**Zapytanie ofertowe na wyłonienie Wykonawcy zamówienia o wartości nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro.**

Komarów-Osada 2014-08-19

RGO.I.271.14.30000.2014

**Zapytanie ofertowe: dotyczy dostarczania artykułów żywnościowych, do stołówki szkolnej przy Szkole Podstawowej w Komarowie-Osadzie w okresie od 01.09.2014 roku do 26.06.2015 roku**

Dyrektor Szkoły Podstawowej w Komarowie-Osadzie w ramach procedury rozeznania rynku zaprasza do składania ofert na dostarczanie artykułów żywnościowych, do stołówki szkolnej przy Szkole Podstawowej w Komarowie-Osadzie w okresie od 01.09.2014 roku do 26.06.2015 roku

W oparciu o art.4 pkt.8 Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r.( Dz.U. z 2013 r. poz. 907 z póź. zm.) art.44 ust.3 ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych (Dz.U. Nr 157 poz.1240 z póź. zm.) zwracam się z zapytaniem ofertowym o cenę na artykuły objęte przedmiotem zamówienia.

**I. Zamawiający**

Szkoła Podstawowa w Komarowie-Osadzie,

ul. Kościuszki 2, 22-435 Komarów-Osada

**II. Opis przedmiotu zamówienia**

1. **Dostawa artykułów żywnościowych, do stołówki szkolnej przy Szkole Podstawowej w Komarowie-Osadzie w okresie od 01.09.2014 roku do 26.06.2015 roku**

***Dostawy mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu ( podane ilości artykułów są ilościami planowanymi i w zależności od potrzeb mogą ulec zmianie).***

Szczegółowy wykaz zamówienia **:**

**Zadanie Nr 1**

**Mięso, produkty mięsne ,drób- CPV 15 10 00 00 – 9**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **Jed. miary** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1.  | Kiełbasa toruńska | 1 kg | 100kg |
| 2.  | Kiełbasa wiejska | 1 kg | 50kg |
| 3.  | Kiełbasa zwyczajna | 1 kg | 50kg |
| 4.  | Boczek wędzony – parzony | 1 kg | 100kg |
| 5.  | Szynka chłopska – domowa | 1 kg | 50kg |
| 6.  | Baleron | 1 kg | 25kg |
| 7.  | Ogonówka | 1 kg | 25 kg |
| 8.  | Kiełbasa krakowska  | 1 kg | 25 kg |
| 9.  | Kiełbasa szynkowa | 1 kg | 30 kg |
| 10.  | Udka ćwiartka z kurczaka | 1 kg | 800 kg |
| 11.  | Korpusy z kury ze skrzydełkami | 1 kg | 100 kg |
| 12.  | Filety z kurczaka | 1 kg | 150 kg |
| 13.  | Filety z indyka bez skrzydełek | 1 kg | 20 kg |
| 14.  | Korpusy z indyka bez skrzydełek | 1 kg | 50 kg |
| 15.  | Smalec | 1 kg | 200 kg |
| 16.  | Słonina | 1 kg | 100 kg |
| 17.  | Mięso wołowo-wieprzowe, mielone | 1 kg | 300 kg |
| 18.  | Mięso gulaszowe | 1 kg | 600 kg |
| 19.  | Karkówka B/K | 1 kg | 200kg |
| 20.  | Schab B/K | 1 kg | 200 kg |
| 21.  | Kości schabowe | 1 kg | 300 kg |
| 22.  | Biodrówka | 1 kg | 10 kg |
| 23.  | Łopatka B/K | 1 kg | 500g |
| 24.  | Tuszonka | 1 kg | 50 kg |
| 25.  | Mięso wołowe kl. I | 1 kg | 10 kg |
| 26.  | Mortadela | 1 kg | 25 kg |
| 27.  | Parówki cienkie | 1 kg | 150 kg |
| 28.  | Żeberka pasy | 1 kg | 50 kg |
| 29.  | Boczek biały surowy | 1 kg |  10 kg |
| 30.  | Kiełbasa słowiańska | 1 kg | 20 kg |
| 31.  | Schab pieczony słowiański | 1 kg | 10 kg |
| 32.  | Karkówka pieczona słowiańska | 1 kg  | 10 kg |

**Zadanie Nr 2**

**Różne produkty spożywcze- CPV 15800000-6**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **Jed. Miary** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1.  | Zupa ogórkowa | 48gr./szt | 150 |
| 2.  | Zupa pieczarkowa | 60gr./szt | 200 |
| 3.  | Zupa grzybowa | 37gr./szt | 100 |
| 4.  | Zupa grochowa | 75gr./szt | 100 |
| 5.  | Zupa pomidorowa | 40rg./szt | 50 |
| 6.  | Zupa jarzynowa | 48gr./szt | 100 |
| 7.  | Barszcz czerwony ( ekspresowy) | 60gr./szt | 100 |
| 8.  | Barszcz biały | 65gr./szt | 200 |
| 9.  | Barszcz czerwony (słoik) | 160gr./szt | 50 |
| 10.  | Rosół z kury | 150gr./szt | 50 |
| 11.  | Żurek śląski | 45rg./szt | 200 |
| 12.  | Vegeta czerwona | 75gr./szt | 200 |
| 13.  | Delikat zielony | 75gr./szt | 50 |
| 14.  | Delikat czerwony | 75gr./szt | 50 |
| 15.  | Ziarenka smaku ( drobiowe, uniwersalne, ziołowe) | 200gr./szt | 200 |
| 16.  | Rosołek drobiowy (kostka) | 18 kostek/szt | 150 |
| 17.  | Kucharek | 200gr./szt | 200 |
| 18.  | Panierka do kurczaka | 30gr./szt | 100 |
| 19.  | Jarzynka przyprawa | 75gr./szt | 100 |
| 20.  | Sos pieczeniowy jasny | 30gr./szt | 200 |
| 21.  | Sos pieczeniowy ciemny | 30rg.szt | 200 |
| 22.  | Sos biały uniwersalny | 30gr./szt | 50 |
| 23.  | Sos boloński | 39gr./szt | 100 |
| 24.  | Sos pieczarkowy | 34gr./szt | 100 |
| 25.  | Sos grzybowy | 34gr./szt | 50 |
| 26.  | Sos cygański | 45gr./szt | 100 |
| 27.  | Sosy sałatkowe | 9gr./szt | 250 |
| 28.  | Przyprawa do bigosu | 20gr./szt | 10 |
| 29.  | Przyprawa do mięsa mielonego | 20gr./szt | 10 |
| 30.  | Maggi | 960g/butelki | 10 |
| 31.  | Pieprz mielony | 20gr./szt | 100 |
| 32.  | Pieprz ziołowy | 30gr./szt | 20 |
| 33.  | Majeranek | 8gr./szt | 100 |
| 34.  | Liście laurowe | 6gr./szt | 100 |
| 35.  | Ziele angielskie | 15gr./szt | 100 |
| 36.  | Gałka muszkatołowa | 10gr./szt | 50 |
| 37.  | Sos czosnkowy | 20gr./szt | 50 |
| 38.  | Papryka słodka | 20gr./szt | 30 |
| 39.  | Kwasek cytrynowy | 20gr./szt | 150 |
| 40.  | Ocet jabłkowy | 225ml/litr | 5 |
| 41.  | Olej uniwersalny | 0,9 litra/litr | 300 |
| 42.  | Majonez | 850ml/litr | 70 |
| 43.  | Koncentrat pomidorowy | 950 ml/słoik | 150 |
| 44.  | Syrop truskawkowy | 500ml/słoik | 50 |
| 45.  | Syrop wiśniowy | 500ml/słoik | 50 |
| 46.  | Dżem truskawkowy | 500ml/słoik | 10 |
| 47.  | Herbata granulowana | 80gr./szt | 100 |
| 48.  | Herbata liściasta | 80gr./szt | 200 |
| 49.  | Cukier puder | 1kg/kg | 15 |
| 50.  | Drożdże | 1kg/kg | 5 |
| 51.  | Chrzan | 280gr/szt | 20 |
| 52.  | Groszek konserwowy | 400gr/szt | 100 |
| 53.  | Kukurydza | 400gr/puszki | 100 |
| 54.  | Fasola czerwona | 400gr/puszka | 100 |
| 55.  | Kisiel | 80gr/szt | 20 |
| 56.  | Kompot wiśniowy | 0,9litra/słoik | 50 |
| 57.  | Kompot truskawkowy | 0,9litra/słoik | 50 |
| 58.  | Sól | 1kg/kg | 200 |
| 59.  | Mąka Zamojska | 1kg/kg | 250 |
| 60.  | Kasza jęczmienna średnia | 500gr./kg | 150 |
| 61.  | Kasza gryczana | 500gr./kg | 150 |
| 62.  | Ryż | 1kg/kg | 150 |
| 63.  | Makaron ( nitka, falbanka, świderek) | 1kg/kg | 200 |
| 64.  | Baton Grzesiek | 39gr/kg | 50 |
| 65.  | Koper suszony | 30gr/szt | 100 |
| 66.  | Pietruszka suszona | 20gr/szt | 100 |
| 67.  | Mieszanka suszona | 125gr/szt | 100 |
| 68.  | Sos pomidorowy | 38gr/szt | 100 |
| 69.  | Makaron ( krajanka \_ib-mak) | 0,25kg/kg | 150 |
| 70.  | Cukier | 1kg/kg | 350 |
| 71.  | Makaron łezka | 0,40kg/kg | 10 |
| 72.  | Barszcz czerwony | 200ml/słoik | 10 |
| 73.  | Budyń | 80gr/szt. | 10 |
| 74.  | Kasza manna | 0,5 kg | 10 |
| 75.  | Kubuś | 0,33l | 100 |
| 76.  | Napój w kartoniku | 0,2l | 100 |
| 77.  | Baton Pawełek | 0,10 kg | 100 |
| 78.  | Wafelki Góralki | 0,50 gr | 100  |
| 79.  | Ketchup | 0,900ml/sł | 10  |
| 80.  | Musztarda | 0,900ml/sł | 10  |
| 81.  | Sos słodka-kwaśny | 0,800ml/sł | 10  |
| 82.  | Sos myśliwski | 33 gr/szt | 50  |
| 83.  | Sos cebulowy | 33 gr/szt | 50  |
| 84.  | Zupa cebulowa | 31gr/szt | 20  |
| 85.  | Przyprawa do karkówki | 20gr/szt | 30  |
| 86.  | Olej Kujawski | 0,9litra/litr | 10 |
| 87. | Olej Kujawski z bazylią i czosnkiem | 0,25litra/litr | 10 |
| 88.  | Makaron \_ibella spaghetti | 0,5 kg | 20 |
| 89. | Makraon \_ibella (muszelka, rurka, świderek, fala, wstążka, nitka) | 0,4 kg | 20 |
| 90. | Przyprawa kebab-gyros | 45gr./szt. | 20 |

**Zadanie Nr 3**

**Warzywa mrożone i produkty głęboko mrożone** -**mrożonki ryby CPV 15331170-9, 15220000-6**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **Jed. Miary** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1.  | Marchew sama mrożona | 1 kg/kg | 100 |
| 2.  | Marchew z groszkiem mrożony | 1 kg/kg | 50 |
| 3.  | Groszek sam mrożony | 1 kg/kg | 10 |
| 4.  | Bukiet warzywny mrożony | 1 kg/kg | 100 |
| 5.  | Kalafior mrożony | 1 kg/kg | 10 |
| 6.  | Brokuły mrożone | 1 kg/kg | 10 |
| 7.  | Warzywa na patelnie mrożone | 1 kg/kg | 10 |
| 8.  | Zupa pieczarkowa mrożona | 1 kg/kg | 50 |
| 9.  | Hamburgery rybne | 1 kg/kg | 50 |
| 10.  | Płaty rybne | 1 kg/kg | 200 |
| 11.  | Kostka rybna | 1 kg/kg | 10 |
| 12.  | Pyzy ziemniaczane | 1 kg/kg | 100 |
| 13.  | Pyzy mięsne | 1 kg/kg | 100 |
| 14.  | Truskawka mrożona | 1 kg/kg | 10 |
| 15.  | Pieczarka mrożona | 1 kg/kg | 10 |
| 16.  | Wiśnia mrożona | 1 kg/kg | 10 |
| 17.  | Mieszanka kompotowa | 1 kg/kg | 10 |
| 18.  | Paluszki rybne z fileta | 1 kg/kg | 200 |
| 19.  | Ryba Panga | 1 kg/kg | 250 |
| 20. | Ryba Tilapia | 1 kg/kg | 50 |
|  | **Razem** |  |  |

**Zadanie Nr 4**

**Produkty mleczarskie, nabiał CPV15500000-3**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **Jed. miary** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1.  | Mleko | 1litr/litrów | 30 l |
| 2.  | Śmietana | 400ml/litr | 400 l |
| 3.  | Ser feta | 1kg/kg | 5 kg |
| 4.  | Twaróg biały | 1kg/kg | 200 kg |
| 5.  | Ser żółty | 1kg/kg | 5 kg |
| 6.  | Jogurt | 150gr/szt | 1000 szt |
| 7.  | Masło ekstra | 200gr/kg | 10 kg |
| 8.  | Śmietana kremówka | 0,33ml/litry | 20 l |
| 9.  | Serek homogenizowany | 150g/szt | 500szt |
| 10.  | Margaryna zwykła | 200gr | 5kg |
| 11.  | Jogurt serduszko | 150gr/szt | 100 szt |
|  | **Razem** |  |  |

**Zadanie Nr 5**

**Pieczywo CPV 15811000-6**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **Jed. miary** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1.  | Chleb | 0,60kg/ szt | 4000 szt |
| 2.  | Bułki większe | 0,10kg/szt | 4000 szt |
| 3.  | Bułki mniejsze | 0,05kg/szt | 2000 szt |
| 4.  | Pączki większe | 0,08 kg/szt | 500 szt |
| 5.  | Pączki mniejsze | 0,05 kg/szt | 500 szt |
| 6.  | Drożdżówki | 0,10 kg/szt | 500 szt |
| 7.  | Bułka tarta | 1 kg | 100zt |
|  | **Razem** |  |  |

**Zadanie Nr 6**

**Warzywa, przetwory z warzyw, owoce i jaja – produkty świeże CPV15300000-1, , 03142500-3**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **Jed. Miary** | **Ilość** |
| **1.**  | **2.**  | **3.**  | **4.**  |
| 1 | Szczaw w słoiczku | 200ml | 10 słoiczków |
| 2 | Cebula | 1 kg | 200 kg |
| 3 | Marchew | 1 kg | 300 kg |
| 4 | Pietruszka | 1 kg | 20 kg |
| 5 | Buraczki czerwone | 1 kg | 400 kg |
| 6 | Kapusta biała | 1 kg | 250 kg |
| 7 | Kapusta pekińska | 1 kg | 500 kg |
| 8 | Pomidory | 1 kg | 400 kg |
| 9 | Seler konserwowy | 1,4 kg | 70 słoików |
| 10 | Ogórki konserwowe | 0,9 l | 20 słoików |
| 11 | Ogórki świeże | 1 kg | 200 kg |
| 12 | Ogórki kiszone | 1 kg | 100 kg |
| 13 | Pory | 1 kg | 100 kg |
| 14 | Jabłka | 1 kg | 300 kg |
| 15 | Kapusta kiszona | 1 kg | 1000 kg |
| 16 | Sałata | 1 główka | 200 szt. |
| 17 | Truskawki | 1 kg | 200 kg |
| 18 | Szczypiorek | Pęczki | 100 szt. |
| 19 | Rzodkiewka | Pęczki | 10 szt. |
| 20 | Papryka świeża | 1 kg | 20 kg |
| 21 | Ziemniaki | 1 kg | 8000 kg |
| 22 | Banany | 1 kg | 100 kg |
| 23 | Mandarynki | 1 kg | 50 kg |
| 24 | Kapusta czerwona | 1 kg | 100 kg |
| 25 | Jajka | 1 szt. | 4000 szt. |
| 26 | Pieczarki | 1 kg | 150 kg |
| 27 | Groch aura | 1 kg | 200 kg |
| 28 | Kalafior | 1 szt. | 50 szt. |
| 29 | Kapusta młoda | 1 główka | 300 szt. |
| 30 | Cytryna | 1 kg | 5 kg |
| 31 | Sałata lodowa | 1 główka | 50 szt. |
|  | **Razem** |  |  |

2. Zamawiający dopuszcza składania ofert częściowych w ramach poszczególnych zadań.

3. Produkty mają być: najwyższej jakości, świeże, pierwszego gatunku.

4. Wykonawca powinien posiadać dokumentację zgodną z wymaganiami prawnymi określonymi w prawie polskim i EU – spełnia wymagania:

• Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 ze zm.); • Rozporządzenia (WE) 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych ze zm.; • Rozporządzenia (WE) 853/2004 w sprawi higieny żywności pochodzenia zwierzęcego ze zm.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawierają załączniki do oferty od nr 1 do nr 6.

Uwaga: Każde „ZADANIE” należy traktować jako osobną ofertę i wymagane jest wypełnienie osobnego formularza ofertowego wraz z załącznikiem asortymentowo-cenowym oraz załączenie wymaganych dokumentów i oświadczeń. Na dostawę produktów żywnościowych należy zawrzeć umowę z dyrektorem Szkoły Podstawowej w Komarowie-Osadzie

5. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych

6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych

7. Zamawiający przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających, których mowa w art. 67 ust. 1 pkt. 7 ustawy PZP

8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odbioru mniejszych ilości wymienionych produktów bez podania przyczyny, gdyż ilości podane przy poszczególnych artykułach uwzględniają ilości maksymalne.

9. Wykonawca dostarcza zamówiona partię towaru do zamawiającego własnym środkiem transportu i nie będzie obciążać kosztami transportu zamawiającego.

10. Wykonawca zobowiązany jest do dostawy przedmiotu zamówienie zgodnie z wymogami ustawy z dnia25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r., Nr 136, poz. 914, ze zm.) oraz ustawy z dnia 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r., nr 187,poz. 1577, ze zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 03.06.2003 r. w sprawie wzorów świadectwa zdrowia oraz handlowego dokumentu identyfikacyjnego dla wprowadzanego na rynek mięsa i jego przetworów, mleka i przetworów mlecznych, miodu i jego przetworów, ryb, skorupiaków

i mięczaków oraz przetworów, a także dla produktów jajczarskich (Dz. U. z 2003 r., Nr 106, poz.1000).

11. Sukcesywna dostawa realizowana będzie stosownie do potrzeb Zamawiającego i na warunkach określonych we wzorze umowy (Załącznik nr 5 do SIWZ).

12. Zamawiający wymaga aby przedmiot zamówienia był pierwszego gatunku, posiadał smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu spożywczego.

13. Przedmiot zamówienia musi charakteryzować się bieżącą przydatnością do spożycia, a przy produktach przetworzonych dodatkowo posiadać co najmniej 21- dniową datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.

Wszystkie artykuły żywnościowe wchodzące w skład zamówienia zaoferowane przez Wykonawcę powinny spełniać ustanowione polskim prawem normy i przepisy dla artykułów żywnościowych

14. Materiały opakowaniowe i opakowania zastosowane do przedmiotu zamówienia muszą być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością muszą posiadać odpowiednie atesty.

15. Opakowania zbiorcze lub opakowania jednostkowe muszą posiadać etykiety z nazwą producenta, nazwą produktu oraz widocznym, czytelnym i aktualnym terminem przydatności do spożycia.

16. Wykonawca na żądanie Zamawiającego dostarczy decyzje właściwego organu, że spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji lub w obrocie oraz zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej.

**III. Przedmiot zapytania ofertowego**

1. Sukcesywne dostarczanie artykułów żywnościowych w miarę zgłaszanego zapotrzebowania od **dnia 01.09.2014r. do dnia 26.06.2015** r. Przedmiot zamówienia obejmuje również transport art. spożywczych na koszt i ryzyko Wykonawcy wraz z dostarczeniem o ustalonej godzinie i rozładowanie z wniesieniem do wskazanego pomieszczenia w siedzibie Zamawiającego.

2. Warunki dotyczące dostaw :

- artykuły żywnościowe mają być dostarczane do stołówki po wcześniejszym zamówieniu

telefonicznym lub drogą mailową .

- wykaz artykułów żywnościowych dostarczanych do stołówki w skali roku stanowi druk nr 2

do zapytania ofertowego

***Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej lub większej ilości powyższych artykułów żywnościowych.***

3. Czas realizacji poszczególnych dostaw :

- artykuły żywnościowe mają być dostarczane do stołówki każdorazowo, po wcześniejszym

zamówieniu przez Zamawiającego drogą telefoniczną lub mailową, w terminie maksymalnie do

2 dni od otrzymania zamówienia od Zamawiającego.

- pieczywo należy dostarczyć w terminie: w dni robocze do godziny 9oo

**IV. Termin wykonania zamówienia**

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: od dnia **01.09.2014r. do 26.06.2015 r.** str. 8

**V. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania warunków:**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. Spełniają warunki określone przepisami art. 22 ust1 .tj. spełniają warunki, dotyczące:

a) Posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

b) Posiadania wiedzy i doświadczenia.

c) Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

d) Sytuacji ekonomicznej i finansowej

**VI. Cena i warunki płatności za usługi objęte zakresem oferty**

1. Cena powinna zawierać końcową niezmienną cenę sprzedaży (netto i brutto).

2. Warunki płatności: faktury wystawiane po każdorazowym dostarczeniu artykułów

żywnościowych płatne przelewem w terminie 14 dni od dnia wpływu faktury do Zamawiającego.

**VII. Sposób przygotowania oferty**

1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w formie pisemnej pod rygorem nieważności . Zamawiający nie wyraża zgody na składanie ofert w postaci elektronicznej. Ewentualne poprawki w tekście oferty muszą być naniesione w czytelny sposób i parafowane przez Osoby Uprawnione. ***Oferta stanowi druk nr 1 do zapytania ofertowego.***

2. Określenie przedmiotu zamówienia wraz z jego opisem z uwzględnieniem ww. wymagań Zamawiającego:

a) Cena powinna obejmować sprzedaż artykułów żywnościowych wraz z dostarczeniem i rozładowaniem w siedzibie Zamawiającego.

b) Do oferty należy załączyć formularz cenowy zgodny z wykazem artykułów żywnościowych ***stanowiących druk nr 2 do zapytania ofertowego załącznik nr 1 do oferty.***

3. Oferta powinna być: - opatrzona pieczątką firmową, - posiadać datę sporządzenia, - zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP, - podpisana przez wykonawcę.

4. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, zapieczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.

5. Na kopercie oferty należy zamieścić następujące informacje:

*„*Dostawa artykułów żywnościowych, do stołówki szkolnej przy Szkole Podstawowej w Komarowie-Osadzie w okresie od 01.09.2014 roku do 26.06.2015 roku”. **Zadanie Nr……**

6. W przypadku braku w/w informacji Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia

wynikające z tego braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym terminem

otwarcia, a w przypadku składania oferty pocztą lub pocztą kurierską za jej nie otwarcie w trakcie sesji otwarcia ofert.

**VIII. Ocena oferty**

Zamawiający dokona wyboru oferty Firmy, która zaoferuje najniższą cenę wymaganego towaru.

Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, zamawiający wezwie wykonawców, którzy

złożyli te oferty, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

**IX. Dodatkowe informacje.** Dodatkowych informacji udziela Pani Anna Kupiec–Niedźwiedź pod numerem telefonu 515-244-215

**X. Miejsce oraz termin składania ofert**

1. Termin składania ofert: ***do dnia 25.08.2014 r. do godz. 12:00.***

2. Ofertę należy składać na adres: Urząd Gminy ul. Rynek 15, 22-435 Komarów-Osada Referat Oświaty

**XI. Unieważnienie postępowania**

Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnia zapytania ofertowego jeżeli:

- cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, którą zamawiający może przeznaczyć na finansowanie zamówienia,

**XII. Formalności, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia**

**umowy.**

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zawiadomi Oferentów telefonicznie oraz faxem o:

a. wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania Wykonawcy, którego ofertę wybrano;

b. terminie i miejscu podpisania umowy.

2. Projekt umowy przygotowuje Zamawiający i przedstawia Wykonawcy do akceptacji.

Załączniki:

Zał. Nr 1 Formularz ofertowy

Zał. Nr 2a-f Wykazy asortymentowo-cenowe

Zał. Nr 3 Oświadczenie z art. 22 ust. 1

Zał. Nr 4 Oświadczenie o braku powiązań

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

( data, podpis Dyrektora )