**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

Do przetargu nieograniczonego na:

***„Zakup i dostawa żywności dla potrzeb Miejskiego Gimnazjum nr 2 w Piekarach Śląskich”***

 **I. ZAMAWIAJĄCY:**

 **Miejskie Gimnazjum nr 2 w Piekarach Śląskich**

 **41 – 940 Piekary Śląskie ul. Ks. J. Popiełuszki 8**

 tel./fax: (0-32) 287 17 35 e-mail: sekretariat@mg2.piekary.edu.pl

Ogłasza przetarg na: *„****Zakup i dostawę żywności dla potrzeb Miejskiego Gimnazjum nr 2
w Piekarach Śląskich”***

Osoby uprawnione do udzielania wyjaśnień i kontaktu z Wykonawcami:

1. Pani Zofia Wodarczyk
2. Pan Henryk Cesarz

**II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest: **„*Zakup i dostawa żywności dla potrzeb Miejskiego***

 ***Gimnazjum nr 2 w Piekarach Śląskich w roku 2014”***

**CZĘŚĆ I : RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE – CPV 15800000-6**

**CZĘŚĆ II: PIECZYWO - CPV 15600000-4**

**CZĘŚĆ III: MROŻONKI - CPV 15331170-9**

**CZĘŚĆ IV: MIĘSO I WĘDLINY CPV 15100000-9**

**CZĘŚĆ V: NABIAŁ - CPV 15500000-3**

**CZĘŚĆ VI: JAJA - CPV 03142500-3**

**CZĘŚĆ VII: ZIEMNIAKI, WARZYWA, OWOCE – CPV 15300000-1**

**CZĘŚĆ VIII: RYBY MROŻONE – 15200000-6**

**CZĘŚĆ IX: WYROBY GARMAŻERYJNE – CPV 15851000-8**

 1. Wspólny słownik zamówień: 15.00.00.00-8

 2. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych - tak.

 3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

 4. Zamawiający nie przewiduje wpłaty wadium.

 5. Zamawiający nie przewiduje możliwości zawarcia umowy ramowej.

 6. Zamawiający nie przewiduje ustanowienia dynamicznego systemu zakupów.

 7. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.

 8. Zamawiający nie przewiduje wyboru oferty najkorzystniejszej z zastosowaniem aukcji

 elektronicznej.

**III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:**

 1. Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie przez okres 12 miesięcy licząc od dnia 01 stycznia
 do 31. grudnia 2014 r.

 2. Zamówienie będzie składane telefonicznie lub faksem przez osobę upoważnioną wg bieżących
 potrzeb Zamawiającego.

 3. Wymagane, stosowne terminy realizacji poszczególnych części zamówienia zależne od potrzeb
 Zamawiającego, zgodnie z harmonogramem dostarczanym raz w tygodniu.

 4. Dostawa na koszt Wykonawcy musi nastąpić w dni robocze od godz. 7.00 – 09.00
 do siedziby (kuchnia szkolna) z wyjątkiem dni przewidzianych jako dni wolne od zajęć

 (np. ferie, wakacje, przerwy świąteczne).

 5. Termin płatności wynosi 14 dni licząc od dnia dostawy towaru i wystawienia faktury.

**IV. DOKUMENTY I INFORMACJE WYMAGANE OD WYKONAWCY**

 1. Oferta Wykonawcy wg wzoru załączonego do dokumentacji przetargowej, podpisana przez

 upełnomocnionych przedstawicieli - załącznik nr 1.

 **2. Formularze cenowe stanowiące załączniki nr 2 - 10 do SIWZ, winny zawierać wszystkie**

 **żądane dane, zwłaszcza wartości netto.**

 3. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu zgodnie z art. 22 ust.1 ustawy

 prawo zamówień publicznych i art.24 Pzp - załącznik nr 2

 4. Dokumentację Państwowej Inspekcji Sanitarnej na dopuszczenie do eksploatacji pojazdu(ów)

 którymi dostarczane będą produkty żywnościowe do siedziby Zamawiającego.

 5. Pozostałe oświadczenia - załącznik nr 3.

**V. DANE I WYMAGANIA DOTYCZĄCE OFERTY ORAZ SPOSÓB JEJ OCENY**

 1. Każdy Wykonawca przedkłada tylko jedną ofertę. Wykonawca, który przedłoży więcej niż jedną

 ofertę zostanie wyłączony z przetargu z przyczyn formalnych.

 2. Oferta winna być sporządzona na druku stanowiącym załącznik do niniejszej Specyfikacji

 Istotnych Warunków Zamówienia.

 3. Oferta winna być napisana czytelnie w języku polskim. Oferta musi być podpisana przez osobę

 upoważnioną do reprezentowania firmy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w

 rejestrze handlowym lub innym dokumencie, właściwym dla formy organizacyjnej firmy

 Wykonawcy.

 Formularze cenowe oferty winny zawierać wszystkie żądane dane, zwłaszcza ceny netto

 4. Wszystkie strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób zapobiegający możliwości

 dekompletacji zawartości oferty. Każda strona oferty powinna być opatrzona kolejnym

 numerem.

