

17.08.2020

Zaproszenie do złożenia oferty

Na wykonanie sukcesywnej dostawy o wartości szacunkowej poniżej 30 000,00 euro.

SUKCESYWNY ZAKUP I DOSTAWA

mięsa, drobiu i wędlin

dla Przedszkola w Dębnicy Kaszubskiej.

1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Przedszkole w Dębnicy Kaszubskiej

Ul. Ks. Antoniego Kani 53, 76-248 Dębica Kaszubska

2. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem Zamówienia jest zakup i sukcesywna dostawa

..... **mięsa, drobiu i wędlin**
dla potrzeb Przedszkola w Dębicy Kaszubskiej przy ul. Ks. Antoniego Kani 53 w zakresie określonym w niniejszym SIWZ wraz załącznikami. Szacunkowe ilości określa załącznik nr 1b do SIWZ.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości podanych w formularzu w przypadku istotnych zmian w zapotrzebowaniu, a Dostawca nie będzie podnosił wobec Zamawiającego żadnych roszczeń z tego tytułu.

2. Wymagania odnośnie przedmiotu zamówienia: przedmiot dostawy musi spełniać wymogi określone przez Zamawiającego dla każdego rodzaju asortymentu i spełniać wymogi określone przepisami odrębnymi wymienionymi w pkt 3 załącznika nr 1 do SIWZ.

3. Warunki dodatkowe:

- a. Wykonawca ma obowiązek dostarczyć produkty I klasy, zgodnie zastosowaną normą jakości.
- b. Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia zostały opisane w pkt 4 załącznika nr 1 do SIWZ.

- c. Warunki realizacji dostawy przedstawione zostały w pkt 5 załącznika nr 1 do SIWZ.
- d. Użyczenie nieodpłatne ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do magazynu Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
- e. Podane ilości zamawianych artykułów mają charakter szacunkowy, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw lub odmowy realizacji dostaw. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszania lub zwiększania wielkości zamówienia w zależności frekwencji dzieci w Przedszkolu.
- f. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przedłużenia terminu obowiązywania umowy w sprawie udzielenia zamówienia do czasu wyczerpania asortymentu będącego przedmiotem zamówienia, z zastrzeżeniem, że Zamawiający może w zależności od potrzeb zamówić większą ilość jednego z asortymentów będących przedmiotem zamówienia, kosztem innego pod warunkiem, że ogólna wartość umowy nie ulegnie zmianie.

3. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Wymagany termin realizacji zamówienia :

Sukcesywnie do 31.08.2021 r.

4. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje pomiędzy Zamawiającym oraz Wykonawcami będą przekazywane pisemnie: listownie lub mailowo. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca będą przekazywać oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje na e-mail, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdzi fakt ich otrzymania.

Do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami Zamawiający upoważnia:

- w sprawach opisu przedmiotu zamówienia - **Panią Izabelę Wójciak** , e-mail: zspintendent@debnicakaszubska.eu

5. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Składający ofertę pozostają nią związani przez 30 dni.

6. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę
3. Oferta musi spełniać wszystkie warunki zawarte w SIWZ i jej treść musi odpowiadać treści SIWZ.
4. Oferta powinna być złożona w takiej formie, która uniemożliwi jej zdekompletowanie.
5. Ofertę należy sporządzić w języku polskim na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką biurową.
6. Wskazane jest ponumerowanie i parafowanie przez osobę upoważnioną do parafowania oferty, zapisanych stron oferty oraz załączników.
7. Wszelkie poprawki, zmiany lub wykreślenia w tekście oferty muszą być naniesione w czytelny sposób parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę uprawnioną do podpisywania oferty.
8. Oferta musi być podpisana przez osobę/osoby uprawnione do reprezentowania i składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy - zgodnie z wpisem do właściwego rejestru. Jeżeli upoważnienie do podpisywania oferty, reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu i zaciąganiu zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty wynika z pełnomocnictwa - winno być ono udzielone (podpisane) przez osobę /osoby uprawnione zgodnie z wpisem do właściwego rejestru, oraz dołączone do oferty. Pełnomocnictwo winno być dostarczone w formie oryginału lub poświadczonyj przez notariusza kopii.
9. Dokumenty muszą zostać dostarczone w formie oryginałów lub czytelnych kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę oraz winny być sporządzone w języku polskim. Dokumenty przedstawione w formie oryginałów oraz kserokopii powinny być parafowane przez osobę/osoby upoważnione do podpisania oferty i poświadczone za zgodność z oryginałem.
10. Jeżeli według Wykonawcy oferta będzie zawierała informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, dane te należy umieścić w oddzielnej kopercie wewnątrz oferty, opisanej: "Informacje będące tajemnicą przedsiębiorstwa" oraz wskazać numery stron stanowiących tajemnicę

