Horyniec-Zdrój, dnia 26.11.2018r.

SPH.ZP.271.1/2018

**ZAPROSZENIE**

**do składania ofert w sprawie udzielenia zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego na zakup z bezpłatną dostawą do siedziby zamawiającego,   
artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej   
w Szkole Podstawowej w Horyńcu-Zdroju w roku 2019.**

Szkoła Podstawowa im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Horyńcu-Zdroju, ul. Jana III Sobieskiego 8, 37-620 Horyniec-Zdrój, zaprasza do składania ofert w sprawie udzielenia zamówienia publicznego, wyłączonego ze stosowania ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych, udzielanego w trybie zapytania ofertowego na zakup,   
z dostawą do siedziby zamawiającego, artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej   
w Szkole Podstawowej w Horyńcu-Zdroju w okresie od 02.01.2019 r. do 31.12.2019 roku.

1. Zamówienie dotyczy sukcesywnych dostaw z bezpłatnym transportem artykułów żywnościowych o łącznej wartości poniżej 30 000 euro, pogrupowanych w pakiety według rodzaju i w ilościach określonych w formularzach cenowych stanowiących załącznik nr 2 do niniejszego zaproszenia, na warunkach określonych w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 4 do zaproszenia.

2. Zamawiający dopuszcza złożenie ofert częściowych (na wybrane pakiety).

3. Zamawiający nie dopuszcza do składania ofert wariantowych.

4. Oferent może złożyć tylko jedna ofertę.

5. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę

6. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

7. Formularz oferty wraz z załącznikami wg załączonego wzoru należy złożyć w terminie do   
**5 grudnia 2018** roku do godz. **1100** w sekretariacie Szkoły Podstawowej w Horyńcu-Zdroju w zamkniętej kopercie z dopiskiem „**Oferta cenowa na zakup z bezpłatną dostawą artykułów żywnościowych dla stołówki w Szkole Podstawowej w Horyńcu-Zdroju**”.

8. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **5 grudnia 2018 r.** o godz. **1110** w sali stołówki szkolnej.

9. Kryterium wyboru ofert stanowi w 100% cena.

10. Po wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający wezwie niezwłocznie oferenta, który   
 złożył najkorzystniejszą ofertę do zawarcia umowy. Jeżeli w terminie 14 dni od wezwania   
 do podpisania umowy oferent nie zawrze umowy, Zamawiający może zawrzeć umowę   
 z oferentem, którego oferta była następna w kolejności, pod warunkiem, że nie upłynął   
 termin związania ofertą.

11. Termin związania ofertą wynosi 30 dni.

12. Osobą uprawnioną do kontaktu ze strony Zamawiającego jest Pani Anna Grabowicz   
– tel. 571 425 656, email [sphoryniec@gmail.com](mailto:sphoryniec@gmail.com).

**ZAŁĄCZNIK NR 1** doZaproszenia do składania ofert na zakup i dostawę artykułów żywnościowych

dla stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej

w Horyńcu-Zdroju na rok 2019**.**

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

(pieczątka wykonawcy)

**Szkoła Podstawowa im. M. J. Piłsudskiego**

**w Horyńcu-Zdroju ul. Jana III Sobieskiego 8,**

**37-620 Horyniec-Zdrój**

#### OFERTA WYKONANIA

Wykonawca: ...........................................................................................................................................................

Adres: ......................................................................................................................................................................

Telefon/fax …………………………………….…………………E-mail: ....................................................................................

NIP - ....................................................................... REGON - ................................................................................

Rachunek bankowy Oferenta: …………………………….................................................................................................... .

**Oświadczamy**, że zapoznaliśmy się z treścią dokumentacji dot. zamówienia publicznego prowadzonego w trybie postępowania zapytania ofertowego i nie wnosimy żadnych zastrzeżeń.

Po zapoznaniu się z Warunkami Zamówienia składamy swoją ofertę na zakup z dostawą do siedziby zamawiającego artykułów żywnościowych dla stołówki szkolnej w **Szkole Podstawowej   
im. M.J. Piłsudskiego w Horyńcu-Zdroju, ul. Jana III Sobieskiego 8, 37-620 Horyniec-Zdrój**   
w następującym zakresie i w cenach:

**Pakiet Nr 1 – mięso, podroby i wędliny**

Cena netto ………………………………...zł słownie ……...……………………………………………………………………..………złotych

plus należny podatek VAT w kwocie ………………….……. złotych

Cena brutto………………………………. zł, słownie…………………………………………………………..…………….………….. złotych

**Pakiet Nr 2 – warzywa i owoce.**

Cena netto ..……………………..……...zł słownie ……...………………………………………………………..……………..………złotych

plus należny podatek VAT w kwocie …..………………..…. złotych

Cena brutto……………………..………. zł, słownie………………………………………………………………………….………….. złotych

**Pakiet Nr 3- ryby i mrożonki**

Cena netto ..……………………..……...zł słownie ……...………………………………………………………..……………..………złotych

plus należny podatek VAT w kwocie …..………………..…. złotych

Cena brutto……………………..………. zł, słownie………………………………………………………………………….………….. złotych

**Pakiet Nr 4 – mleko i nabiał**

Cena netto ..……………………..……...zł słownie ……...………………………………………………………..……………..………złotych

plus należny podatek VAT w kwocie …..………………..…. złotych

Cena brutto……………………..………. zł, słownie………………………………………………………………………….………….. złotych

**Pakiet Nr 5 - pieczywo i świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie**

Cena netto ..……………………..……...zł słownie ……...………………………………………………………..……………..………złotych

plus należny podatek VAT w kwocie …..………………..…. złotych

Cena brutto……………………..………. zł, słownie………………………………………………………………………….………….. złotych

**Pakiet Nr 6 – wyroby garmażeryjne świeże**

Cena netto ..……………………..……...zł słownie ……...………………………………………………………..……………..………złotych