 5. Wszystkie strony oferty oraz dokonane korekty lub poprawki błędów muszą być parafowane

 przez osobę podpisującą ofertę.

6. Upoważnienie do podpisania oferty powinno wynikać z dokumentów dołączonych do oferty,

 w przypadku, gdy oferenta zastępuje pełnomocnik do oferty musi być załączone pełnomocnictwo

 (w oryginale) określające jego zakres i podpisane przez osoby upoważnione do reprezentacji

 oferenta.

7. Oferty pozostaną ważne przez okres 30 dni po ostatecznym terminie składania ofert.

8. Wykonawcy złożą ofertę, w której wszystkie zaoferowane artykuły wymienione w specyfikacji

 powinny być I gatunku.

9. Wykonawcy złożą ofertę, w której wszystkie zaoferowane artykuły powinny mieć aktualne

 terminy przydatności do spożycia.

10. Zamawiający porozumiewa się z Wykonawcami wyłącznie drogą pisemną, faksem lub mailem.

11. Wykonawca zamieści ofertę w zewnętrznej i wewnętrznej kopercie, które:

 będą zaklejone i zaadresowane na adres Zamawiającego i będą posiadały oznaczenia:

 ***„Przetarg nieograniczony na: Zakup i dostawa żywności dla potrzeb Miejskiego***

 ***Gimnazjum nr 2 w Piekarach Śląskich w 2014 roku”.***

 Poza oznaczeniami podanymi wyżej, koperta będzie posiadać ***nazwę i adres Wykonawcy***, aby

 można było ją zwrócić, nie otwartą w przypadku stwierdzenia opóźnienia złożenia oferty.

12. Oferty winny być złożone w sekretariacie nie później niż do dnia 22. 11. 2013 r. do godziny

 8 00  na adres: **Miejskie Gimnazjum nr 2, ul. ks. J. Popiełuszki** **8, 41-940 Piekary Śląskie**

 Wszystkie oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej zostaną

 zwrócone, nie otwarte Wykonawcom.

 13. Zamawiający otworzy koperty z ofertami w dniu 22. 11. 2013 r. o godzinie 10 00 .

 Podczas otwierania kopert z ofertami Zamawiający ogłosi:

 - nazwę i adres Wykonawcy, którego oferta jest otwierana;

 - cenę ofertową

 14. W celu uzyskania pomocy przy sprawdzaniu, ocenie i porównaniu ofert Zamawiający może

 poprosić Wykonawcę o wyjaśnienie jego oferty. Niedozwolone jest proponowanie, zezwalanie

 lub staranie się o zmianę ceny lub treści oferty.

 15. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które zostaną określone przez niego jako zgodne

 z wymaganiami. Oferty odpowiadające wymaganiom to takie, które są zgodne z wszelkimi

 warunkami przedstawionymi w dokumentach przetargowych.

 16. Zamawiający wybierze na realizatora zamówienia tego Wykonawcę, którego oferta została

 określona jako zgodna z wymaganiami z dokumentów przetargowych i została uznana jako

 najkorzystniejsza a Wykonawca posiada wymagane kwalifikacje techniczne i spełnia kryteria

 ekonomiczne.

 17. Zamawiający dokona oceny spełniania przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu

 na podstawie załączonych dokumentów i oświadczeń zgodnie z formułą spełnia - nie spełnia. Z

 treści załączonych dokumentów musi wynikać jednoznacznie, że wyżej wymienione warunki

 Wykonawca spełnia.

 18. Komisja przetargowa będzie się kierowała następującymi kryteriami:

 ocena wg. następującego wzoru:

 C minimalna

 C = ---------------- x 10 pkt x 100 %

 C badana.

 Obliczenia dokonywane będą do dwóch miejsc po przecinku.

 gdzie:

 C - ilość punktów przyznanych danej ofercie za wykonanie dostawy

 C - minimalna cena wykonania dostawy

 C – cena wykonania dostawy oferty badanej, którego wynik jest obliczany.

 19. Cena podana w ofercie powinna zawierać wszystkie koszty związane z przedmiotem

 zamówienia, dostawą, opakowaniem, itd. W cenie powinny być również uwzględnione

 wszystkie opłaty i podatki.

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

**VI. OPIS OBLICZENIA CENY OFERTY**

 1. Wykonawca określi ceny na wszystkie elementy zamówienia wymienione w formularzu

 cenowym.

 2. Wszystkie wartości określone w formularzu cenowym oraz ostateczna cena oferty, muszą być

 liczone z dokładnoścido dwóch miejsc po przecinku.

 3. Ostateczną cenę oferty stanowi suma wartości poszczególnych pozycji formularza cenowego.

 4. Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu

 zamówienia, może zwrócić się do Wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień

 dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.

 5. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie oraz omyłki rachunkowe w

 obliczeniu ceny, niezwłocznie zawiadamiając o tym wszystkich Wykonawców, którzy złożyli

 oferty.

 6. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w PLN.

**VII. WYJAŚNIENIA I MODYFIKACJE SIWZ**

 1. Wykonawca może zwrócić się pisemnie do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ.

 Zamawiający niezwłocznie udzieli pisemnych wyjaśnień, chyba że prośba o wyjaśnienie

 treści specyfikacji wpłynie do Zamawiającego na mniej niż 6 dni przed terminem składania

 ofert.

 2. Pisemna treść wyjaśnienia zostanie jednocześnie przekazana wszystkim Wykonawcom, którym

 doręczono SIWZ, bez ujawnienia źródła zapytania.

 3. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie, przed

 upływem terminu składania ofert, zmodyfikować treść SIWZ. Dokonana w ten sposób

 modyfikacja zostanie przekazana niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano

 SIWZ, i będzie dla nich wiążąca.

 4. Nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na

 kierowane do Zamawiającego zapytania.

**VIII. POUCZENIE O ŚRODKACH ODWOŁAWCZYCH PRZYSŁUGUJĄCYCH**

 **WYKONAWCOM W TOKU POSTĘPOWANIA**

Wykonawcom, których interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku, w wyniku naruszenia przez Zamawiającego zasad określonych w ustawie Pzp, przepisach wykonawczych oraz Specyfikacji, przysługują środki odwoławcze przewidziane w Dziale VI ustawy Prawo zamówień publicznych (art. 179 – art. 198).

**IX. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH PO WYBORZE OFERTY**

 1. Zamawiający poinformuje Wykonawcę, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza

 o miejscu i terminie zawarcia umowy.

 2. O wyborze oferty Zamawiający niezwłocznie powiadomi pozostałych oferentów poprzez

 wywieszenie na tablicy ogłoszeń oraz na swojej stronie internetowej wyniku przetargu i wskaże

 firmę z jej siedzibą, której oferta została wybrana oraz cenę oferty.

**X. WARUNKI REALIZACJI DOSTAW I ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY**

 1. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w

 pierwszym gatunku, z określonym terminem ważności oraz z cechami podanymi w SIWZ.

 2. Data dostawy oraz ilości będą podawane Wykonawcy każdorazowo w formie zamówienia

 telefonicznego lub faksem z odpowiednim wyprzedzeniem.

 3. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć towar do siedziby Zamawiającego własnym

 transportem, na własny koszt i własne ryzyko.
 Dostawa na koszt Wykonawcy musi nastąpić w dni robocze od godz. 7.00 – 09.00 do siedziby

 (kuchnia szkolna), z wyjątkiem dni przewidzianych jako dni wolne od zajęć (np. ferie, wakacje,

 przerwy świąteczne).
 Transport do siedziby Zamawiającego powinien odpowiadać wymogom HACCP. Wykonawca

 zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby

 Zamawiającego w stosunku do danego asortymentu lub całości dostawy.

 4. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonego towaru,

 reklamacja zostanie zgłoszona telefonicznie lub faksem. Wykonawca zobowiązuje się

 niezwłocznie do jego wymiany na towar wolny od wad, w ilościach zakwestionowanych

 przez Zamawiającego.

 5. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić za dostarczony towar przelewem na konto Wykonawcy

 w terminie 14 dni od daty dostawy i wystawienia faktury.

 6. Wykonawca jest zobowiązany do wystawienia faktury każdorazowo za dostarczone produkty.

 7. W przypadku gdy liczba uczniów ulegnie zmianie, możliwe jest zwiększenie lub zmniejszenie

 ilości zamawianego towaru.

 Niewykonanie pełnego zakresu ilościowego zamówionej ilości towaru w okresie obowiązywania

 umowy nie rodzi roszczenia o zakup niezrealizowanej części

 Zaznacza się, że przedmiot zamówienia będzie zrealizowany w co najmniej 60%.

 8. Nie dopuszcza się zmiany cen produktów stanowiących przedmiot zamówienia.

 **Załączniki do specyfikacji:**

 Załącznik nr 1 – oferta wykonawcy

 Załącznik nr 2-10 – formularze cenowe

 Załącznik nr 11 – oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu z art. 22 ust.1

 ustawy prawo zamówień publicznych.

 Załącznik nr 12 – oświadczenia

 Załącznik nr 13 – wzór umowy

 Zatwierdził:

 Załącznik nr 12

 ………………….…………………..

 *(Miejscowość i data)*

…………………..………………………………………………
*(Pieczęć, nazwa i dokładny adres Wykonawcy)*

 **OŚWIADCZENIE**

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia,

 nie wnosimy żadnych zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy informacje niezbędne do przygotowania

 oferty.

2. Oświadczamy, że uważamy się za związanych z ofertą przez czas wskazany w Specyfikacji
 Istotnych Warunków Zamówienia.

3. Oświadczamy, że załączone do SIWZ warunki udziału w postępowaniu oraz postanowienia

 umowy zostały przez nas zaakceptowane bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się, w przypadku

 wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez

 Zamawiającego.

4. Oświadczamy, że składamy ofertę, w której wszystkie zaoferowane artykuły wymienione w

 SIWZ i ofercie będą I gatunku oraz będą mieć aktualne terminy przydatności do spożycia.

 *………………………………………………………..*

 *(podpis osoby/osób upoważnionej/nych
 do reprezentowania Wykonawcy/ców)*

 Załącznik nr 11

 **OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

 Oświadczam, iż w postępowaniu na: ***„Zakup i dostawę żywności dla potrzeb Miejskiego Gimnazjum nr 2 w Piekarach Śląskich”***spełniam następujące warunki udziału określone w art. 22 ustawy prawo zamówień publicznych:

 1. posiadam uprawnienia do sprzedaży i dostawy żywności,

 2. posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie w sprzedaży i dostawie żywności oraz dysponuję

 sprzętem (środek lub środki transportu powinny być przystosowane do przewozu żywności) który

 odpowiada wymogom ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

 oraz Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r.

 w sprawie higieny środków spożywczych i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia

 (osoby powinny posiadać aktualne badania lekarskie upoważniające do kontaktu z żywnością)

 lub przedstawią pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia w/w potencjału

 technicznego i w/w osób zdolnych do wykonania zamówienia.

 3. znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej bieżące wykonanie dostaw w

 okresie obowiązywania umowy.

 4. nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

 ............................………………

 data i podpis z pieczątką

 Wzór

 **UMOWA Nr ...........**

zawarta w dniu .......................................... 2013 r. w Piekarach Śląskich pomiędzy:

**Miejskim Gimnazjum nr 2 w Piekarach Śląskich; 41 – 940 Piekary Śląskie, ul. ks. J. Popiełuszki 8**

**NIP: 498 01 17 462 REGON: 276601501**

reprezentowanym przez:

**Dyrektora Panią mgr Stefanię Musiał**, zwanym w dalszej części umowy **„Zamawiającym”**

 a

**firmą .................................................................................................... z siedzibą**

**w .............................................................przy ul. …………………………………..**

**NIP:**  **…………………………………….. REGON: …………………………**

reprezentowanym przez: ……………………………………………………………………

..………………….....................................................................................................……

zwanym w dalszej części umowy **„Wykonawcą”**

*Podstawą zawarcia umowy jest przetarg nieograniczony z dnia ……………..r. (data publikacji ogłoszenia o przetargu) na*: ***„Zakup i dostawę żywności dla potrzeb Miejskiego Gimnazjum nr 2***

***w Piekarach Śląskich.”*** § 1.

1. Przedmiotem umowy jest dostawa żywności do siedziby Zamawiającego, zgodnie z ofertą

 przetargową z dnia………………...., sporządzoną w oparciu o Specyfikację Istotnych Warunków

 Zamówienia

2. Załącznikiem do niniejszej umowy jest formularz ofertowy i kosztorys ofertowy Wykonawcy

 z dnia ………………... 2013 r.

3. Ilości artykułów żywnościowych określone w kosztorysie ofertowym są szacunkowe
 i mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu). Z tego tytułu Wykonawcy nie będą

 przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

4. Zamawiający zastrzega, że umowa będzie realizowana w okresie jej trwania, do wysokości kwoty,

 wymienionej w ofercie przetargowej Wykonawcy, za całość dostaw (jest to kwota maksymalna).

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamiany wyszczególnionego w kosztorysie ofertowym

 asortymentu na inne typowe artykuły oferowane przez Wykonawcę.
 Wartość powyższej zmiany nie może przekroczyć 20% ceny oferty wybranej w postępowaniu jako

 oferta najkorzystniejsza.

 § 2.

1. Dowóz artykułów żywnościowych odbywać się będzie na koszt i ryzyko transportem Wykonawcy do siedziby (kuchnia szkolna) Zamawiającego.
2. Wykonawca dostarczy artykuły żywnościowe środkami transportu spełniającymi wymogi ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 19.12.2002 r. w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności.
3. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających

 z poszczególnych zapotrzebowań składanych przez Zamawiającego.

1. Zapotrzebowania na poszczególne dostawy będą składane telefonicznie, za pomocą faksu lub poczty elektronicznej, wskazane przez Wykonawcę, według harmonogramu.
2. Dostawa artykułów żywnościowych następować będzie (według składanego zamówienia) w dni robocze od godz. 7.00 – 09.00 do siedziby (kuchnia szkolna), z wyjątkiem dni przewidzianych jako dni wolne od zajęć (np. ferie, wakacje, przerwy świąteczne).

 § 3.

1. Artykuły, o którym mowa w kosztorysie ofertowym Wykonawcy, powinny odpowiadać

 obowiązującym normom technicznym, smakowym, sanitarnym i spełniać wymogi określone

 przepisami ustawy z 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz aktów

 wykonawczych do niej.

2. Ocena jakości dostarczonych artykułów żywnościowych należy do Zamawiającego.
 Może on odmówić przyjęcia towaru, jeżeli nie spełnia on wymogów określonych umową.

 Osobami upoważnionymi do kontroli jakościowej dostarczonego towaru są: Intendentka, Szef

 Kuchni lub osoba przez niego upoważniona.

 3. W przypadku złej jakości dostarczonych produktów żywnościowych, Zamawiający nie dokona ich
 odbioru. Jeżeli zła jakość dostarczonych produktów żywnościowych zostanie stwierdzona później

 niż w dniu dostawy, wówczas Wykonawca zobowiązany jest do wymiany partii żywności

 nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej, na własny koszt w terminie wyznaczonym

 przez Zamawiającego.

 4. Wykonawca zobowiązuje się do załatwienia reklamacji w terminie 3 dni oraz zapewnia możliwość

 zgłaszania reklamacji telefonicznie oraz faksem.

 5. Trzykrotna reklamacja danego przedmiotu umowy upoważnia Zamawiającego do rozwiązania

 umowy w zakresie reklamowanych dostaw. W takim przypadku Wykonawca może jedynie żądać

 wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

 § 4.

 1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać artykuły żywnościowe zgodnie z zamówieniem, o którym
 mowa w § 2 ust. 4 niniejszej umowy.

 2. W przypadku stwierdzenia przy odbiorze rozbieżności ze złożonym zamówieniem, Wykonawca

 zobowiązany jest w ciągu 24 godzin dokonać dostawy zgodnie z treścią zamówienia.

 3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nieodebrania artykułów żywnościowych, w przypadku
 gdy są one niezgodne ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia lub kosztorysem
 ofertowym wykonawcy z dnia ……………...2013 r.

 4. Artykuły żywnościowe, o których mowa w ust. 2 i 3 zostaną zwrócone Wykonawcy na jego koszt.

 5. Wykonawca odbierze artykuły żywnościowe, o których mowa w ust. 2, 3 w ciągu 12 godzin
 od daty otrzymania zgłoszenia. Zamawiający nie odpowiada za straty poniesione przez

 Wykonawcę z tytułu zwrotu kwestionowanej partii artykułów żywnościowych.

 § 5.

 1. Za dostawę przedmiotu umowy będą stosowane ceny jednostkowe takie jak w złożonej ofercie
 przetargowej Wykonawcy (kosztorysie ofertowym).

 2. Łączną cenę netto bez podatku VAT za całość przedmiotu umowy ustala się w wysokości
 ………………… zł słownie:……………………………………………).

 Łączną cenę brutto z podatkiem VAT za całość przedmiotu umowy ustala się w wysokości
 ………………… zł słownie:……………………………………………).

 3. Wymienione ceny brutto nie mogą ulec podwyższeniu przez okres obowiązywania umowy.

 Obniżenie cen może nastąpić w każdym przypadku.

 § 6.

 1. Wykonawca zobowiązuje się wykonywać zobowiązania umowy z należytą starannością.

 2. Wykonawca przy wykonywaniu umowy ponosi pełną odpowiedzialność za kompletne, rzetelne

 i terminowe wykonanie zobowiązań umowy oraz za wszelkie szkody wyrządzone podczas

 wykonywania zobowiązań umowy przez zatrudnione do wykonania umowy osoby.

 3. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego powierzyć wykonania umowy innej osobie lub

 jednostce, ani też przelewać na nią swoich praw wynikających z umowy pod rygorem odstąpienia

 przez Zamawiającego od umowy.

 § 7.

1. Rozliczenia miedzy Zamawiającym a Wykonawcą będą następowały po każdym zrealizowanym

 prawidłowo zleceniu, według cen jednostkowych przedstawionych w ofercie (kosztorysie

 ofertowym) za 1kg/szt, na podstawie ilości faktycznie zrealizowanych dostaw.

 2. Podstawą do uregulowania należności za odebrany towar będzie pokwitowanie na rachunku ilości

 i jakości przyjętego towaru przez Zamawiającego lub osobę przez niego upoważnioną.

 3. Zamawiający, który w czasie przyjmowania towaru stwierdzi wady jakościowe nie ukryte jest

 zobowiązany zgłosić reklamację.

 4. Zamawiający powinien odebrać towar pod względem ilościowym przed pokwitowaniem odbioru.

 5. Płatność za wykonaną dostawę Zamawiający będzie regulował przelewem w ciągu 14 dni od daty

 otrzymania faktury VAT – NIP Zamawiającego na konto Wykonawcy: …………………………

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

 § 8.

Umowa obowiązuje od dnia jej zawarcia przez okres 12 (dwunastu) miesięcy tj. od dnia ………… 2013 r. do dnia **………………..** 2014 r.

 § 9.

1. Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną:

a. w przypadku nie dotrzymania terminu wykonania dostawy przedmiotu umowy
 albo poszczególnych jego części, w wysokości 0,2% wartości opóźnionej dostawy za każdy

 roboczy dzień zwłoki,

 b. w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę zapłaci on Kupującemu karę umowną

 w wysokości 5% wartości niezrealizowanej części umowy.

 2. Zamawiający zapłaci na rzecz Wykonawcy karę umowną:

 a. za zwłokę w zapłacie faktur Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe,

 b. w przypadku odstąpienia od umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za wykonaną,

 potwierdzoną przez Zamawiającego część umowy.

 3. Jeżeli wskutek niewykonania lub nienależytego wykonania części lub całości przedmiotu umowy

 powstanie szkoda przewyższająca zastrzeżoną karę umowną bądź szkoda powstanie z innych

 przyczyn niż te, dla których zastrzeżono karę, Zamawiającemu przysługuje prawo do dochodzenia

 odszkodowań na zasadach ogólnych.

 § 10.

 1. Zamawiający może wypowiedzieć umowę, z zachowaniem jednomiesięcznego okresu

 wypowiedzenia.

 2. W przypadku nie dotrzymania warunków umowy przez Wykonawcę, pogorszenia się jakości

 towaru lub bezzasadnego podwyższenia cen, umowa może być rozwiązana przez Zamawiającego

 w trybie natychmiastowym.

 § 11.

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i będą

 wprowadzane do umowy stosownym aneksem.

 2. Zamawiający dopuszcza zmiany w umowie w następujących przypadkach:

 - w przypadku zmiany osób upoważnionych do odbioru / kontaktów oraz rachunku

 bankowego i innych danych stron,

 - w przypadku zmiany stawki podatku VAT

 - w przypadku obniżenia ceny na dany przedmiot umowy bez względu na przyczynę takiej

 zmiany.

 § 12.

 W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w

 interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający

 może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych

 okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może jedynie żądać wynagrodzenia należnego mu

 z tytułu wykonania części umowy.

 § 13.

1. Ewentualne spory powstałe na tle realizacji umowy, strony poddają pod rozstrzygnięcie sądowi

 powszechnemu siedziby Zamawiającego.

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego

 oraz ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r .

 § 14.

Postanowienia zawarte w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ) z dnia……………….. oraz w załącznikach do SIWZ, jak również w ofercie Wykonawcy, stanowią integralną część umowy.

 § 15.

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednej dla każdej ze stron.

 **Zamawiający: Wykonawca:**

 Załącznik nr 1

 Pieczątka

 **FORMULARZ OFERTOWY**

 Nazwa firmy, adres …………………………………………………………………………………..

………………………………………………………………………....................................................

NIP: ……………………..…………… REGON ………………………………………….

fax. …………………………………… e-mail …………………………………………….

Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym na: **zakup i dostawę żywności na potrzeby**

 **Miejskiego Gimnazjum nr 2 w Piekarach Śląskich w roku 2014**

składamy ofertę na niżej wymienione części zamówienia:

1. **CZĘŚĆ I : RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE – CPV 15800000-6**

 wartość netto....................................... wartość brutto………………………………….

2. **CZĘŚĆ II: PIECZYWO - CPV 15600000-4**

 wartość netto ....................................... wartość brutto ………………………………….

3. **CZĘŚĆ III: MROŻONKI - CPV 15331170-9**

 wartość netto ....................................... wartość brutto …………………………………

4. **CZĘŚĆ IV: MIĘSO I WĘDLINY - CPV15100000-9**

 wartość netto ....................................... wartość brutto………………………………….

 5. **CZĘŚĆ V: NABIAŁ MLEKO I PRZETWORY MLECZNE - CPV 15500000-3**

 wartość netto ....................................... wartość brutto …………………………………

 6. **CZĘŚĆ VI: JAJA - CPV 03142500-3**

 wartość netto ....................................... wartość brutto………………………………..

 7. **CZĘŚĆ VII: ZIEMNIAKI, WARZYWA, OWOCE - CPV 15300000-1**

 wartość netto ....................................... wartośćbrutto ………………………………..

 8. **CZĘŚĆ VIII: RYBY MROŻONE - CPV 15200000-6**

 wartość netto ....................................... wartość brutto ………………………………..

 9. **CZĘŚĆ IX: WYROBY GARMAŻERYJNE – CPV 15851000-8**

 wartość netto ....................................... wartość brutto ………………………………..

 Osobą do kontaktów z zamawiającym odpowiedzialną za wykonanie zobowiązań umowy jest:

 Pan/i .................................................................. tel.kontaktowy: ............................................

 faks: ……………………………………….. e-mail…………………………………………………………..

 ……………………………………

 czytelny podpis osoby uprawnionej

 do reprezentowania wykonawcy/pieczęć

 Załącznik nr 2

**CZĘŚĆ I :**

***RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE – CPV 15800000-6***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **Lp.** |  **nazwa artykułu** |  **gramatura** |  **ilość sztuk** |  **cena**  **jednostkowa**  **netto** |  **wartość** **brutto** |  **Nazwa** **producenta** |
|  **szt.** |  **kg** |
|  | bułka tarta  | 0,5 kg | 160 |  |  |  |  |
|  | cukier | kg |  | 210 |  |  |  |
|  | cukier waniliowy | ok. 20 g | 30 |  |  |  |  |
|  | kasza jęczmienna  | kg |  | 70 |  |  |  |
|  | kasza manna | kg |  | 15 |  |  |  |
|  | koncentrat pomidorowy 30% bez konserwantów | ok. 200 g | 450 |  |  |  |  |
|  | liść laurowy | ok. 12 g | 15 |  |  |  |  |
|  | mąka poznańska | kg |  | 200 |  |  |  |
|  | makaron rosołowy ( nitki)- 5-jajeczny | 250 g | 110 |  |  |  |  |
|  | makaron świderki kolanka, łazanki, pióra, spagetti zawierające 100% pszenicy Durum | 500 g | 510 |  |  |  |  |
|  | majeranek | ok. 8 g | 30 |  |  |  |  |
|  | musztarda | 200 g | 20 |  |  |  |  |
|  | olej rzepakowy | 1 litr | 150 |  |  |  |  |
|  | pieprz naturalny mielony | ok. 20 g | 60 |  |  |  |  |
|  | papryka mielona słodka  | ok. 20 g | 60 |  |  |  |  |
|  | bazylia | ok. 10 g | 15 |  |  |  |  |
|  | oregano | ok. 10 g | 15 |  |  |  |  |
|  | ryż | kg |  | 110 |  |  |  |
|  | sól | kg |  | 90 |  |  |  |
|  | sok Kubuś | 300 ml | 300 |  |  |  |  |
|  | czosnek granulowany | ok. 15 g | 60 |  |  |  |  |
|  | fasola Jaś | kg |  | 30 |  |  |  |
|  | Przyprawa do mięs na bazie warzyw i ziół bez konserwantów |  | 65 |  |  |  |  |
|  | przyprawa do potraw zawierająca 15,2 % warzyw suszonych | 1000 g | 40 |  |  |  |  |
|  | przyprawa do zup w płyniezaw. ekstrakt z lubczyka | 1040 g | 40 |  |  |  |  |
|  | groch łuszczony | kg |  | 25 |  |  |  |
|  | cynamon | ok. 20 g | 60 |  |  |  |  |
|  | Ogórki konserwowe | 1 litr | 130 |  |  |  |  |
|  | Baton czekoladowy | szt. | 300 |  |  |  |  |
| 30. | Sosy sałatkowe francuskie | paczki 2 g | 60 |  |  |  |  |
| 31. | Cukierki czekoladowe | kg |  | 10 |  |  |  |
| 32. | Żurek kubek | szt. | 90 |  |  |  |  |
| 33. | Wafelek w czekoladzie | szt. | 150 |  |  |  |  |
|  |  **Razem** |  |  |  |  |  |  |

 ………………………………………………….

 Podpis

 Załącznik nr 3

 **CZĘŚĆ II:**

***PIECZYWO - CPV 15600000-4***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** |  **Asortyment** | **szt.** | **Ilość sztuk** |  **Cena jednostkowa**  **netto** |  **Wartość**  **netto** |  **Wartość**  **brutto** |
| 1. | Bułka duża | szt. | 700 |  |  |  |
| 2. | Pączki z nadzieniem | szt. | 150 |  |  |  |
| 3. | Chleb zwykły 1000 g krojony | szt. | 100 |  |  |  |
| 4. | Drożdżówka z makiem | szt. | 150 |  |  |  |
| 5. | Drożdżówka z serem | szt. | 150 |  |  |  |
|  |  **Razem** |  |  |  |  |  |

 ………………………………………………….

 podpis

 Załącznik nr 4

**CZĘŚĆ III:**

***MROŻONKI - CPV 15331170-9***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** |  **Asortyment** | **Jedn.** |  **Ilość** |  **Cena jednostkowa**  **netto** |  **Wartość**  **netto** | **Wartość**  **brutto** |
| 1. | Fasola szparagowa p. po 0,5 kg | p. | 5 |   |   |   |
| 2. | Kalafior p. po 0,5 kg | p. | 52 |   |   |   |
| 3. | Szpinak p. po 0,5 kg | p. | 50 |  |  |  |
| 4. | marchew z groszkiem | kg | 40 |  |  |  |
| 5 | truskawka | kg | 20 |  |  |  |
| 6. | Mieszanka kompotowa | kg | 160 |  |  |  |
|   | **Razem**  |  |  |   |   |   |

 ………………………………………………….

 podpis

 Załącznik nr 5

**CZĘŚĆ IV:**

***MIĘSO I WĘDLINY - CPV15100000-9***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** |  **Asortyment** | **Jednostka** |  **Ilość**  |  **Cena jednostkowa**  **netto** |  **wartość**  **netto** |  **wartość**  **brutto** |
| 1. | kiełbasa śląska | kg | 100 |  |  |  |
| 2. | Boczek wędzony | kg | 170 |  |  |  |
| 3. | Szynka wieprzowa mięso b/k  | kg | 380 |  |  |  |
| 4. | Schab wieprzowy b/k | kg | 190 |  |  |  |
| 5.. | wołowe b/k udziec ekstra | kg | 200 |  |  |  |
| 6. | Kurczak świeży | kg | 320 |  |  |  |
| 7. | Filet z indyka | kg | 150 |  |  |  |
| 8. | Ćwiartka z kurczaka | kg | 300 |  |  |  |
| 9. | Pierś z kurczka | kg | 300 |  |  |  |
| 10. | Karczek wp. b.k. | kg | 120 |  |  |  |
|  |  **Razem**  |  |  |  |  |  |

 ………………………………………………….

 podpis

 Załącznik nr 6

**CZĘŚĆ V:**

***NABIAŁ MLEKO I PRZETWORY MLECZNE - CPV 15500000-3***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **Lp.** |  **Asortyment** |  **kg**  **lub sztuki** |  **Ilość** |  **Cena jednostkowa**  **netto** | **Wartość**  **netto** |  **Wartość**  **brutto**  |  **Nazwa producenta** |
| 1. | Jogurt owocowy różne ok. 150g | szt. | 450 |  |  |  |  |
| 2. | Masło extra -82% - 200g | szt. | 600 |  |  |  |  |
| 3. | Jogurt naturalny 150 g | szt. | 900 |  |  |  |  |
| 4. | Ser żółty- 45% tłuszczu | kg | 55 |  |  |  |  |
| 5. | Jogurt naturalny 450g | szt. | 100 |  |  |  |  |
| 6. | Śmietana 18% ok.500 g -homogenizowana | szt. | 120 |  |  |  |  |
| 7. | Twaróg półtłusty  | kg | 150 |  |  |  |  |
| 8. | Mleko karton 3,2% tłuszczu | 1 litr | 80 |  |  |  |  |
| 9. | Margaryna zawierająca kwasy Omega 3,6 | op.0,5 kg | 280 |  |  |  |  |
| 10. | Śmietana 12% 500 g karton | szt. | 150 |  |  |  |  |
|  |  **Razem**  |  |  |  |  |  |  |

 ………………………………………………….

 podpis

 Załącznik nr 7

**CZĘŚĆ VI:**

***JAJA - CPV 03142500-3***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** |  **Asortyment** | **szt.** |  **Ilość**  **sztuk** |  **Cena jednostkowa**  **netto** |  **Wartość**  **netto** |  **Wartość**  **brutto** |
|  1. | Jaja klasa L (od 63g do 73g) | szt. |  3800 |  |  |  |
|  |  **Razem**  |  |  |  |  |  |

 ………………………………………………….

 podpis

 Załącznik nr 8

**CZĘŚĆ VII:**

***ZIEMNIAKI, WARZYWA, OWOCE - CPV 15300000-1***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** |  **Asortyment** | **Jedn.** |  **Ilość** |  **Cena jednostkowa**  **netto** |  **Wartość**  **netto** | **Wartość**  **brutto** |
| 1. | Buraki czerwone | kg | 130 |   |   |   |
| 2. | cebula | kg | 100 |   |   |   |
| 3. | Jabłka o przekroju nie mniejszym niż 8 cm | kg | 250 |  |  |  |
| 4. | Kapusta biała  | kg | 100 |   |   |   |
| 5. | Kapusta czerwona | kg | 90 |  |  |  |
| 6. | Kapusta kiszona | kg | 500 |  |  |  |
| 7. | Kapusta pekińska | szt. | 15 |  |  |  |
| 8. | Kapusta włoska | szt. | 15 |  |  |  |
| 9. | Koperek zielony | szt. | 60 |  |  |  |
| 10. | Marchew | kg | 200 |  |  |  |
| 11. | Ogórek kiszony | kg | 150 |  |  |  |
| 12. | Ogórek zielony | kg | 60 |  |  |  |
| 13. | Pieczarka | kg | 130 |  |  |  |
| 14. | Pietruszka suszona p. po 20 g | p. | 50 |  |  |  |
| 15. | Pietruszka świeża natka | szt. | 40 |  |  |  |
| 16. | Pomidor | kg | 30 |  |  |  |
| 17. | Seler korzeń | kg | 80 |  |  |  |
| 18. | Banan | kg | 150 |  |  |  |
| 19. | Ziemniaki o przekroju nie mniejszym niż 5 cm | kg | 3500 |  |  |  |
| 20. | Fasolka szparagowa - świeża | kg | 2 |  |  |  |
| 21. | Kalafior świeży | szt. | 15 |  |  |  |
| 22. |  Mandarynki | kg | 150 |  |   |   |
| 23. | Papryka świeża | kg | 60 |  |  |  |
|  |  **Razem** |  |  |  |  |  |

 ………………………………………………….

 podpis

 Załącznik nr 9

**CZĘŚĆ VIII:**

***RYBY MROŻONE - CPV 15200000-6***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** |  **Asortyment** | **Jedn.**  |  **Ilość** |  **Cena jednostkowa**  **netto** |  **Wartość**  **netto** | **Wartość**  **brutto** |
| 1. | Filet rybny dorsz bez glazury |  kg |  260 |   |   |   |
|   |   **Razem**  |  |  |  |  |   |

 ………………………………………………….

 podpis

 Załącznik nr 10

**CZĘŚĆ IX :**

***WYROBY GARMAŻERYJNE – CPV 15851000-8***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** |  **asortyment** |  **jednostka** |  **ilość**  |  **cena** **jednostkowa**  **netto** |  **wartość**  **brutto** |
|  **szt.** |  **kg** |
|  1. | pierogi z serem | kg |  | 215 |  |  |
| 2. | Kluski z mięsem | kg |  | 340 |  |  |
|  |  **Razem**  |  |  |  |  |  |

 ………………………………………………….

 podpis