przedsiębiorstwa. W innym przypadku wszystkie informacje zawarte w ofercie będą uważane za ogólnie dostępne i mogą być udostępnione pozostałym wykonawcom razem z protokołem postępowania. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy.

11. Uwzględnione zostaną wyłącznie oferty dostarczone w terminie, spełniające warunki ustawy, odpowiadające przedmiotowi zamówienia oraz warunkom i wymogom podanym w niniejszej SIWZ.
12. Oferta winna zawierać wymagane dokumenty i załączniki wymienione w niniejszej SIWZ.

13. Ofertę należy złożyć w zaklejonym, nienaruszonym opakowaniu z napisem :

*„Zakup i sukcesywna dostawa mięsa, drobiu i wędlin dla
Przedszkola w Dębnicy Kaszubskiej”*

oraz nazwą, dokładnym adresem i numerami telefonów Wykonawcy (dopuszcza się odcisk pieczęci) oraz z dopiskiem **„Nie otwierać przed 21.08.2020 r. godz. 10.00”**

14. Zgodnie z art. 84 ust. 1 ustawy Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. O wprowadzeniu zmian lub zamiarze wycofania oferty przed ostatecznym terminem składania ofert należy pisemnie zawiadomić Zamawiającego.
15. Zmiany do oferty należy umieścić w oddzielnej, zaklejonej i nienaruszonej kopercie z dopiskiem "ZMIANA". Na kopercie musi znajdować się nazwa Wykonawcy, dokładny adres i numer telefonu Wykonawcy (dopuszcza się odcisk pieczęci).
16. Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzić zmian w ofercie po upływie terminu składania ofert.

7. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w sekretariacie Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Dębnicy Kaszubskiej, ul. Jana III Sobieskiego 3, 76-248 Dębica Kaszubska nie później niż do dnia **21.08.2020 r.** osobiście lub za pośrednictwem poczty **do godz. 10.00.**
2. Otwarcie ofert nastąpi dnia **21.08.2020 r. o godz. 10.00** w gabinecie dyrektora Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Dębicy Kaszubskiej, ul. Jana III Sobieskiego 3, 76-248 Dębica Kaszubska.

3. Otwarcie ofert jest jawne.
4. Oferty złożone po terminie zostaną niezwłocznie zwrócone bez otwierania.

8. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

1. Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z uwzględnieniem podatku VAT.
2. Cena podana w ofercie obejmuje wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zadania. Przez cenę oferty rozumie się wartość ogółem oferty wskazanej w formularzu ofertowym ustaloną na podstawie: **wartości wszystkich składników przedmiotu zamówienia wraz z podatkiem VAT obliczona na rzecz Zamawiającego i obowiązująca przez okres obowiązywania umowy.**
3. Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia należy przedstawić w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik 1a do SIWZ.

9. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Zamawiający dokona oceny ofert zgodnie z warunkami określonymi w SIWZ.
2. **Kryteria oceny i ich współczynnik**
 - cena - 100 %**Kryterium – cena**

Przez cenę oferty rozumie się wartość ogółem oferty brutto.
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta spośród ofert nieodrzuconych- ważnych, zawierająca najniższą cenę realizacji zamówienia.
4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, wezwie on Wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia w określonym przez niego terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy składający oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

10. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH , JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Zamawiający pisemnie powiadomi o wynikach postępowania wszystkich wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.

11. ZAMAWIAJĄCY NIE DOPUSZCZA SKŁADANIA OFERT CZĘŚCIOWYCH

12. ZAMAWIAJĄCY NIE PRZEWIDUJE ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

13. ZAMAWIAJĄCY NIE DOPUSZCZA SKŁADANIA OFERT WARIANTOWYCH

14. ZAMAWIAJĄCY NIE PRZEWIDUJE ROZLICZENIA W WALUTACH OBCYCH

15. ZAMAWIAJĄCY NIE PRZEWIDUJE AUKCJI ELEKTRONICZNEJ

16. ZAMAWIAJĄCY NIE PRZEWIDUJE ZWROTU KOSZTÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

17. ZAMAWIAJĄCY NIE PRZEWIDUJE UDZIELANIA ZALICZEK NA POCZET WYKONANIA ZAMÓWIENIA

18. ZAŁĄCZNIKI DO SIWZ

- a. Załącznik nr 1 – opis przedmiotu zamówienia
- b. Załącznik nr 1a – Formularz ofertowy
- c. Załącznik nr 1b – Formularz cenowy
- d. Wzór umowy

17 SIE. 2020

DYREKTOR



mgr Izabela Krawczyk

.....
data, podpis upoważnionej osoby

Opis przedmiotu zamówienia - wędliny

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup i sukcesywna dostawa mięsa, drobiu i wędlin do Przedszkola w Dębnicy Kaszubskiej.
2. Opis przedmiotu zamówienia określający szacunkowe ilości towaru, będącego przedmiotem niniejszego zamówienia, przedstawiony został we wzorze formularza cenowego stanowiącego załącznik nr 1b do SIWZ. Podane w załączniku nr 1b do SIWZ ilości, są ilościami orientacyjnymi, podanymi na potrzeby prowadzącego postępowanie i mogą ulec zmianie. Podane ilości szacunkowe nie mogą być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw lub odmowy realizacji dostaw. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia wielkości zamówienia.
3. Wymagania odnośnie przedmiotu zamówienia: przedmiot dostawy musi spełniać wymogi określone przez Zamawiającego oraz spełniać wymogi określone aktami prawnymi, a mianowicie:
 - a. Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 r., poz. 1252, z 2020 r., poz.284, 285 ze zm.) i aktach wykonawczych do ustawy
 - b. Ustawą z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Z 2006 r. Nr 17, poz. 127 ze zm.)
 - c. Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.U.E.L.2004.139.1 ze zm.).
 - d. Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
 - e. Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustalającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego.
 - f. Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.06.2006 w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji oraz dla niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego wprowadzanych na rynek (Dz. U. z dnia 10 lipca 2006 r. ze zm.)

- g. Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. z 2007 r. Nr 112, poz. 774 ze zm.).
- h. Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 ze zm.).
- i. Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz.U.U.E.L.2011.304.18 ze zm.)

4. Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania określone Polskimi Normami.

Wymagania jakościowe szczegółowe:

Produkty mięsne – wędliny i kielbasy I gatunku

Nazwa artykułu	Wymagania jakościowe
Szynka drobiowa – wędlina składająca się z kawałków mięśni nóg, piersi.	1. Produkty o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%. 2. Wymagania organoleptyczne: – wygląd ogólny: kształt uzależniony od rodzaju elementu oraz użytej osłonki; powierzchnia zewnętrzna wyrobu czysta, sucha lub lekko wilgotna; – struktura i konsystencja: struktura plastra o grubości 3 mm dość ściśła; w przypadku szynki i polędwicy drobiowej dopuszcza się niewielkie rozdzielanie plasterów w miejscu złączenia mięśni; konsystencja soczysta; powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne są: skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu, skupiska niewymieszanej zawartości, przebarwienia, przekrwienia, skupiska przypraw, puste miejsca, wyciek soku; – barwa przekroju: od jasnoróżowej do różowo-czerwonej w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego lub szara w przypadku wędzonek z mięsa niepeklowanego; niedopuszczalne są odchylenia barwy; – smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.
Polędwica drobiowa – wędlina składająca się z kawałków filetów z piersi kurczaka.	
Polędwica z indyka, szynka z indyka – wędlina składająca się z kawałków filetów z piersi indyka.	
Kielbasa krakowska	1. Produkty o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%. 2. Wymagania organoleptyczne: – wygląd ogólny: wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta i sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu; nie dopuszcza się wytrysków farszu na powierzchnię batonów; nie dopuszcza się wycieku tłuszczu i galarety pod osłonkę; w przypadku kielbas suszonych i podsuszonych osłonka równomiernie pomarszczona; – struktura i konsystencja: stopień rozdrobnienia farszu zgodny z wymaganiami dla danego asortymentu; surowce równomiernie rozłożone na całym przekroju, nie dopuszcza się skupiska jednego ze składników, zacieków tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu: w przypadku kielbas podsuszanych – krucha; – barwa na przekroju: w przypadku kielbas z mięsa peklowanego - różowa lub różowo-czerwona, a nie peklowanego - szara; niedopuszczalna jest barwa nietypowa, szarzielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia; barwa tłuszczu – od kremowej do białej; – smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub obcy.
Kielbasa z filetem z kurczaka	
Polędwica sopocka	1. Produkty o zawartości mięsa nie mniejszej niż 85%.

	<p>2. Wędzonki parzone muszą być wykonane z jednego nierozdrobnionego kawałka mięsa, za wyjątkiem szynki, która może składać się z kilku dużych kawałków.</p>
Szynka wieprzowa	<p>3. Wymagania organoleptyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wygląd ogólny: kształt uzależniony od rodzaju mięśnia oraz użytej osłonki; powierzchnia zewnętrzna batonu czysta, sucha lub lekko wilgotna, - struktura i konsystencja: struktura plastru o grubości 3 mm dość ścisła; dopuszcza się niewielkie rozdzielanie plastrów w miejscu złączenia mięśni; konsystencja soczysta; powierzchnia przekroju lekko wilgotna; niedopuszczalne są: wyciek soku, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu, - barwa przekroju: różowa lub różowo-czerwona w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego lub szara w przypadku wędzonek z mięsa niepeklowanego; niedopuszczalne są odchylenia barwy, - smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub obcy.
Pasztet drobiowy prochowicki	<p>Konserwa drobiowa typu pasztet, sterylizowana. Opakowanie – puszka metalowa, nieuszkodzona, czysta, bez oznak korozji i bombażu. Treść konserwy o niezmienionych cechach organoleptycznych. Wymagania mikrobiologiczne wg PN-A-82022:1998.</p>
Kielbaski wieprzowe, drobiowe	<p>1. Produkty o zawartości mięsa nie mniejszej niż 80%.</p> <p>2. Wymagania organoleptyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wygląd ogólny: wyrób w osłonce naturalnej; powierzchnia czysta i sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu; nie dopuszcza się wytrysków farszu na powierzchnię oraz wycieku tłuszczu i galarety pod osłonkę; - struktura i konsystencja: stopień rozdrobnienia farszu zgodny z wymaganiami dla danego asortymentu; surowce równomiernie rozłożone na całym przekroju, nie dopuszcza się skupiska jednego ze składników, zacieków tłuszczu i galarety; - barwa na przekroju: w przypadku kielbas z mięsa peklowanego – od jasnoróżowej do różowo-czerwonej, a nie peklowanego - szara; niedopuszczalna jest barwa nietypowa, szarzielona oraz plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia; barwa tłuszczu – od kremowej do białej; - smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu; wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw; niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub obcy.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, barwa szarzielona, obecność lub oznaki pleśni, zanieczyszczenia chemiczne, uszkodzenia mechaniczne opakowań i produktów, brudne opakowania zbiorcze, brak ciągu chłodniczego, oznaki rozmrażania.

5. Warunki realizacji:

- Dostawy będą realizowane sukcesywnie, nie częściej niż raz w tygodniu (wg potrzeb Zamawiającego) na podstawie telefonicznej informacji przekazywanej każdorazowo przez Zamawiającego.
- Wykonawca jest obowiązany dostarczyć towar do miejsca dostawy własnym transportem i na własny koszt.

- Towar będzie dostarczany w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed uszkodzeniami mechanicznymi, czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Temperatura wędlin (mierzona w produkcie) w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie od 4 do 6°C z tolerancją +2°C. Pojemniki powinny być czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego. Opakowania jednostkowe: folia, vac lub luzem, trwale i prawidłowo oznakowane.
- Warunki transportowe muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP, do wglądu książka mycia i dezynfekcji pojazdu oraz książeczka zdrowia kierowcy, czysta odzież ochronna kierowcy.
- Produkty dostarczone przez wykonawcę muszą posiadać w dniu odbioru odpowiednio długi okres przydatności do spożycia lub okres trwałości przewidziany dla danego artykułu. Oznakowania na opakowaniach w szczególności dotyczące daty przydatności do spożycia lub okresu trwałości powinny być dobrze widoczne (niezatarte).
- Etykieta w języku polskim zawierająca minimum: nazwę i adres producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia, informację o zawartości alergenów. Znakowanie artykułów musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.
- Wykonawca we własnym zakresie będzie dokonywał wyładunku i wniesienia dostarczonego towaru do pomieszczeń Zamawiającego.
- Za każdą dostawę należy dołączyć FV, z wyszczególnieniem nazw produktów, ilości, cen jednostkowych, kwoty VAT i kwoty brutto.
- Faktura powinna zawierać ceny brutto produktów nie wyższe niż podane w formularzu cenowym stanowiącym załącznik nr 1b do SIWZ.
- Termin płatności wynagrodzenia należnego Wykonawcy wynosi 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej FV do siedziby Zamawiającego.
- Zamawiający nie przyjmie faktury, jeżeli zostaną zgłoszone jakiegokolwiek zastrzeżenia do przedmiotu dostawy.

- Wykonawca zobowiązuje się do odbioru i wymiany wadliwych lub nie spełniających wymogów produktów na własny koszt.
- W przypadku niedostarczenia przez Wykonawcę zamówionego towaru w terminie, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy różnicą między ceną zakupu u innego podmiotu, a ceną wynikającą z umowy. W takim przypadku Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia towaru dostarczonego po terminie.

6. Wymagane dokumenty

- a. Świadectwo nadzoru weterynaryjnego zakładu, z którego pochodzi drób i mięso,
- b. Dokument dopuszczający do transportu żywności samochody transportowe wykonawcy,
- c. Decyzję PPIS lub PIW zezwalającą na działalność w zakresie produkcji i obrotu żywnością, zatwierdzającą zakres prowadzonej działalności,
- d. „Handlowy dokument identyfikacyjny” do każdej dostawy, na każdą partię określonego surowca.
- e. Jeżeli zakład posiada certyfikowany System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności – kopię certyfikatu.

Znak sprawy.....

FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa i adres wykonawcy:

.....

NIP: REGON:

TEL: FAX: e-mail:

W nawiązaniu do zaproszenia do składania ofert w trybie zapytania o cenę na zakup i sukcesywną dostawę dla Przedszkola w Dębnicy Kaszubskiej.

1. Przedstawiamy ofertę na wykonanie w/w zamówienia publicznego zgodnie z wymogami zawartymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
2. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w pełnym rzeczowym zakresie określonym w SIWZ za n/w cenę brutto zawierającą należne podatki:

Wartość brutto oferty: PLN

Słownie: PLN

W tym wartość netto: PLN

Słownie: PLN

Podatek VAT: PLN

3. Deklarujemy kompleksowe wykonanie w/w przedmiotu zamówienia w terminie określonym w SIWZ.
4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z otrzymanymi dokumentami i w pełni je akceptujemy oraz uzyskaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty, a wzór umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na proponowanych warunkach.
5. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w SIWZ.
6. Zamówienie wykonam samodzielnie/przy udziale podwykonawców*, którym powierzę wykonanie następujących czynności:

.....

W przypadku korzystania z podwykonawcy należy wskazać część zamówienia, która zostanie mu powierzona, jak również załączyć do oferty oświadczenie o powierzeniu tych czynności.

....., dnia.....

(podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej)

*niepotrzebne skreślić

Formularz cenowy - wędliny

Pieczęćka firmy

l.p.	nazwa artykułu	j.m.	cenaj.netto [zł]	kwota VAT [zł]	VAT	Cena j.brutto [zł]	ilość szacunkowa	wartość netto [zł]	wartość brutto [zł]
1.	kiełbasa krakowska sucha	kg					35		
2.	kiełbaski Polanki	kg					100		
3.	kiełbaski z szynki JBB	kg					140		
4.	krakowska z filetem z kurczaka	kg					15		
5.	pasztet drobiowy prochowicki 160g	szt					140		
6.	pierś gotowana z kurczaka	kg					20		
7.	pierś opiekana z indyka	kg					50		
8.	połędwica drobiowa rajski indyk	kg					15		
9.	połędwica sopocka	kg					55		
10.	szynka delikatesowa z kurcząt	kg					40		
11.	szynka gotowana	kg					60		
wartość zamówienia netto/brutto:									

.....

data, podpis osoby upoważnionej