plus należny podatek VAT w kwocie …..………………..…. złotych

Cena brutto……………………..………. zł, słownie………………………………………………………………………….………….. złotych

**Pakiet Nr 7 – pozostałe artykuły żywnościowe**

Cena netto ..……………………..……...zł słownie ……...………………………………………………………..……………..………złotych

plus należny podatek VAT w kwocie …..………………..…. złotych

Cena brutto……………………..………. zł, słownie………………………………………………………………………….………….. złotych

**Pakiet Nr 8 – jaja świeże**

Cena netto ..……………………..……...zł słownie ……...………………………………………………………..……………..………złotych

plus należny podatek VAT w kwocie …..………………..…. złotych

Cena brutto……………………..………. zł, słownie………………………………………………………………………….………….. złotych

***\* Uwaga: Wykonawca wypełnia formularz oferty w części (pakiecie), na którą składa ofertę.***

1. Deklarujemy sukcesywne wykonanie przedmiotu zamówienia w okresie od dnia 02.01.2019 r. do 31.12.2019 roku.

2. Warunki płatności: Podstawą rozliczenia jest faktura VAT, płatna w terminie 14 dni od daty jej otrzymania.

3. Oświadczamy, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia  
 i realizacji przyszłego świadczenia umownego.

4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią dokumentacji przetargowej i nie wnosimy żadnych zastrzeżeń.

5. Oświadczamy, że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert i zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach zawartych   
w parafowanym wzorze umowy.

Załącznikami do niniejszej oferty są:

1. Kalkulacja ceny oferty sporządzona na formularzach cenowych (zał. Nr 2).
2. Oświadczenie wykonawcy (zał. Nr 3) .
3. Parafowany wzór umowy (załącznik nr 4 ).

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

(miejscowość, data) (podpis osoby upoważnionej)

**ZAŁĄCZNIK NR 1** doZaproszenia do składania ofert

na zakup i dostawę artykułów żywnościowych

dla stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej

w Horyńcu-Zdroju na rok 2019

**Wykaz szczegółowy zamówienia - kalkulacja:**

**PAKIET NR 1 -**  **ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE – MIĘSO, PODROBY, WĘDLINY**

**Wymogi jakościowe** – produkty właściwie opisane, oznakowane, zabezpieczone, bez śladów zewnętrznej ingerencji. **Mięso** powinno być świeże, mieć   
właściwą barwę jasnoczerwoną lub różową, bez nalotów pleśni, obcych zapachów, fragmentów kości. **Podroby**: świeże. **Wędliny**:świeże bez nalotów   
pleśni, oślizgłości. **Transport** spełniający warunki sanitarne. **Harmonogram dostaw**: codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.00-9.00 za wyłączeniem okresów wolnych od zajęć szkolnych. **Dostawy**: w ilościach określonych przez zamawiającego, złożone telefonicznie.

**Zapotrzebowanie od 02 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r.**

**Formularz cenowy**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jedn.** | **VAT** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
|  | korpus kurczaka – świeży | kg | 200 |  |  |  |  |
|  | noga z kurczaka nie większa niż 150 g | kg | 150 |  |  |  |  |
|  | filet z kurczaka – mięso świeże | kg | 600 |  |  |  |  |
|  | parówka wieprzowa z szynki lub równoważna cienka śniadaniowa (co najmniej 80% mięsa) | kg | 20 |  |  |  |  |
|  | smalec wieprzowy (100% tłuszcz zwierzęcy, bez zawartości łoju) kostka 200g | kg | 10 |  |  |  |  |
|  | łopatka b/k nietłusta surowa | kg | 300 |  |  |  |  |
|  | polędwica wieprzowa b/k surowa | kg | 600 |  |  |  |  |
|  | szynka wieprzowa surowa | kg | 300 |  |  |  |  |
|  | kiełbasa toruńska (80% mięsa) | kg | 80 |  |  |  |  |
|  | kiełbasa wiejska ( 80% mięsa) | kg | 80 |  |  |  |  |
|  | szynka z piersi kurczaka ( 82% mięsa) | kg | 20 |  |  |  |  |
|  | boczek wędzony paski (96 % boczku) | kg | 40 |  |  |  |  |
|  | karkówka wołowa świeża | kg | 20 |  |  |  |  |
|  | mięso gulaszowe z indyka surowe | kg | 100 |  |  |  |  |
|  | pasztet drobiowy podlaski lub równoważny 100 g. | szt. | 50 |  |  |  |  |
|  | kości wieprzowe wędzone | kg | 30 |  |  |  |  |
|  | polędwica sopocka (82% mięsa) | kg | 10 |  |  |  |  |
|  | schab pieczony (96% mięsa) | kg | 10 |  |  |  |  |
|  | szynka wieprzowa wiejska wędzona (96 % mięsa) | kg | 10 |  |  |  |  |
|  | kiełbasa krakowska podsuszana (96%mięsa) | kg | 10 |  |  |  |  |

**Cena netto pakietu nr 1 –** ………………..……..

**Cena brutto pakietu nr 1 -** ………………...……. …………………………………………

Data, pieczęć i podpis

**PAKIET NR 2 - ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE – WARZYWA, OWOCE**

**Wymogi jakościowe: Warzywa korzeniowe:** cale, płukane, czyste, wystarczająco suche, bez śladów szkodników, bez śladów zepsucia, pakowane. **Owoce**: całe, czyste, dojrzałe, o odpowiednim wybarwieniu i wielkości bez śladów obecności szkodników i śladów zepsucia oraz zapachów nietypowych dla gatunku i odmiany. Pakowane w opakowaniach do tego przeznaczonych, czystych. **Warzywa kapustne**: całe, czyste bez śladów obecności szkodników i zepsucia. **Warzywa zielone oraz pomidory**: czyste, bez śladów obecności szkodników, bez śladów zepsucia, bez plam, obcych zapachów nie typowych dla gatunku i odmiany. **Fasola** – bez śladów szkodników. **Ziemniaki** – całe nie płukane, odmiana jadalna, białe lub kremowe. **Harmonogram dostaw**: codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.00-8.00 za wyłączeniem okresów wolnych od zajęć szkolnych. **Dostawy**: w ilościach określonych przez zamawiającego, złożone telefonicznie.

**Zapotrzebowanie od 02 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r.**

**Formularz cenowy:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jedn.** | **VAT** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
| 1. | ziemniaki młode (maj, czerwiec) | kg | 400 |  |  |  |  |
| 2. | ziemniaki | kg | 3000 |  |  |  |  |
| 3. | buraki ćwikłowe płukane | kg | 160 |  |  |  |  |
| 4. | marchew płukana | kg | 200 |  |  |  |  |
| 5. | pietruszka płukana korzeń | kg | 30 |  |  |  |  |
| 6. | ogórek świeży | kg | 800 |  |  |  |  |
| 7. | ogórek kiszony wiadro 10l po odcieku 6kg | szt. | 20 |  |  |  |  |
| 8. | pomidor świeży | kg | 800 |  |  |  |  |
| 9. | papryka czerwona świeża | kg | 50 |  |  |  |  |
| 10. | kapusta kiszona wiadro 10kg | kg | 480 |  |  |  |  |
| 11. | kapusta młoda główki (maj, czerwiec) | kg | 50 |  |  |  |  |
| 12. | kapusta biała sezonowa główki | kg | 120 |  |  |  |  |
| 13. | kapusta czerwona główki | kg | 50 |  |  |  |  |
| 14. | kapusta pekińska | szt. | 200 |  |  |  |  |
| 15. | jabłko | kg | 600 |  |  |  |  |
| 16. | gruszka | kg | 200 |  |  |  |  |
| 17. | cebula biała | kg | 200 |  |  |  |  |
| 18. | pieczarka | kg | 100 |  |  |  |  |
| 19. | sałata zielona główki | szt. | 200 |  |  |  |  |
| 20. | cytryna | kg | 20 |  |  |  |  |
| 21. | pomarańcza | kg | 150 |  |  |  |  |
| 22. | seler korzeniowy (korzeń) | kg | 10 |  |  |  |  |
| 23. | por świeży | kg | 10 |  |  |  |  |
| 24. | banan | kg | 800 |  |  |  |  |
| 25. | mandarynka | kg | 150 |  |  |  |  |
| 26. | śliwka | kg | 150 |  |  |  |  |
| 27. | kiwi | kg | 150 |  |  |  |  |
| 28. | winogrono | kg | 150 |  |  |  |  |
| 29. | truskawka świeża (maj/czerwiec) | kg | 60 |  |  |  |  |
| 30. | borówka amerykańska świeża (lipiec) | kg | 20 |  |  |  |  |
| 31. | nektarynka | kg | 100 |  |  |  |  |
| 32. | brzoskwinia | kg | 100 |  |  |  |  |
| 33. | arbuz czerwony | kg | 60 |  |  |  |  |
| 34. | fasola Piękny Jaś | kg | 30 |  |  |  |  |
| 35. | groch łuszczony | kg | 30 |  |  |  |  |
| 36. | fasolka szparagowa żółta (czerwiec, lipiec) | kg | 30 |  |  |  |  |
| 37. | rzodkiewka- pęczek | szt. | 50 |  |  |  |  |
| 38. | szczypiorek świeży- pęczek | szt. | 50 |  |  |  |  |
| 39 | koperek świeży | szt | 50 |  |  |  |  |
| 40 | brokuł świeży | szt | 10 |  |  |  |  |
| 41 | kalafior świeży | szt | 10 |  |  |  |  |
| 42 | czosnek główka | szt. | 50 |  |  |  |  |

**Cena netto pakietu nr 2 –** …………..……..…………

**Cena brutto pakietu nr 2 -** ……………...……..…….. ……………………………………………

Data, pieczęć i podpis

**PAKIET NR 3 - ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE – RYBY, MROŻONKI**

**Wymogi jakościowe: Ryby –** produkty **bez**: zanieczyszczeń, śladów pleśni, nietypowych zapachów, obślizgłych; opakowania bez zewnętrznej ingerencji, świeże odpowiednio opisane i oznakowane. **Ryby mrożone** – zawartość glazury nie więcej jak 10%. **Mrożonki –** produkty czyste, bez śladów pleśni, obcych zapachów i ciał stałych. Opakowania czyste, oryginalne zamknięte, bez zewnętrznej ingerencji i uszkodzeń, odpowiednio oznakowane. **Harmonogram dostaw**: dwa razy w tygodniu w godzinach od 7.00-9.00 za wyłączeniem okresów wolnych od zajęć szkolnych. **Dostawy**: w ilościach określonych przez zamawiającego, złożone telefonicznie.

**Zapotrzebowanie od 02 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r. Formularz cenowy**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jedn.** | **VAT** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
| 1. | filet miruna bez skóry (glazura 10%) | kg | 100 |  |  |  |  |
| 2. | filet z tilapii (glazura 10%) | kg | 300 |  |  |  |  |
| 3. | filet sola (glazura 10%) | kg | 100 |  |  |  |  |
| 4. | paluszki z fileta dorsza panierowane 5kg Frosta | kg | 70 |  |  |  |  |
| 5. | mieszanka kompotowa 2,5kg | kg | 320 |  |  |  |  |
| 6. | owoce mrożone (truskawka, wiśnia bez pestki)) | kg | 30 |  |  |  |  |
| 7.. | mieszanka warzywna mrożona 7-skł.- 2,5 kg | kg | 200 |  |  |  |  |
| 8. | włoszczyzna mrożona paski- 3 –skł. 2,5kg | kg | 20 |  |  |  |  |
| 9. | kalafior mrożony 2,5kg | kg | 50 |  |  |  |  |
| 10. | brokuł mrożony 2,5kg | kg | 50 |  |  |  |  |
| 11. | marchew z groszkiem 2,5 kg | kg | 20 |  |  |  |  |
| 12. | uszka z grzybami mrożone | kg | 30 |  |  |  |  |
| 13. | kotlet mrożony cordon | kg | 100 |  |  |  |  |

**Cena netto pakietu nr 3 –** …………..…………….

**Cena brutto pakietu nr 3 -** ………….…………… ……………………………………………

Data, pieczęć i podpis

**PAKIET NR 4 - ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE – MLEKO, NABIAŁ**

**Wymogi jakościowe**: produkty bez zanieczyszczeń, obcych zapachów, smaków nietypowych dla danego asortymentu, nalotów pleśni, bez śladów obecności szkodników. Właściwie opisane, oznakowane i zabezpieczone, bez śladów zewnętrznej ingerencji. **Harmonogram dostaw**: codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.00-8.00 za wyłączeniem okresów wolnych od zajęć szkolnych. **Dostawy**: w ilościach określonych przez zamawiającego, złożone telefonicznie.

**Zapotrzebowanie od 02 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r.**

**Formularz cenowy**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jedn.** | **VAT** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
|  | jogurt 150 g naturalny bez dodatku cukru - typ Jogobella lub równoważny | szt. | 200 |  |  |  |  |
|  | jogurt owocowy – różne smaki 125 g- typ Jogobella lub równoważny | szt | 2000 |  |  |  |  |
|  | deser mleczny 140g typu serek Danio Danone lub równoważny | szt | 200 |  |  |  |  |
|  | mleko w kartonie 1l o zawartości tłuszczu 2% | szt. | 1500 |  |  |  |  |
|  | masło extra bez dodatku tłuszczów roślinnych 200g 82% tłuszczu | szt. | 700 |  |  |  |  |
|  | margaryna mleczna 200g 60% tłuszczu, Bielska  lub równoważna | szt. | 180 |  |  |  |  |
|  | ser biały półtłusty pakowany w pergamin | kg | 30 |  |  |  |  |
|  | śmietana 18% 500g | szt. | 700 |  |  |  |  |
|  | kefir 250 ml | szt. | 500 |  |  |  |  |
|  | ser żółty pełnotłusty Edamski lub równoważny | kg | 35 |  |  |  |  |
|  |
|  | serek śmietankowy Włoszczowa lub równoważny ze szczypiorkiem, rzodkiewką, ogórkiem , z ziołami opak. 100 g | szt. | 50 |  |  |  |  |
|  | serek twarogowy ziarnisty z Trzebowniska lub równoważny opak. 200 g | szt. | 50 |  |  |  |  |
|  | ser topiony w plastrach 150 g Hochland lub równoważny z pieczarkami, szynką, śmietankowy | szt. | 30 |  |  |  |  |
|  | parmezan w kawałku 300g parmigiano reggiano | szt | 20 |  |  |  |  |
|  | ser typu feta półtłusty 270g | szt | 30 |  |  |  |  |

**Cena netto pakietu nr 4 –** ………………….……….

**Cena brutto pakietu nr 4 -** ……………….………… ……………………………………………

Data, pieczęć i podpis

**PAKIET NR 5 - ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE – PIECZYWO, ŚWIEŻE WYROBY PIEKARSKIE, CIASTKARSKIE**

**Formularz cenowy**: **Wymogi jakościowe**: pieczywo bez zanieczyszczeń, zgnieceń, nietypowych zapachów i smaków, śladów pleśni, niedopieczone lub nadmiernie spalone, świeże, odpowiednio zapakowane bez śladów obecności szkodników i bez zewnętrznej ingerencji. Właściwie opisane i oznakowane, transport spełniający wymogi sanitarne. **Harmonogram dostaw**: codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.00-8.00 za wyłączeniem okresów wolnych od zajęć szkolnych. **Dostawy**: w ilościach określonych przez zamawiającego, złożone telefonicznie.

**Zapotrzebowanie od 02 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jedn.** | **VAT** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
|  | chleb mieszany krojony 0,6 kg | szt. | 1200 |  |  |  |  |
|  | chleb ziarnisty 0,5 kg | szt. | 200 |  |  |  |  |
|  | chleb graham 0,5 kg | szt. | 150 |  |  |  |  |
|  | chleb orkiszowy 0,5 kg | szt. | 50 |  |  |  |  |
|  | wek 360g | szt. | 150 |  |  |  |  |
|  | bułka zwykła 90 g | szt | 500 |  |  |  |  |
|  | bułka ziarnista 90 g | szt. | 500 |  |  |  |  |
|  | drożdżówka z różnym nadzieniem 90g | szt | 500 |  |  |  |  |
|  | chałka drożdżowa z kruszonką | szt. | 50 |  |  |  |  |
|  | rogal z marmoladą | szt. | 800 |  |  |  |  |
|  | pączek z nadzieniem | sz | 500 |  |  |  |  |
|  | piernik przekładany marmoladą | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | bułka tarta luksusowa 0,5kg | szt. | 200 |  |  |  |  |

**Cena netto pakietu nr 5 –** …………..…………….

**Cena brutto pakietu nr 5 -** ………………..……… ……………………………………………

Data, pieczęć i podpis

**PAKIET NR 6 - ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE – Artykuły garmażeryjne – świeże.**

**Wymogi jakościowe**: produkty świeże, bez zanieczyszczeń, obcych zapachów, smaków nietypowych dla danego asortymentu, nalotów pleśni, bez śladów obecności szkodników. **Harmonogram dostaw**: raz w miesiącu w godzinach od 7.00-8.00 za wyłączeniem okresów wolnych od zajęć szkolnych. **Dostawy**: w ilościach określonych przez zamawiającego, złożone telefonicznie.

**Zapotrzebowanie od 02 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r.**

**Formularz cenowy:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jedn.** | **VAT** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
|  | gołąbki z ryżem i z mięsem świeże | kg | 400 |  |  |  |  |
|  | pierogi ruskie świeże | kg | 580 |  |  |  |  |
|  | krokiety z kapustą z grzybami świeże | kg | 100 |  |  |  |  |

**Cena netto pakietu nr 6 –** ……………………….

**Cena brutto pakietu nr 6 -** ……………….……… ……………………………………………

Data, pieczęć i podpis

**PAKIET NR 7 - ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE – POZOSTAŁE ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE**

**Formularz cenowy: Wymogi jakościowe:** podane w opisie szczegółowym nazwy – znaki towarowe maja na celu określenie parametrów jakościowych dostarczanych towarów. ”lub równoważny” – należy przez to rozumieć produkt o tych samych parametrach jakościowych i ilościowych, taki sam lub zbliżony skład produktu, zawartość składników pokarmowych i kalorii. W przypadku zastosowania artykułu, produktu równoważnego należy podać w kolumnie „nazwa artykułu” nazwę towaru i jego producenta. **Artykuły spożywcze**: powinny być odpowiednio zapakowane bez śladów uszkodzeń, zewnętrznej ingerencji i obecności szkodników. Czyste bez śladu pleśni i obcych zapachów. Odpowiednio zapakowane i opisane. **Harmonogram dostaw**: codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.00-8.00 za wyłączeniem okresów wolnych od zajęć szkolnych. **Dostawy**: w ilościach określonych przez zamawiającego, złożone telefonicznie.

**Zapotrzebowanie od 02 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r.**

**Formularz cenowy:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jedn.** | **VAT** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
|  | cukier biały 1kg | kg | 200 |  |  |  |  |
|  | dżem niskosłodzony pierwsza klasa, wiśniowy, truskawkowy 250g | szt. | 100 |  |  |  |  |
|  | herbata expressowa (opakowanie 100 torebek) Lipton, Tetley | szt. | 10 |  |  |  |  |
|  | herbata owocowa (opakowanie 25 torebek ) typu Saga | szt | 50 |  |  |  |  |
|  | herbata miętowa (opakowanie 25 torebek) typu Saga | szt. | 50 |  |  |  |  |
|  | brzoskwinia w syropie połówki 820g po odcieku 480g | szt | 10 |  |  |  |  |
|  | ketchup łagodny typu Roleski lub równoważny opak. 1l | litr | 10 |  |  |  |  |
|  | kasza jęczmienna średnia opak. 500g | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | kasza manna opak. 500g | kg | 15 |  |  |  |  |
|  | kasza gryczana opak. 500g | kg | 100 |  |  |  |  |
|  | kasza jaglana opak.500g | kg | 10 |  |  |  |  |
|  | płatki ryżowe błyskawiczne 200 g Kupiec lub równoważny | szt. | 10 |  |  |  |  |
|  | ryż biały, długoziarnisty opak. 1kg | kg | 100 |  |  |  |  |
|  | sól magnezowo- potasowa opak. 0,35 kg | kg | 20 |  |  |  |  |
|  | sól jodowana 1 kg | kg | 50 |  |  |  |  |
|  | sałatka wielowarzywna w słoiku nie mniejszym niż 900 ml po odcieku 450 g | szt. | 80 |  |  |  |  |
|  | żurek śląski w proszku 75g Winiary lub równoważny, | szt. | 50 |  |  |  |  |
|  | cukier wanilinowy 16g | szt. | 50 |  |  |  |  |
|  | musztarda stołowa delikatesowa 1l | litr | 5 |  |  |  |  |
|  | majeranek 6g | szt. | 10 |  |  |  |  |
|  | kukurydza konserwowa słodka opak. 400g po odcieku 220g | szt. | 10 |  |  |  |  |
|  | przyprawa do mięs Delikat opak. 200g | szt. | 100 |  |  |  |  |
|  | mąka pszenna typ 500,550 opak. 1kg | kg | 150 |  |  |  |  |
|  | makaron spaghetti 500g –Lubella lub równoważny | szt. | 400 |  |  |  |  |
|  | proszek do pieczenia 16g | szt. | 20 |  |  |  |  |
|  | cukier puder opak. 0,5kg | szt. | 30 |  |  |  |  |
|  | makaron łazankowy 500g typu Lubella lub równoważny | szt. | 100 |  |  |  |  |
|  | makaron świderki 500g Lubella lub równoważny | szt. | 500 |  |  |  |  |
|  | makaron muszelki 500g Lubella lub równoważny | szt. | 100 |  |  |  |  |
|  | makaron kokardki 500 g Lubella lub równoważny | szt. | 200 |  |  |  |  |
|  | makaron nitki 500 g Lubella lub równoważny | szt. | 50 |  |  |  |  |
|  | makaron ryżowy250g Lubella lub równoważny | szt. | 50 |  |  |  |  |
|  | makaron penne 400g Lubelle lub równoważny | szt. | 200 |  |  |  |  |
|  | makaron kolorowy ( świderki, rurki) 500g Lubella lub równoważny | szt. | 100 |  |  |  |  |
|  | Makaron sojowy 100g | Szt. | 50 |  |  |  |  |
|  | Makaron pełne ziarno 500g Lubella lub równoważny | szt | 50 |  |  |  |  |
|  | mąka ziemniaczana 1kg | kg | 10 |  |  |  |  |
|  | majonez rzymski lub równoważny w opak. 1l | szt. | 30 |  |  |  |  |
|  | miód wielokwiatowy prawdziwy 1,2 kg | kg | 10 |  |  |  |  |
|  | olej uniwersalny Kujawski lub równoważny opak.1l | litr | 300 |  |  |  |  |
|  | ogórek konserwowy słoik nie mniejszy niż 900ml po odcieku 450g | szt. | 60 |  |  |  |  |
|  | ocet spirytusowy 10% opak. 500ml | szt. | 20 |  |  |  |  |
|  | koncentrat pomidorowy 30% opak. 1l | szt. | 120 |  |  |  |  |
|  | ziele angielskie opak. 15g | szt. | 20 |  |  |  |  |
|  | liść laurowy opak. 6g | szt. | 20 |  |  |  |  |
|  | pieprz czarny mielony opak. 20g | szt. | 50 |  |  |  |  |
|  | koncentrat barszczu czerwonego butelka opak. 300ml typu Krakus lub równoważny | szt. | 20 |  |  |  |  |
|  | papryka konserwowa słoik nie mniejszy niż 900ml po odcieku 450g | szt. | 5 |  |  |  |  |
|  | czosnek granulowany opak. 20g | szt. | 40 |  |  |  |  |
|  | rosół drobiowo-warzywny (kostka) opak. 180g | szt. | 60 |  |  |  |  |
|  | bazylia opak.7 g. | szt. | 60 |  |  |  |  |
|  | papryka mielona słodka opak. 20g | szt. | 50 |  |  |  |  |
|  | zioła prowansalskie opak. 10g | szt. | 100 |  |  |  |  |
|  | kminek opak. 20g | szt. | 20 |  |  |  |  |
|  | koper suszony opak. 10g | szt. | 100 |  |  |  |  |
|  | pietruszka suszona 10g | szt. | 100 |  |  |  |  |
|  | jałowiec mielony opak. 15 g. | szt. | 15 |  |  |  |  |
|  | przyprawa Vegeta opak. 250 g. | szt. | 75 |  |  |  |  |
|  | zupa grochowa w proszku opak. 75g typu Winiary lub równoważna | szt. | 70 |  |  |  |  |
|  | sos boloński opak. 75g typu Winiary lub równoważny | szt. | 50 |  |  |  |  |
|  | pieprz ziołowy opak. 20g | szt. | 20 |  |  |  |  |
|  | cynamon mielony opk.20g | szt | 10 |  |  |  |  |
|  | Filet z makreli w sosie pomidorowym 170g | szt | 50 |  |  |  |  |
|  | Oliwki czarne, zielone drylowane w zalewie 250g | szt | 50 |  |  |  |  |
|  | Pomidory suszone w zalewie oliwnej 280g | szt | 50 |  |  |  |  |
|  | Oliwa z oliwek extra vergine 0,75l | szt | 30 |  |  |  |  |
|  | Pestki dyni 100g | szt | 20 |  |  |  |  |
|  | Słonecznik łuskany 300g | szt | 20 |  |  |  |  |
|  | chrzan tarty łagodny na kwasku cytrynowym opakowanie 270g | szt. | 20 |  |  |  |  |
|  | budyń 65g - różne smaki typu Winiary lub równoważna | szt. | 60 |  |  |  |  |
|  | kisiel 58g - różne smaki typu Winiary lub równoważna | szt. | 60 |  |  |  |  |
|  | płatki kukurydziane CORN FLAKES 300g –Nestle lub równoważny | szt. | 150 |  |  |  |  |
|  | płatki kukurydziane CORN FLAKES PEŁNE ZIARNO 500 g Lubella lub równoważny | szt. | 50 |  |  |  |  |
|  | kakao rozpuszczalne (typu Puchatek) 300 g lub równoważny | szt. | 40 |  |  |  |  |
|  | musli owocowo-zbożowe 350g (Sante) lub równoważny | szt. | 60 |  |  |  |  |
|  | soczek owocowy w kartonie 250ml | szt. | 400 |  |  |  |  |
|  | sok owocowo-warzywny w butelce typu Kubuś lub równoważny 300ml | szt. | 800 |  |  |  |  |
|  | Sok owocowo-warzywny w plastikowej butelce typu Kubuś lub równoważny 300 ml | szt | 200 |  |  |  |  |
|  | płatki czekoladowe Nesquik 300g Nestle lub równoważny | szt. | 40 |  |  |  |  |
|  | pałeczki kukurydziane typu Flips 60g | szt | 50 |  |  |  |  |
|  | posypka owocowa lub czekoladowa 50g | szt | 50 |  |  |  |  |
|  | wiórki kokosowe 200g typu Kresto lub równoważny | szt | 20 |  |  |  |  |
|  | płatki migdałowe 100g lub równoważny | szt | 20 |  |  |  |  |
|  | rodzynki sułtańskie 100g lub równoważny | szt | 30 |  |  |  |  |
|  | biszkopty okrągłe lub podłużne 200g | szt | 40 |  |  |  |  |
|  | rurki waflowe op.3kg | szt | 3 |  |  |  |  |
|  | czekolada gorzka (75% kakao)250g –Wedel lub równoważna | szt | 10 |  |  |  |  |
|  | czekolada deserowa (45%kakao)–Wedel lub równoważna | szt | 10 |  |  |  |  |
|  | wafel w czekoladzie typu Grzesiek – Goplana 39 g | szt. | 400 |  |  |  |  |
|  | baton zbożowy – 5 ziaren z miodem Bakkaland - 40 g | szt. | 400 |  |  |  |  |
|  | baton nadziewany z czekolady mlecznej 49g Wawel lub równoważny | szt. | 300 |  |  |  |  |
|  | herbatniki deserowe zbożowe 230g | szt | 50 |  |  |  |  |
|  | herbatniki deserowe typu petitki lub równoważne 250 g | Szt | 50 |  |  |  |  |
|  | drożdże piekarskie suszone 100g | szt. | 20 |  |  |  |  |

**Cena netto pakietu nr 7 –** …………………….……….

**Cena brutto pakietu nr 7 -** ………………….………… ……………………………………………

Data, pieczęć i podpis

**PAKIET NR 8 - ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE – Jaja świeże.**

**Formularz cenowy – wymogi jakościowe**: produkt czysty nie poddany zabiegom konserwującym, bez pęknięć, uszkodzeń i śladów obecności szkodników z minimalnym 14 dniowym okresem przydatności do spożycia. Jaja świeże klasy A. **Harmonogram dostaw**: raz w tygodniu w godzinach od 700-10.00 za wyłączeniem okresów wolnych od zajęć szkolnych. **Dostawy**: w ilościach określonych przez zamawiającego, złożone telefonicznie. Wymagany atest o przydatności do spożycia 3 razy w trakcie trwania umowy (sprawozdanie z badań kału na pałeczki salmonelli).

**Zapotrzebowanie od 02 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie i opis artykułów żywnościowych** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jedn.** | **VAT** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** |
|  | Jaja kurze świeże klasy A wielkość L chowu 2 | szt. | 2000 |  |  |  |  |

**Cena netto pakietu nr 8 –** ………………..……….

**Cena brutto pakietu nr 8 -** ………………………… ……………………………………………

Data, pieczęć i podpis

**WYKAZ OGÓLNY ZAMAWIANYCH TOWARÓW**

**CZĘŚĆ Nr:** 1 **NAZWA:** Pakiet nr 1 – mięso, podroby, wędliny.

* **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** zgodnie z załącznikiem nr 2
* **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 15.00.00.00-8, 15.10.00.00-9.

**CZĘŚĆ Nr:** 2 **NAZWA:** pakiet nr 2 - warzywa i owoce.

* **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** zgodnie z załącznikiem nr 2
* **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 15.00.00.00-8, 15.30.00.00-1.

**CZĘŚĆ Nr:** 3 **NAZWA:** pakiet nr 3 - ryby i mrożonki.

* **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** zgodnie z załącznikiem nr 2
* **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 15.22.00.00-6, 15.33.00.00-0,

**CZĘŚĆ Nr:** 4 **NAZWA:** pakiet nr 4 - mleko, nabiał.

* **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** zgodnie z załącznikiem nr 2
* **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 15.50.00.00–3

**CZĘŚĆ Nr:** 5 **NAZWA:** pakiet nr 5 – pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie.

* **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** zgodnie z załącznikiem nr 2
* **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 15810000-9

**CZĘŚĆ Nr:** 6 **NAZWA:** pakiet nr 6 - wyroby garmażeryjne świeże.

* **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** zgodnie z załącznikiem nr 2
* **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 15.89.42.00-3.

**CZĘŚĆ Nr:** 7 **NAZWA:** pakiet nr 7 - pozostałe artykuły żywnościowe.

* **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:** zgodnie z załącznikiem nr 2
* **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 15.40.00.00-2, 15.60.00.00-4, 15.80.00.00-6.

**CZĘŚĆ Nr**: 8 **NAZWA**: pakiet nr 8 – jaja świeże

* **1)** **krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia**: zgodnie z załącznikiem nr 2
* **2)** **wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 03142500-3   
  1. Produkty żywnościowe muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu cenowym lub w opakowaniu o gramaturze bardzo zbliżonej, nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego.
  2. Produkty żywnościowe objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:

a) odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty;

b) odpowiednie oznakowanie i termin przydatności do spożycia;

c) odpowiedni sposób przewożenia towarów - zachowanie rozdzielności transportu;

d) odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.

**ZAŁĄCZNIK NR 3**

………………………………………………

(pieczęć wykonawcy)

**O Ś W I A D C Z E N I E**

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia w drodze ofertowej publiczne na:

**Sukcesywne dostawy własnym transportem artykułów żywnościowych dla stołówki szkolnej  
w Szkole Podstawowej w Horyńcu-Zdroju, ul. Jana III Sobieskiego 8,**

**37-620 Horyniec-Zdrój w roku 2019, oświadczamy, że:**

1. Posiadamy uprawnienia niezbędne do wykonywania określonych prac i czynności, które będą zlecone w niniejszym postępowaniu.
2. Posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponujemy potencjałem technicznym   
   i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
4. Posiadamy wdrożony system HACCP.

……………………………..….… dnia ……………….…..…… …………..…………………………….………………………….

(Podpis upoważnionych przedstawicieli wykonawcy)

Załącznik Nr 4

PROJEKT - UMOWA Nr……..

zawarta w dniu ……………………. roku pomiędzy:

Nabywcą: **Gminą Horyniec-Zdrój**, ul. Aleja Przyjaźni 5**,** 37-620 Horyniec-Zdrój, **NIP 793-15-06-484**, reprezentowaną przez **Panią mgr Dorotę Rachwalik** – dyrektora szkoły, zwaną dalej Zamawiającym,   
Odbiorcą zamówienia będzie: **Szkoła Podstawowa im. Marszałka Józefa Piłsudskiego   
w Horyńcu-Zdroju,** ul. Jana III Sobieskiego 8, 37-620 Horyniec-Zdrój,

a …………………………………………………………………………………………………….………………………………….. zwanym dalej Wykonawcą,

W wyniku przeprowadzenia postępowania ofertowego z dnia 5 grudnia 2018 roku, zawarto umowę następującej treści:

**§ 1**

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć własnym transportem i na swój koszt dla Szkoły Podstawowej w Horyńcu-Zdroju artykuły żywnościowe w ilościach i cenach określonych w formularzu ofertowym i formularzach cenowych, które stanowią załączniki nr 1 i nr 2 do niniejszej umowy.

2. Dostarczane towary będące przedmiotem zamówienia muszą odpowiadać normom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami i Polskimi Normami.

3. Wykonawca zobowiązuje się realizować przedmiot umowy środkami transportu przystosowanym do przewozu artykułów żywnościowych, stosownie do wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności.

4. Żywność będąca przedmiotem zamówienia musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami, prawem żywnościowym oraz z obowiązującymi zasadami systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności zgodnym z ISO 22000.

5. Termin przydatności do spożycia, dostarczanych produktów, w chwili dostawy do zamawiającego nie może być krótszy niż ¾ okresu, w którym produkt zachowuje zdatność do spożycia, określoną na opakowaniu lub w Polskiej Normie.

6. W przypadku dostarczenia produktów niezgodnych z wymogami określonymi w pkt. 3 i 4 Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznej ich wymiany na produkty wolne od wad.

7. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć przedmiot zamówienia na czas przewozu   
i ponosi odpowiedzialność za całość i nienaruszalność dostarczonego towaru.

**2**

Wartość przedmiotu umowy wynosi ………………..złotych netto

(słownie: …………………………………………………………………………………………………..……………………………………..………… ) plus podatek VAT w wysokości …… % co daje cenę brutto w wysokości …………………………………..……… zł.

(słownie: ……………………………………………………………………………………………..…….………………………………………………. ).

**3**

1. Cena za całość zamówienia jest ceną niezmienną w okresie realizacji zamówienia.

2. Na pisemny wniosek Wykonawcy ceny jednostkowe określone w załączniku do umowy mogą być korygowane jedynie w przypadku zmiany podatku VAT lub o wskaźnik zmiany cen żywności publikowany przez Główny Urząd Statystyczny jedynie w przypadkach nadzwyczajnych, których strony nie mogły przewidzieć w chwili zawierania umowy

3. Zmiany cen mogą zostać wprowadzone wyłącznie w drodze aneksu do umowy i będą obowiązywać od dnia podpisania. Ustalone ceny jednostkowe nie mogą zostać zmienione w okresie pierwszych   
6 miesięcy obowiązywania umowy.

**§ 4**

Realizacja przedmiotu umowy odbywać się będzie sukcesywnie w terminie od dnia **2 stycznia 2019 r. do dnia 31 grudnia 2019.**

**§ 5**

1. Dostawy realizowane będą na koszt i ryzyko dostawcy. Miejsce realizacji zamówienia – magazyn żywnościowy lub magazyn gospodarczy Szkoły Podstawowej w Horyńcu-Zdroju.

2. Dla artykułów żywnościowych Zamawiający z jednodniowym wyprzedzeniem będzie przekazywał telefonicznie zamówienie co do rodzaju i ilości potrzebnego towaru.

3. W przypadku pozostałych artykułów Zamawiający z tygodniowym wyprzedzeniem będzie przekazywał telefonicznie zamówienie co do rodzaju i ilości potrzebnego towaru.

4. Odbiór ilościowy oraz wstępny odbiór jakościowy dostarczanej partii towaru, następować będzie w magazynie Zamawiającego w chwili dostawy.

5. W przypadku stwierdzenia po odbiorze jakościowym, ukrytych wad jakościowych w dostarczonej partii towaru, Zamawiający pozostawi towar do dyspozycji Wykonawcy, powiadamiając go niezwłocznie o stwierdzonych wadach wraz z wezwaniem do niezwłocznego przybycia przedstawiciela Wykonawcy celem dokonania oględzin reklamowanego towaru i ustosunkowania się do reklamacji.

**6**

1. W razie uznania przez Wykonawcę reklamacji jakości dostarczanej partii towaru, Zamawiający może, według swojego uznania, odstąpić od umowy w zakresie wadliwej partii towaru, bądź zażąda niezwłocznego dostarczenia takiej partii towaru wolnego od wad.

2. Jeżeli przedstawiciel Wykonawcy nie uzna reklamacji lub nie zgłosi się w celu jej rozpatrzenia, Zamawiający przekaże próby pobrane z wadliwej partii do zbadania w laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Przemyślu. Koszt badań laboratoryjnych ponosi strona, dla której ocena jakości okaże się niekorzystna.

**§ 7**

1. Zamawiający przewiduje możliwość ograniczenia ilości dostarczanego towaru w zależności   
o faktycznych potrzeb jednakże w ilości nie mniejszej niż 30 % całkowitej wartości zamówienia objętego niniejszą umową. Wykonawca z tytułu niezrealizowanej części dostaw nie będzie rościł sobie pretensji do zapłaty wynagrodzenia lub odszkodowania.

2. Zamawiający przewiduje również możliwość zamówień uzupełniających w cenach określonych w oparciu o podane w ofercie wskaźniki ceny.

§ **8**

Zamawiający zobowiązuje się do uregulowania należności za dostarczone towary w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury. Zapłata będzie następowała przelewem na konto Wykonawcy.

§ **9**

Dostarczane towary spełniają wymagania jakościowe zgodnie z polskimi normami przenoszącymi normy europejskie lub innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

§ **10**

W przypadku stwierdzenia po odbiorze jakościowym, o którym mowa w § 5, ukrytych wad jakościowych w dostarczonej partii towaru, Zamawiający pozostawi towar do dyspozycji Wykonawcy, powiadamiając go niezwłocznie o stwierdzonych wadach wraz z wezwaniem do niezwłocznego przybycia przedstawiciela Wykonawcy celem dokonania oględzin reklamowanego towaru   
i ustosunkowania się do reklamacji.

§ **11**

* 1. Wykonawca jest zobowiązany do zapłacenia Zamawiającemu kar umownych w następujących przypadkach w wysokości:
  + za niedostarczenie zamówionej partii towaru w wysokości 20% wartości przedmiotu umowy,
  + za opóźnienie w dostarczeniu zamówionej partii towaru w wysokości 5% wartości przedmiotu umowy za każdy dzień opóźnienia,
  + za dostarczenie towaru z wadami w wysokości 10% wartości dostarczonego towaru   
    w danej partii.
  + Za odstąpienie przez Zamawiającego od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20% wartości przedmiotu umowy.

2. W przypadku, gdy kary umowne nie pokrywają szkody Zamawiającego, może dochodzić on od Wykonawcy odszkodowania na zasadach ogólnych.

3. Kara umowna powinna być zapłacona przez stronę, która naruszyła warunki umowy   
w terminie 14 dni od daty wystąpienia z żądaniem zapłaty. Zamawiający może w razie zwłoki   
w zapłacie kary potrącić należną mu kwotę z dowolnej należności Wykonawcy.

§ **13**

Zmiana niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ **14**

Niedopuszczalne są takie zmiany postanowień umowy oraz wprowadzenie do niej nowych postanowień, niekorzystnych dla Zamawiającego, jeżeli przy ich uwzględnieniu należałoby zmienić treść oferty chyba, że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.

**§ 15**

Wykonawca bez pisemnej zgody Zamawiającego nie może dokonywać cesji wierzytelności, przysługujących mu od Zamawiającego z tytułu niniejszej umowy.

§ **16**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednio przepisy Kodeksu Cywilnego.

**§ 17**

Niniejszą umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach: 1 egz. dla Wykonawcy oraz po 1 egz. dla Zamawiającego/Nabywcy tj. Gminy Horyniec-Zdrój i Odbiorcy tj. Szkoły Podstawowej   
im. M.J. Piłsudskiego w Horyńcu-Zdroju.

ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA