300				
37	Nektarynka soczysta, duża, równa	Kg	450				
38	Ogórek kiszony wiadro 3kg Sandomierski	Kg	240				
39	Ogórek małosolny	Kg.	10				
40	Ogórek świeży	Kg	420				
41	Oliwki zielone marynowane bez pestek 290g	Szt.	10				
42	Papryka czerwona	Kg	1300				
43	Papryka czerwona marynowana słodka 650g	Szt.	10				
44	Pieczarka świeża	Kg	360				
45	Pietruszka korzeń, czysty bez ziemi	Kg	300				
46	Pomarańcza słodka (Hiszpania)	Kg	700				
47	Pomidor dojrzały, równy i soczysty	Kg	3500				
48	Pomidory suszone w oliwie 280g	Szt.	10				
49	Por	Kg	100				
50	Rzodkiewka pęczek	Szt.	350				
51	Salata lodowa	Szt.	40				
52	Salata masłowa	Szt.	40				
53	Seler korzeń, czysty bez ziemi	Kg	350				
54	Słonecznik łuskany 100g	Szt.	5				
55	Szczypior	Szt.	1300				
56	Sliwka Renkloda	Kg	130				
57	Truskawka świeża	Kg	60				
58	Winogrono białe duże	Kg	20				
59	Winogrono ciemne duże	Kg	20				
60	Ziemniaki młode, czyste bez ziemi,	Kg	200				
61	Ziemniaki, czyste bez	Kg	6700				

	ziemi , klasa I						
62	Żurawina suszona	Kg	2				
WARTOŚĆ RAZEM:							

Wymagania odnośnie warzyw i owoców:

- Klasa I
- Asortyment zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 28 sierpnia 2015 roku.
- W przypadku warzyw przetworzonych o niskiej zawartości sodu (nie więcej niż 0,12g sodu lub soli na 100g środka spożywczego)
- Całe, bez uszkodzeń mechanicznych.
- Zdrowe, nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia.
- Czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych (np. ziemia).
- Wolne od szkodników.
- Wolne od uszkodzeń miąższu.
- Wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków.
- Warzywa muszą być wystarczająco rozwinięte, ale nie przerośnięte, a owoce muszą być odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe.
- Owoce porównywalnej wielkości.
- Warzywa i owoce świeże, bez oznak przemrożenia lub niewłaściwego przechowywania, dające możliwość dłuższego przechowywania w magazynach.

Dokumenty wymagane przed dostawą:

- Decyzja w sprawie zatwierdzenia zakładu – hurtowni do wprowadzenia do obrotu artykułów rolno-spożywczych
- Zaświadczenie o dopuszczeniu środka transportu do przewożenia żywności

Obowiązkowe jest podanie informacji o wszelkich substancjach lub produktach, powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, które są obecne w dostarczonym asortymencie oraz wartość odżywcza w100g (kcal).

.....
Podpis osoby uprawnionej

PAKIET NR IV
JAJA

L.p.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość	Cena Jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT	Cena jednostki brutto	Wartość brutto
1.	Jaja kurze klasa A waga L (63-73g)	Kg	14000					

Dokumenty wymagane przy każdej dostawie:

- Handlowy Dokument Identyfikacji (HDI) w którym musi być określona data zniesienia jaj u producenta – hodowcy.

.....

Podpis osoby uprawnionej

PAKIET NR V**RYBY PRZETWORZONE I KONSERWOWE ORAZ WARZYWA I OWOCE MROŻONE**

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość	Cena Jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT	Cena jednost. brutto	Wartość brutto
1.	Brokuł mrożony różyczki	Kg	20					
2.	Cząstki ziemniaków ze skórą do piekarnika wstępnie podsmażone i głęboko mrożone	Kg	160					
3.	Fasola szparagowa cięta mrożona	Kg	20					
4.	Filety śledziowe w oleju wiejskim Albatros lub równoważny	Kg	40					
5.	Frytki karbowane do piekarnika, wstępnie podsmażone i głęboko mrożone	Kg	50					
6.	Kalafior mrożony różyczki	Kg	20					
7.	Konserwa – sałatka rybna pikantna 300g Jaro	Szt	50					
8.	Konserwa rybna filet z makreli w pomidorach 170g	Szt.	20					
9.	Konserwa rybna śledź w pomidorach 170g	Szt.	20					
10	Konserwa tuńczyk kawałki w oleju 185g	Szt.	60					
11	Konserwa tuńczyk w kawałkach w oleju 1700g	Szt.	30					
12	Kuleczki ziemniaczane wstępnie podsmażone i głęboko mrożone	Kg	50					
13	Łosoś norweski filet b/s extra max 5% glazury, bez lodu i bez dodanej wody SHP	Kg	40					
14	Mieszanka 7 warzyw	Kg	20					
15	Mieszanka chińska mrożona	Kg	50					
16	Mieszanka meksykańska	Kg	20					

17	Mieszanka owocowa bez pestek z dużą zawartością ciemnych owoców (śliwka, borówka, wiśnia, truskawka, porzeczka)	Kg	400					
18	Mieszanka paprykowe trio mrożona	Kg	30					
19	Papryka rz szczeciński 135g w folii Dega FISH	Szt	200					
20	Paprykarz szczeciński z łosiosia 152g M&K	Szt	200					
21	Pastella – pasta jajeczna 80g	Szt	220					
22	Pastella – pasta rybna, różne smaki 80g	Szt	400					
23	Przysmak rybny z serem i ziołami FROSTA lub równoważny	Kg	50					
24	Przysmak rybny z szpinakiem FROSTA lub równoważny	Kg	50					
25	Ryba mrożona – porcja z łosiosia, panierowana, nie mielona tylko z całego łosiosia FROSTA	Kg	80					
26	Ryba mrożona Dorsz Plamiak filet b/s max 5%glazury filet ok 220g	Kg	500					
27	Ryba mrożona Mintaj Exelent	Kg	460					
28	Ryba mrożona Miruna b/s max 5% glazury filet ok-200g	Kg	35					
29	Ryba mrożona Morszczuk filet bez skóry, średnia ryba 12-18dag- bez lodu i bez dodanej wody SHP, głęboko mrożona	Kg	400					
30	Ryba mrożona Sola filet b/s max 5%glazury filet ok 220g Głęboko mrożony	Kg	35					
31	Ryba wędzona Makrela	Kg	60					
32	Szpinak mrożony siekany	Kg	40					
33	Truskawka mrożona	Kg	80					
34	Warzywa na patelnię z tymiankiem	Kg	20					

35	Warzywa na patelnię z ziołami i papryką	Kg	20					
36	Włoszczyzna paski	Kg	30					
WARTOŚĆ RAZEM:								

Obowiązkowe jest podanie informacji o wszelkich substancjach lub produktach, powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, które są obecne w dostarczonym asortymencie oraz wartość odżywcza w100g (kcal).

.....
Podpis osoby uprawnionej

PAKIET NR VI.
PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość	Cena Jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1.	Bułka ciabatta 150g	Szt.	200					
2.	Bułka graham 100g, skład mąka pszenna graham typ 18050, mąka pszenna typ 750 woda , cukier, sól drożdże, uszlachetniacze	Szt.	5100					
3.	Bułka graham z dynią 70g	Szt.	400					
4.	Bułka kajzerka 100gskład mąka pszenna typ 550, drożdże świeże sól, cukier, uszlachetniacze	Szt.	3800					
5.	Bułka kajzerka mini 50g	Szt.	800					
6.	Bułka maślana z marmoladą 100g	szt	440					
7.	Bułka montowa 100g	Szt.	44000					
8.	Bułka tarta	Kg	10					
9.	Bułka wieloziarnista 100g	Szt.	4700					
10	Chleb razowy 500g krojony	Szt.	1300					
11	Chleb z kaszą gryczaną	Szt	50					
12	Chleb z żurawiną 300g, krojony, mąka żytnia typ 720	Szt	50					
13	Chleb zwykły pszenno-żytni 700g krojony	Szt.	6000					
14	Ciastka kruche, mix smaków	Kg	135					
15	Drożdżówka półfrancuska z kakao 100g	szt	200					

16	Drożdźówka z ciasta półfrancuskiego 100g różne smaki	Szt.	800					
17	Drożdźówka z jabłkiem prażonym 90g	Szt.	200					
18	Drożdźówka z makiem 75g	Szt.	200					
19	Drożdźówka z serem 75g	Szt.	200					
20	Fiesta pikantna z serem 70g	Szt.	4800					
21	Kapuśniak drożdżowy 90g- 100g skład farsz z kapusty 66,5%	szt	400					
22	Kapuśniak półfrancuski 90g - 100g skład farsz z kapusty 67,1%	Szt.	400					
23	Kołaczek z serem, makiem i z marmolada 100g	Szt.	220					
24	Koperta z owocami 110g	Szt.	3000					
25	Kremówka	Kg	30					
26	Kruszonka z serem 100g	Szt.	220					
27	Mini pizza 100g (sos ketchup, cebula, pieczarka, papryka, kukurydza, ser żółty)	Szt.	800					
28	Obważanek z kakao	Szt	400					
29	Pasztecik 100g (80% farsz)	Szt.	230					
30	Pączek z różą 80g	Szt.	400					
31	Podkówka francuska z marmoladą lub z makiem 100g	Szt	200					
32	Rogalik drożdżowy 100g z nadzieniem jagodowym i czekoladowym 100g	Szt.	400					
33	Rożek francuski z serem 100g	Szt	3000					

34	Szarlotka	Kg	300					
35	Szpinakowa koperta 100g	Szt	660					
36	Sztangła czosnkowa 100g	Szt	400					
37	Sztangła wyborowa 100g	Szt.	5800					
38	Żur (zakwas) luzem	Litr	150					
RAZEM:				WARTOŚĆ				

Dokumenty wymagane przy każdej dostawie:

- Etykieta pieczywa- pieczywo powinno być oznakowane- powinno zawierać nazwę producenta, nazwę produktu, skład, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
- Pieczywo nieopakowane powinno mieć zbiorcze oznakowanie.
- Dokument potwierdzający zgodność asortymentu z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 roku odnośnie wymagań dla produktów spożywczych stosowanych w placówkach z żywieniem całodziennym

Obowiązkowe jest podanie informacji o wszelkich substancjach lub produktach, powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, które są obecne w dostarczonym asortymencie oraz wartość odżywcza w100g (kcal).

.....
Podpis osoby upoważnionej

PAKIET NR VII
PRODUKTY MLECZARSKIE

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość	Cena Jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT	Cena jednostki brutto	Wartość brutto
1.	Almette puszysty serek twarogowy 150g różne smaki	Szt	600					
2.	Jogurt Aktivia Danone butelka 195g różne smaki	Szt	680					
3.	Jogurt kremowy z konfiturą owocową 122g (Danon Fantazja)	Szt	350					
4.	Jogurt kremowy z kulkami w czekoladzie 100g	Szt	350					
5.	Jogurt naturalny 2% tłuszczu 180g	Szt.	600					
6.	Jogurt naturalny typu greckiego 400g Bacoma	Szt	30					
7.	Jogurt owocowa wyspa 150g	Szt	1250					
8.	Jogurt owocowy 115g typ Gratka	Szt	800					
9.	Jogurt owocowy 125g typ Serduszko	Szt	800					
10	Jogurt owocowy 150g (np. Jasienica)	Szt	5000					
11	Jogurt owocowy z kawałkami owoców Jogobelle 150g	Szt	1050					
12	Jogurt pitny 250g Mlekovita różne smaki	Szt	680					
13	Jogurt z owocami typu greckiego 150g Piątница	Szt.	1200					
14	Jogurt z owsianką, owocowy 180g	szt	500					
15	Jogurt z ziarnami 7 zbóż 150g kubek Bacoma	Szt	480					
16	Kaszka manna z dżemem owocowym 130g	Szt	1550					

17	Kefir luksusowy 2% 200g	Szt.	400					
18	Kefir luksusowy 350- 400ml	Szt.	70					
19	Margaryna 250g kostka Palma	Szt	300					
20	Masło ekstra świeże 82% tł. 200g	Szt.	5500					
21	Masło klarowane 500g	Szt.	20					
22	Maślanka owocowa do picia 400g	Szt	200					
23	Milko- jogurt pitny różne smaki 330ml, morela, truskawka, wiśnia, żurawina	Szt	700					
24	Mleko 2% 5 litr balon	1	6000					
25	Mleko 2% 0,9-1 litr	1	750					
26	Mleko szkolne smakowe ze słomką 0,2l	Szt	2000					
27	Ryż na mleku 200g	Szt	400					
28	Ser kremowy Turek typu Camembert 120g różne smaki	Szt.	185					
29	Ser Mozarella classic kulka 125g	Szt.	40					
30	Ser Mozarella mini kulki 150g	Szt.	10					
31	Ser sałatkowo – kanapkowy Favita 270g 12% tłuszczu	Szt.	40					
32	Ser żółty Edam Rycki nie seropodobny	Kg	170					
33	Ser żółty Gouda wędzony	Kg	30					
34	Ser żółty Mazur nie seropodobny	Kg	260					
35	Ser żółty Salami 45% tł. nie seropodobny	Kg	190					

36	Ser żółty wędzony Rolada Ustrzycka nie seropodobny	Kg	20					
37	Serek biały do chleba 100g (naturalny, papryką, pieprzem, szczypiorkiem, czosnkiem, warzywami)	Szt	3800					
38	Serek Fromage 100g kubek 10% tłuszczu Jasienica różne smaki	Szt	2000					
39	Serek górski przysmak 80g Sobik (cebula, papryka, warzywa)	Szt	400					
40	Serek Kanapkowy Hochland 130g różne smaki	Szt	5700					
41	Serek kanapkowy Piątnica Milandia 135g	Szt	640					
42	Serek puszysty Łaciaty 150g- różne smaki	Szt	500					
43	Serek Puszysty Twój Smak 150g kubek różne smaki	Szt.	400					
44	Serek puszysty typu Bieluch naturalny, różne smaki 150g	Szt.	3600					
45	Serek śmietankowy Łaciaty 135g	Szt	1300					
46	Serek śniadaniowy naturalny 100g kubek	szt	1500					
47	Serek Świeży Turek 150g różne smaki	Szt.	400					
48	Serek topiony 25g trójkąt Hochland różne smaki	szt	1704					
49	Serek topiony Hochland – kostka 100g	Szt	500					
50	Serek topiony kremowy – kubek 100g	Szt	400					
51	Serek topiony plastry 150g różne smaki	Szt.	50					
52	Serek topiony typ Mazowiecki- kielbaski 100g	Szt	3000					
53	Serek Twój Smak 125g różne smaki	Szt.	4500					

54	Serek waniliowy z laską wanilii 150g	Szt	200					
55	Serek wiejski typu Piątnica lekki lub równoważny 3% tł. 150g	Szt	5200					
56	Serek wiejski z owocami 150g (brzoskwinia, ananas, truskawka)	Szt.	3500					
57	Serek wiejski ze szczypiorkiem 125g	Szt.	1000					
58	Śmietana 18% folia 0,50l	Szt.	400					
59	Śmietana jogurtowa 10% tłuszczu 300ml	Szt.	600					
60	Twarożek domowy Grani naturalny lub smakowy 150g	Szt	1500					
61	Twaróg półtłusty	Kg	1400					
62	Zott jogurt naturalna rozkosz 180g	Szt	200					
WARTOŚĆ RAZEM:								

Wymagania:

- Asortyment musi być zgodny z warunkami zawartymi w specyfikacji,
- Musi odpowiadać wymaganiom zawartym w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 roku
- Mleko i produkty mleczne nie mogą zawierać więcej niż 10g cukru w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia

Obowiązkowe jest podanie informacji o wszelkich substancjach lub produktach, powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, które są obecne w dostarczonym asortymencie oraz wartość odżywcza w100g (kcal).

.....
 Podpis osoby upoważnione

PAKIET NR VIII**PRODUKTY ZWIERZĘCE, MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE PRZETWORZONE**

L.p.	Nazwa produktu	J.m	Ilość	Cena Jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT	Cena jednostki brutto	Wartość brutto
1.	Baleron	Kg	60					
2.	Boczek łuskany tradycyjny wędzony min.76% mięsa wieprzowego	kg	140					
3.	Kabanosy drobiowe	kg	30					
4.	Karkówka b/k, chuda, kl. I	kg	790					
5.	Kiełbasa głogowska min. 89% mięsa wieprzowego	kg	150					
6.	Kiełbasa kminkowa gruba min. 65% mięsa wieprzowego	kg	50					
7.	Kiełbasa krakowska parzona gruba	kg	50					
8.	Kiełbasa krakowska pieczona (wieprzowina kl. I > 65%)	kg	30					
9.	Kiełbasa podwawelska	Kg	100					
10	Kiełbasa sucha (wieprzowina kl. I > 65%)	kg	30					
11	Kiełbasa szynkowa gruba min. 70% mięsa wieprzowego	kg	140					
12	Kiełbasa wiejska tradycyjnie wędzona	kg	350					
13	Kiełbasa zwyczajna	Kg	100					
14	Kiełbasa żywiecka pieczona min.96% mięsa wieprzowego	kg	20					
15	Kiszka kaszana	kg	30					
16	Kornetki min. 90% mięsa wieprzowego	kg	210					

17	Kości od schabu	kg	370					
18	Mięso mielone wieprzowe	kg	100					
19	Mięso szynka b/k kl. I	kg	60					
20	Parówka drobiowa cienka delikatesowa minimum 60% mięsa drobiowego	Kg	150					
21	Parówka Frankfurterka min.90% mięsa wieprzowego	kg	60					
22	Parówka wieprzowa z Bobrownik ze 110 g mięsa wieprzowego	Kg	150					
23	Pasztet domowy	Kg	150					
24	Pasztet z żurawiną	kg	50					
25	Pieczeń rzymska	Kg	150					
26	Podudzie z kurczaka	kg	890					
27	Polędwica sopocka wieprzowa min. 80% mięsa wieprzowego	kg	250					
28	Polędwica wędzona tradycyjna	kg	50					
29	Polędwica z rusztu	kg	30					
30	Polędwiczki wieprzowe	kg	35					
31	Rosół wołowy z paska świeży	kg	10					
32	Schab b/k	kg	930					
33	Schab Babuni	kg	32					
34	Schab swojski pieczony	kg	70					
35	Schab włoski	Kg	10					
36	Schabik wieprzowy	kg	120					

37	Smalec w batonie świeży	kg	2					
38	Szynka bankietowa	kg	10					
39	Szynka biała gotowana	kg	240					
40	Szynka delikatna	kg	40					
41	Szynka rodzinna	kg	35					
42	Szynka hiszpańska	kg	75					
43	Szynka konserwowa	kg	150					
44	Szynka rozmaryn	kg	160					
45	Szynka wiśniowa	Kg	100					
46	Szynka włoska	Kg	25					
47	Udziec wołowy b/k	kg	50					
48	Żeberka	kg	100					
WARTOŚĆ RAZEM:								

Wymagania odnośnie wędlin:

- Klasa I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona,
- Niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych,
- Wędliny muszą być zapakowane w folię zgrzaną na obrzeżach w opakowaniach maksimum 2 kg, na opakowaniu ma być naklejona etykieta z datą produkcji oraz terminem przydatności do spożycia,

- Nazwa wędliny oraz jej cena uwzględniona na dokumencie dostawy musi być zgodna z nazwą i ceną zawartą w SIWZ
- Wszystkie produkty muszą mieć naklejony skład tj. wartość energetyczną, białko, tłuszcz, węglowodany,
- Wszystkie wędliny muszą być o obniżonej zawartości soli i zawierać nie więcej niż 10g cukru i 10g tłuszczu w 100g produktu
- Wyroby muszą spełniać wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 roku

Wymagania odnośnie mięsa:

- Klasa I, świeże,
- Czystość – mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione,
- Konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się,
- Smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, niedopuszczalny zapach płciowy lub moczowy,
- Barwa – od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej
- Mięso oznakowane przez lekarza weterynarii – zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych, nie pochodzących z knurów i loch
- Każda partia mięsa powinna być oznakowana, powinna posiadać dokument HDI

Dostawa do godz. 7:30

Obowiązkowe jest podanie informacji o wszelkich substancjach lub produktach, powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, które są obecne w dostarczonym asortymencie oraz wartość odżywcza w100g (kcal)

.....
Podpis osoby upoważnionej

PAKIET NR IX
PRODUKTY DROBIOWE I PRODUKTY DROBIOWE PRZERWORZONE

L.p.	Nazwa produktu	J.m	Ilość	Cena Jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT	Cena jednostki brutto	Wartość brutto
1	Filet pieczony z indyka	kg	20					
2	Filet pieczony z indyka	Kg	50					
3	Galaretka z kurczaka 180g	Szt	200					
4	Kiełbasa krakowska drobiowa	Kg	30					
5	Kości kulinarne z kurczaka	Kg	30					
6	Kurczak gotowany	Kg	50					
7	Kurczak świeży	Kg	220					
8	Noga z kurczaka	Kg	730					
9	Pasztet drobiowo – wieprzowy , surowce drobiowe 41%, surowce wieprzowe 20%	Kg	80					
10	Pierś z kurczaka pojedyncza	Kg	1050					
11	Polędwica drobiowa	Kg	30					
12	Wątróbka drobiowa	Kg	60					
13	Wielkopolski pasztet drobiowy 131g, różne smaki	Szt	600					
WARTOŚĆ RAZEM:								

Obowiązkowe jest podanie informacji o wszelkich substancjach lub produktach, powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, które są obecne w dostarczonym asortymencie oraz wartość odżywcza w100g (kcal)

.....
 Podpis osoby upoważnionej

Wykonawca

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

(nazwa i adres Wykonawcy)

tel. **fax.** e- mail

Załącznik nr 2 do SIWZ

FORMULARZ OFERTY

Internat
Zespołu Szkół Elektronicznych
Ul. Dąbrowskiego 56
35 – 036 Rzeszów

W nawiązaniu do zapytania ofertowego na DOSTAWĘ ARTYKÓŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DO STOŁÓWKI SZKOLNEJ, oferujemy wykonanie zamówienia za cenę :

1. PAKIET NR I POSIŁKI GOTOWE

za wartość **netto**zł.

słownie :
.....

brutto(z VAT)zł.

słownie:
.....

2. PAKIET NR II RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

za wartość **netto**zł.

słownie :
.....

brutto(z VAT)zł.

słownie:
.....

3. PAKIET NR III OWOCE, WARZYWA I PODOBNE PRODUKTY

za wartość **netto**zł.

słownie :
.....

brutto(z VAT)zł.

słownie:
.....

4. PAKIET NR IV JAJA

za wartość **netto**zł.

słownie :
.....

brutto(z VAT)zł.

słownie:
.....

5. PAKIET NR V RYBY PRZETWORZONE I KONSERWOWE ORAZ WARZYWA I OWOCE MROŻONE

za wartość **netto**zł.

słownie :
.....

brutto(z VAT)zł.

słownie:
.....

6. PAKIET NR VI PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE

za wartość **netto**zł.

słownie :
.....

brutto(z VAT)zł.

słownie:
.....

7. PAKIET NR VII PRODUKTY MLECZARSKIE

za wartość **netto**zł.
słownie :

brutto(z VAT)zł.
słownie:

8. PAKIET NR VIII PRODUKTY ZWIERZĘCE, MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE PRZETWORZONE

za wartość **netto**zł.
słownie :

brutto(z VAT)zł.
słownie:

9. PAKIET NR IX PRODUKTY DROBIOWE I PRODUKTY DROBIOWO PRZETWORZONE

za wartość **netto**zł.
słownie :

brutto(z VAT)zł.
słownie:

miejsowość i data.....

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej

WZÓR UMOWY

Umowa/SPO/2019

zawarta w dniu r. w Rzeszowie pomiędzy Gminą Miasto Rzeszów, ul. Rynek 1, 35 – 064 Rzeszów, NIP 813-00-08-613, reprezentowaną przez :

Dyrektora Zespołu Szkół Elektronicznych w Rzeszowie

z siedzibą ul. Hetmańska 120 , 35-078 Rzeszów

– **mgr inż. Jerzego Dudzica**, zwanym w dalszej części umowy **Kupującym**

a

.....

.....

.....

reprezentowanym przez: - współwłaściciel firmy.

zwanym w dalszej części umowy **Sprzedawcą**.

W rezultacie dokonania przez Kupującego wyboru oferty Sprzedawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, trybie zapytania ofertowego na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2017 r., poz. 1579) zwanej dalej Pzp zawarta została umowa o następującej treści:

§ 1**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest sprzedaż wraz z dostarczeniem do Kupującego, w okresie **02.01.2019r. – 31.12.2019r.** artykułów żywnościowych, zwanych dalej „artykułami”, określonych w załączniku nr 1 do umowy.
2. Zakres rzeczowy przedmiotu umowy składa się z zamówienia podstawowego oraz zamówienia objętego prawem opcji.
3. W ramach zamówienia podstawowego Kupujący zobowiązuje się do kupna artykułów określonych rodzajowo i ilościowo w załączniku nr 1 do umowy.
4. Kupujący może dokonywać zmian w zakresie rodzaju zamawianych artykułów. Zmiany mogą polegać na zwiększeniu lub zmniejszeniu ilości i wartości danego rodzaju artykułów kosztem odpowiednio zmniejszenia lub zwiększenia ilości i wartości innych rodzajów artykułów. Zmiany nie mogą przekroczyć 40% ilości i wartości poszczególnych rodzajów artykułów oraz nie mogą spowodować zwiększenia ceny Sprzedawcy.
5. Kupujący zastrzega sobie prawo niewykorzystania całej ceny, o której mowa w § 4 ust. 1. Sprzedający w takim przypadku nie będzie dochodził od Kupującego z tego tytułu żadnych roszczeń, przy czym Kupujący gwarantuje realizację dostaw stanowiących przedmiot umowy, na poziomie nie niższym niż 70% ceny określonej w § 4 ust. 1.

6. Prawem opcji jest możliwość rozszerzenia zamówienia podstawowego o którym mowa w ust. 3 na warunkach niniejszej umowy o dodatkowy zakres za dodatkowym wynagrodzeniem wg rozliczenia zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy z zastrzeżeniem że zakres opcji nie może przekroczyć 30% ilości artykułów, o których mowa w ust. 3 .
7. Kupujący uprawniony jest do skorzystania z prawa opcji, polegającego na możliwości kupna w ramach niniejszej umowy i na warunkach niniejszej umowy do 30% ilości artykułów , o których mowa w ust. 3 .
8. Warunkiem uruchomienia prawa opcji jest oświadczenie woli Kupującego, złożone Sprzedawcy w formie pisemnej.
9. Prawo opcji jest uprawnieniem Kupującego, z którego może, ale nie musi skorzystać w ramach realizacji niniejszej umowy. W przypadku nie skorzystania przez Kupującego z prawa opcji, Sprzedawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu.

§ 2

Zamawianie i dostarczanie przedmiotu umowy

1. Artykuły będą zamawiane przez wyznaczonych pracowników Kupującego na podstawie zgłoszenia przekazanego pisemnie lub poczta elektroniczną lub telefonicznie.
2. Zamówienie powinno określać rodzaj (nazwę) i ilość zamawianych artykułów,
3. Sprzedawca zobowiązuje się dostarczać artykuły po cenach jednostkowych podanych w załączniku nr 1 do umowy.
4. Sprzedawca zobowiązuje się dostarczać artykuły w dni robocze w godzinach: następnego dnia po złożeniu zamówienia. Przez dni robocze należy rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.
5. Sprzedawca będzie na własny koszt dostarczał i dokonywał wyładunku artykułów do pomieszczeń Kupującego siłami Sprzedającego.
6. Sprzedawca zobowiązany jest na czas transportu zabezpieczyć artykuły w taki sposób, by nie dopuścić do ich uszkodzenia. Za szkody wynikłe w czasie transportu odpowiedzialność ponosi Sprzedawca.
7. Sprzedawca niezwłocznie zawiadamia Kupującego o braku możliwości zrealizowania dostawy w określonym terminie.
8. Środki transportu, którymi będą dostarczane artykuły, powinny spełniać wymogi określone w obowiązujących przepisach prawa.
9. Odbiór artykułów odbywać się będzie na podstawie pisemnego potwierdzenia odbioru.
10. Potwierdzenie odbioru, o którym mowa w ust. 9 powinno zawierać:
 - 1) rodzaj (nazwę)i ilość dostarczonych artykułów,

2) cenę netto, cenę brutto dostarczonych artykułów , podatek VAT.

§ 3

Jakość przedmiotu umowy

- 12) Sprzedawca zobowiązuje się, że artykuły muszą być wyprodukowane opakowane i dostarczone zgodnie z obowiązującymi wymaganiami określonymi w przepisach krajowych i unijnych dot. artykułów żywnościowych .
- 13) Szczegółowe wymagania jakościowe dla poszczególnych artykułów, w tym wymagania w zakresie znakowania i opakowań, terminów przydatności do spożycia, zawiera załącznik nr 1 do umowy.
- 14) Dostarczone artykuły muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne data spożycia winna być nie krótsza niż 2/3 pełnego terminu ważności od dnia dostarczenia do Kupującego.
- 15) Kupujący zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnianie warunków sanitarno – epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia. Sprzedający oświadcza, iż niezwłocznie okaże je Kupującemu.
- 16) Jeżeli Kupujący przy odbiorze artykułów stwierdzi, że jakość i/lub ilość jest niezgodna ze złożonym zamówieniem (towar jest wadliwy) Sprzedający w czasie 2 godzin dostarczy artykuł właściwy po uzgodnieniu z Kupującym.

§ 4

Cena i płatność

1. Cena za wykonanie podstawowego przedmiotu umowy wynosi zł brutto, (słownie: brutto), netto zł (słownie: zł netto),
2. Pojedyncze zamówienia dokonywane będą w cenach określonych w załączniku nr 1 do umowy. Ceny określone w załączniku nr 1 do umowy obowiązywać będą przez cały okres obowiązywania umowy i nie mogą ulegać zmianie.
3. Kupujący zobowiązuje się do zapłaty ceny na podstawie faktury wystawionej przez Sprzedawcę w oparciu o potwierdzenia odbioru, o których mowa w § 2 ust. 9.
4. Faktury za artykuły wystawiane będą na nabywcę:
Gmina Miasto Rzeszów, ul. Rynek 1, 35-064 Rzeszów, NIP: 8130008613,
Odbiorca–Płatnik: Zespół Szkół Elektronicznych ul. Hetmańska 120, 35-078 Rzeszów.
5. Za dostarczone artykuły Kupujący zapłaci w terminie do 14 dni od daty otrzymania faktury. Zapłata nastąpi przelewem na rachunek bankowy Sprzedawcy wskazany w fakturze.

§ 5

Kary umowne

1. Sprzedawca zapłaci Kupującemu następujące kary umowne:
 - 1) za zwłokę w dostarczeniu artykułów w terminie, o którym mowa w § 2 ust. 4 – w wysokości 20 % ceny brutto zamawianych artykułów, za każdy dzień zwłoki,
 - 2) za odstąpienie przez którąkolwiek ze stron od umowy z przyczyn leżących po stronie Sprzedawcy – w wysokości 10 % ceny brutto, określonej w § 4 ust. 1,
 - 3) za niedostarczenie produktu właściwego w terminie o którym mowa w § 3 ust. 5 w wysokości 150 zł za każdy brak realizacji zamówienia,.
2. Zastrzeżenie kar umownych nie wyklucza możliwości dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.
3. Kupujący może potrącić kary umowne z ceny brutto Sprzedawcy na podstawie noty księgowej, składając stosowne oświadczenie.

§ 6

Obowiązki Sprzedawcy

1. Sprzedawca zobowiązuje się do sporządzania w okresach kwartalnych informacji obejmującej wykaz dostarczonych artykułów.
2. Wykaz powinien zawierać, nazwę i ilość dostarczonych artykułów, ich ceny jednostkowe oraz sumę tych cen.
3. Sprzedawca zobowiązuje się dostarczyć informację, o której mowa w ust. 1 do 15. dnia miesiąca następującego po kwartale, którego dotyczy informacja, do Internatu Zespołu Szkół Elektronicznych, ul. Dąbrowskiego 56, 35-036 Rzeszów; sekretariat pokój nr 5.

§ 7

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego oraz przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Ewentualne spory wynikłe na tle niniejszej umowy podlegają rozstrzygnięciu sądu właściwego dla Kupującego.
3. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Kupujący:

Sprzedawca:

