

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY NR 1
w ZAKROCZYMIU
05-170 Zakroczym, ul. O.H. Koźmińskiego 63
tel./ fax 22 785-22-10
NIP: 531 169 26 17, REGON: 362045338

SPECYFIKACJA
istotnych warunków zamówienia

Przedmiot zamówienia :

„Zakup i dostawa artykułów żywnościowych na potrzeby stołówki szkolnej Zespołu Szkolno Przedszkolnego Nr 1 w Zakroczymiu w okresie 15.02.2016 do 31.12.2016”

Tryb postępowania : **przetarg nieograniczony**

Zatwierdził

DYREKTOR
E. Szwoch
mgr Ewa Szwoch

ROZDZIAŁ I NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Zespół Szkolno Przedszkolny Nr 1
ul. Ojca Honorata Koźmińskiego 63
05-170 Zakroczym

ROZDZIAŁ II TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego z zachowaniem zasad określonych ustawą z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (DZ. U. z 2013r. poz. 984, 1047 i 1473 oraz z 2014 r. poz. 423, 768, 811, 915, 1146 i 1232) zwaną dalej ustawą, wydanymi na jej podstawie aktami wykonawczymi oraz w sprawach nieuregulowanych przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych – przepisami ustawy Kodeks cywilny.

ROZDZIAŁ III OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa artykułów spożywczych dla potrzeb stołówki szkolnej Zespołu Szkolno Przedszkolnego Nr 1 w Zakroczymiu zgodnie z wykazem zamieszczonym w załącznikach 1d, 1e, 1f.
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych. Nazwy własne podane w załącznikach 1d, 1e, 1f (np. "Przyprawa typu Warzywko", „Ser żółty typu Gouda” i inne) zostały podane przez zamawiającego tylko przykładowo. Wykonawca może zaproponować produkt o innej nazwie pod warunkiem, że posiadać on będzie nie gorsze parametry oraz właściwości, co produkty podane przykładowo, tzn. spełniają ten sam poziom technologiczny, wydajnościowy, smakowy i jakościowy. W takim przypadku należy zaznaczyć jakiego produktu dotyczy oferta równoważna oraz dołączyć oświadczenia o równoważności wraz z opisem
3. zakres zamówienia
 1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa produktów żywnościowych do stołówki szkolnej.
 2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załączniki od 1d do 1f
 3. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 5 dni po dacie dostawy oraz z cechami podanymi w SIWZ.
 4. Poszczególne zamówienia będą składane telefonicznie.
 5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć towar do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i własne ryzyko oraz do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w stosunku do danego asortymentu lub całości dostawy.
 6. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonego towaru, reklamacja zostanie zgłoszona telefonicznie. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie do jego wymiany na towar wolny od wad, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego.
 7. Nie wykonanie pełnego zakresu ilościowego umowy nie rodzi roszczenia o zakup nie zrealizowanej w okresie obowiązywania umowy ilości towaru.
 8. Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów (art. spoż, warzywa, owoce, jaja, mięso i wędliny itp.)
 9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zażądania stosownego dokumentu w momencie dostawy produktów.

- Główny
10. Jaja, przy każdej dostawie, muszą posiadać dokument identyfikacyjny dla jaj konsumpcyjnych spełniających wymogi art. 27 ust. 3 ustawy z dn. 20.01.2004r o wymaganiach weterynaryjnych produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. nr 33, poz. 288 z późn. zm.)
 11. Mięso i wędliny muszą być dostarczane w czystych, zamkniętych pojemnikach do przewozu mięsa i wędlin. Mięso surowe nie może być przewożone razem z wędlinami
 12. Mrożonki mają być dostarczane do szkoły w formie nie rozmrożonej.

Kody CPV:

Część IV – MIĘSO, PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY – CPV 15100000-9

Część V – RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE – CPV 15800000-6

Część VI – WYROBY GARMAŻERYJNE – CPV 15896000-5

4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.

Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie grupy. **Oferta częściowa musi obejmować wszystkie pozycje określone w danej grupie.** Oferta częściowa musi obejmować minimum jedną z powyższych grup.

5. Wymogi dodatkowe:

- dowóz na koszt i ryzyko transportem dostawcy do magazynu zamawiającego,
- forma płatności - przelew,
- zamawiający nie przewiduje waloryzacji cen w trakcie realizacji umowy.

6. Ilości podane w załącznikach 1a – 1i są szacunkowe i mogą ulec zmianie.

7. Zamówienia odbywać się będą sukcesywnie, uruchamiane w formie pisemnego zapotrzebowania przesyłanego pocztą elektroniczną lub faxem najpóźniej w piątek poprzedzający kolejny tydzień pracy stołówki oraz telefonicznie. Wykonawca zobowiązuje się realizować zamówienie w poniedziałek następnego tygodnia najpóźniej do godz. 8.30 rano, natomiast warzywa świeże, nabiał oraz mięso i jego przetwory dwa razy w tygodniu, a pieczywo codziennie. W przypadku zamówień doraźnych, dokonywanych telefonicznie - w ciągu 24 godzin.

8. Zamawiający będzie zamawiał u Wykonawcy wybrane artykuły żywnościowe w dni powszednie z wyłączeniem ferii świątecznych, wakacji letnich, zimowych i innych dni, w których stołówka szkolna nie podaje obiadów.

ROZDZIAŁ IV TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Wymagany przez Zamawiającego termin wykonania zamówienia - od dnia 15 lutego do 31 grudnia 2016 r. z wyłączeniem ferii świątecznych, wakacji letnich i zimowych oraz innych dni wolnych od zajęć lekcyjnych.

ROZDZIAŁ V WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONANIA OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego mogą uczestniczyć wykonawcy, którzy:

1. Nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ustawy Prawo zamówień publicznych;
2. Spełniają wymagania określone w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Zamawiający oceni spełnienie powyższych wymagań poprzez szczegółową analizę dokumentów złożonych przez wykonawców.

Każdy z wykonawców składających ofertę wspólną musi spełniać powyższe warunki.

ROZDZIAŁ VI WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY

1. Każdy z wykonawców ma obowiązek złożyć **oświadczenie zgodnie z art. 22 ust. 1** ustawy Prawo zamówień publicznych tj. oświadczenia, że spełnia warunki dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia,
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

Wzór oświadczenia stanowi załącznik Nr 2 do specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

2. Od Wykonawcy przystępującego do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wymagane jest, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania w trybie art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, przedstawienie wymienionych niżej dokumentów:

1) **Oświadczenie Wykonawcy** o braku podstaw do wykluczenia z postępowania w trybie art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych - *wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 3 do specyfikacji istotnych warunków zamówienia,*

2) **Aktualny odpis z właściwego rejestru** albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej (*jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności*), wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, w przypadku osób fizycznych oświadczenia w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.

3. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentu, o których mowa w pkt 2 – składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzające odpowiednio, że:

- 1) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości – dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- 2) nie zalega z uiszczeniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
- 3) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie – dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

4. Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie wydaje się ww. dokumentów, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

5. Ponadto wykonawca dołączy do oferty następujące dokumenty:

1) **formularz oferty** - *wzór oferty stanowi załącznik Nr 1 d-f do specyfikacji istotnych warunków zamówienia,*

Elektron

- 2) **odpowiednie pełnomocnictwa** – w sytuacjach określonych w rozdz. IX pkt 6 specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz w przypadku składania ofert wspólnych,
- 3) **oświadczenie o równoważności produktów wraz z opisem** – w przypadku składania ofert równoważnych.

6. Zamawiający wezwie wykonawców w trybie art. 26 ust.3 Ustawy PZP, którzy w określonym terminie nie złożyli wymaganych oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub którzy złożyli dokumenty zawierające błędy, do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

ROZDZIAŁ VII INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

1. Zamawiający urzęduje w następujących dniach (pracujących) i godzinach:
poniedziałek – piątek od godz. **8.00** do godz. **15.00**,
2. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawca przekazują pisemnie, z zastrzeżeniem pkt 3.
3. Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się za pomocą faksu lub drogą elektroniczną, przy przekazywaniu następujących dokumentów:
 - 1) pytania i wyjaśnienia treści siwz,
 - 2) modyfikacje treści siwz,
 - 3) wniosek o wyjaśnienie i wyjaśnienie treści oferty,
 - 4) wniosek o wyjaśnienie i wyjaśnienia dotyczące oświadczeń i dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp,
 - 5) wniosek wykonawcy oraz informacje z otwarcia, o których mowa w art. 86 ustawy Pzp, 6) wniosek o udzielenie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny oraz odpowiedź wykonawcy,
 - 7) wezwanie kierowane do wykonawców na podstawie art. 26 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych,
 - 8) informacja o poprawieniu oczywistych omyłek pisarskich, oczywistych omyłek rachunkowych, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz innych omyłek polegających na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty,
 - 9) oświadczenie wykonawcy w kwestii wyrażenia zgody na poprawienie omyłek, o których mowa w pkt 8),
 - 10) wniosek zamawiającego o wyrażenie zgody na przedłużenie terminu związania ofertą oraz odpowiedź wykonawcy,
 - 11) zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty, o wykonawcach, którzy zostali z postępowania wykluczeni i wykonawcach, których oferty zostały odrzucone,
 - 12) zawiadomienie o unieważnieniu postępowania,
 - 13) informacja i zawiadomienia kierowane do wykonawców na podstawie art. 181 ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Jeżeli zamawiający lub wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem lub elektronicznie, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

5. Postępowanie odbywa się w języku polskim w związku z czym wszelkie pisma, dokumenty, oświadczenia itp. składane w trakcie postępowania między zamawiającym a wykonawcami muszą być sporządzone w języku polskim.

6. Adres do korespondencji jest zamieszczony na pierwszej stronie niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający wymaga, aby wszelkie pisma związane z postępowaniem były kierowane wyłącznie na ten adres.

7. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania wykonawców.

8. Osobą uprawnioną do bezpośredniego kontaktowania się z wykonawcami jest:

Iwona Lenc – tel/fax. 022 785 22 10

9. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 3 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynie do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynie po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa wyżej lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku.

10. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamawiający przekazuje wykonawcom, którym przekazał specyfikację istotnych warunków zamówienia bez ujawniania źródła zapytania.

11. W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną w ten sposób modyfikację przekazuje się niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia.

12. Zamawiający przedłuży termin składania ofert, jeżeli w wyniku zmiany treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia niezbędny jest dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach. O przedłużeniu terminu składania ofert zamawiający niezwłocznie zawiadomi wszystkich wykonawców, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia.

13. Wykonawcy, którzy pobrali SIWZ ze strony internetowej Zamawiającego powinni podać Zamawiającemu swoją nazwę adres i nr faxu celem przesyłania im ewentualnych pytań zadanych przez uczestników i udzielonych odpowiedzi.

ROZDZIAŁ VII WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie przewiduje wniesienia wadium.

ROZDZIAŁ VIII TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Składający ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni od ostatecznego terminu składania ofert.

ROZDZIAŁ IX OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

2. Oferta powinna być sporządzona z wykorzystaniem formularza stanowiącego załącznik Nr 1 a-i do specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

3. Wykonawcy sporządzają ofertę zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia.

4. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką. Oferty nieczytelne nie będą rozpatrywane.

- Chwał
5. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez wykonawcę bądź osobę/osoby upoważnioną/upoważnione do reprezentacji wykonawcy. Zaleca się, aby niepodpisane strony oferty były parafowane.
 6. W przypadku podpisywania oferty lub poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osoby nie wymienione w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo.
 7. W przypadku, gdy wykonawca składa kopię jakiegoś dokumentu, musi być ona poświadczona za zgodność z oryginałem przez wykonawcę (wykonawca składa własnoręczny podpis poprzedzony dopiskiem „za zgodność”). Jeżeli do reprezentowania wykonawcy upoważnione są łącznie dwie lub więcej osób, kopie dokumentów muszą być potwierdzone za zgodność z oryginałem przez te osoby.
 8. Jeżeli któryś z dokumentów składanych przez wykonawcę jest sporządzony w języku obcym dokument taki należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski poświadczonym przez wykonawcę. Dokumenty sporządzone w języku obcym bez wymaganych tłumaczeń nie będą brane pod uwagę.
 9. Zaleca się, aby wszystkie strony oferty były ponumerowane. Ponadto wszelkie miejsca, w których wykonawca naniósł zmiany, muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
 10. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
 11. Zaleca się, aby oferta wraz z załącznikami była zestawiona w sposób uniemożliwiający jej samoistną dekompletację (bez udziału osób trzecich) oraz uniemożliwiający zmianę jej zawartości bez widocznych śladów naruszenia.
 12. Zaleca się umieścić ofertę wraz z wymaganymi dokumentami w zamkniętej zewnętrznej i wewnętrznej kopercie z tym, że:
 - 1) koperta zewnętrzna powinna być zaadresowana następująco:
 - 2) koperta wewnętrzna poza oznakowaniem jak wyżej powinna zawierać nazwę i adres wykonawcy tak, aby można było odesłać ofertę w przypadku stwierdzenia złożenia jej po terminie składania ofert.
 13. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za wcześniejsze otwarcie lub zaginięcie ofert nieoznaczonych wyraźnie i niezaadresowanych zgodnie z wymaganiami niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
 14. Wykonawca może wprowadzić zmiany oraz wycofać złożoną ofertę przed upływem terminu do składania ofert, pod warunkiem, że zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty przed terminem składania ofert.
 15. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu zostanie przygotowane, opieczetowane i oznaczone zgodnie z postanowieniami pkt. 12, a wewnętrzna koperta będzie dodatkowo oznaczona słowem „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
 16. W przypadku zmiany oferty, wykonawca składa pisemne oświadczenie, iż ofertę swą zmienia, określając zakres, rodzaj tych zmian, a jeśli oświadczenie o zmianie pociąga za sobą konieczność wymiany czy też przedłożenia nowych dokumentów - wykonawca winien dokumenty te złożyć.
 17. Wykonawca nie może wycofać oferty ani wprowadzić jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu do składania ofert.
 18. Oferta oraz wszelkie oświadczenia i dokumenty składane w trakcie postępowania są jawne, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o

zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, a wykonawca składając ofertę zastrzegł w odniesieniu do tych informacji, że nie mogą być udostępnione innym uczestnikom postępowania. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa powinny być wyodrębnione (np. zamieszczone w odrębnej kopercie dołączonej do oferty).

ROZDZIAŁ X OFERTY WSPÓLNE

1. Wykonawcy składający ofertę wspólną ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy.
2. Pełnomocnictwo, o którym mowa w pkt 1 musi znajdować się w ofercie wspólnej wykonawców. Pełnomocnictwo musi być złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.
3. Pełnomocnik pozostaje w kontakcie z zamawiającym w toku postępowania; zwraca się do zamawiającego z wszelkimi sprawami i do niego zamawiający kieruje informacje, korespondencję itp.
4. Oferta wspólna, składana przez dwóch lub więcej wykonawców, powinna spełniać następujące wymagania:
 - 1) oferta wspólna powinna być sporządzona zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia;
 - 2) sposób składania dokumentów w ofercie wspólnej:
 - a) dokumenty dotyczące własnej firmy, takie jak np.: odpis z właściwego rejestru albo zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej – składa każdy z wykonawców składających ofertę wspólną w imieniu swojej firmy;
 - b) dokumenty wspólne, takie jak np.: oferta cenowa, harmonogramy itp. Składa pełnomocnik wykonawców w imieniu wszystkich wykonawców składających ofertę wspólną,
 - c) kopie dokumentów dotyczących każdego wykonawcy składających ofertę wspólną muszą być poświadczane za zgodność z oryginałem przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania tych wykonawców (a nie np. przez pełnomocnika konsorcjum).
5. Wspólnicy spółki cywilnej są traktowani jak wykonawcy składający ofertę wspólną i mają do nich zastosowanie zasady określone w pkt 1 – 4 niniejszego rozdziału.
6. Przed podpisaniem umowy (w przypadku wygrania postępowania) wykonawcy składający ofertę wspólną będą mieli obowiązek przedstawić zamawiającemu umowę konsorcjum.

ROZDZIAŁ XI MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w **sekretariacie Zespołu Szkolno Przedszkolnego Nr 1 w Zakroczymiu ul Koźmińskiego 63 w terminie do 03.02.2015 r., do godz. 9.30.**
2. Ofertę przesłaną pocztą uważa się za złożoną w terminie, jeśli znajduje się w siedzibie zamawiającego przed upływem czasu składania ofert.
3. Każda przyjęta oferta zostanie opatrzona adnotacją określającą dokładny termin przyjęcia oferty tzn. datę kalendarzową oraz godzinę i minutę, w której została przyjęta. Do czasu otwarcia ofert, będą one przechowywane w sposób gwarantujący ich nienaruszalność.
4. Wszelkie oferty wniesione po terminie zostaną zwrócone wykonawcom bez otwierania wewnętrznej koperty po upływie terminu przewidzianego na wniesienie protestu.
5. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu **03.02.2015 r., o godz. 10.00 w gabinecie Dyrektora Zespołu Szkół.**

6. Zamawiający bezpośrednio przed otwarciem ofert poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Następnie zamawiający otworzy koperty z ofertami i ogłosi nazwę (firmę) i adres (siedzibę) wykonawcy, którego oferta jest otwierana, a także informacje dotyczące ceny oferty.

7. Informacje, o których mowa w pkt 6 zamawiający przekaze niezwłocznie wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich wnioski.

ROZDZIAŁ XII OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Cena oferty powinna obejmować koszt wszystkich niezbędnych prac koniecznych do realizacji przedmiotu zamówienia, w tym:

1) cenę artykułów żywnościowych wraz z dostawą i rozładunkiem w miejscu wskazanym przez zamawiającego.

2) ewentualne upusty, rabaty i inne koszty.

3) podatek od towarów i usług według obowiązujących stawek.

2. Wypełniony formularz oferty cenowej powinien zawierać cenę brutto obejmującą całość zamówienia. Każdy z wykonawców może zaproponować tylko jedną cenę obejmującą całość i nie może jej zmieniać. Nie prowadzi się żadnych negocjacji w sprawie ceny.

3. Wykonawca w ofercie cenowej wyszczególni także ceny jednostkowe brutto poszczególnych artykułów oraz ich wartość brutto. Wartość brutto należy obliczyć mnożąc cenę jednostkową brutto przez ilość sztuk. Następnie należy podsumować wszystkie wartości brutto i tak powstałą kwotę wpisać w rubryce „Razem wartość brutto”.

5. Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w walucie PLN.

6. Cena musi być wyrażona w złotych polskich niezależnie od wchodzących w jej skład elementów. Tak obliczona cena będzie brana pod uwagę przez komisję przetargową w trakcie wyboru najkorzystniejszej oferty.

7. Zastosowanie przez wykonawcę stawki podatku VAT od towarów i usług niezgodnej z obowiązującymi przepisami spowoduje odrzucenie oferty.

ROZDZIAŁ XIII KRYTERIA WYBORU OFERTY

1. Jedynym kryterium oceny ofert jest cena.

2. Zamawiający dokona oceny ofert,

Kryterium - cena - waga 100%

Wykonawcom przyznane zostaną punkty obliczone wg wzoru:

cena oferowana minimalna brutto

ocena = ----- x 100

cena badanej oferty brutto

Maksymalna ilość punktów, jaką może osiągnąć oferta, wynosi 100 pkt.

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta która uzyska największą ilość punktów.

4. Jeżeli zamawiający uzyska oferty z taką samą ilością punktów, wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia ofert dodatkowych.

5. Zamawiający dokona badania ofert w celu stwierdzenia, czy wykonawcy nie podlegają wykluczeniu. W przypadku wykluczenia wykonawcy zamawiający odrzuci jego ofertę. Następnie zamawiający dokona oceny, czy oferty wykonawców nie wykluczonych z postępowania nie podlegają odrzuceniu.

6. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
7. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie oraz omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
8. Jeżeli oferta zawierać będzie rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zamawiający zwróci się do wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.
9. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
- 1) jest niezgodna z ustawą,
 - 2) jej treść nie odpowiada treści SIWZ, z zastrzeżeniem art.87 ust.2,
 - 3) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - 4) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
 - 5) została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
 - 6) zawiera błędy w obliczeniu ceny,
 - 7) wykonawca w terminie 3 dni od dnia otrzymania zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w art.87 ust.2,
 - 8) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
10. Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich wykonawców o odrzuceniu ofert, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
11. Oferty nie odrzucone zostaną poddane procedurze oceny zgodnie z kryterium oceny ofert określonym w SIWZ.
12. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryterium „cena”.
13. O wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający niezwłocznie zawiadomi wszystkich wykonawców, ubiegających się o udzielenie zamówienia, wskazując nazwę (firmę) i adres tego wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz cenę.
14. W przypadku wystąpienia przesłanek, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy zamawiający unieważnia postępowanie.
15. O unieważnieniu postępowania zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
16. Zamawiający zwróci wykonawcom, których oferty nie zostały wybrane, na ich wniosek, złożone przez nich plany, projekty, rysunki, modele, próbki, wzory, programy komputerowe oraz inne podobne materiały.

ROZDZIAŁ XIV Pouczenie o środkach ochrony prawnej

Wykonawcom, których interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych, przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w dziale VI ustawy Prawo zamówień publicznych.

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY NR 1 W ZAKROCZYMIU
KOSZTORYS OFERTOWY

Załącznik nr 1d do Specyfikacji

CZEŚĆ IV ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – „MIĘSO, PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY”

Lp.	Opis produktu (A)	Jednostka miary (B)	Ilość szacunkowa (C)	Cena jednostkowa brutto (D)	Wartość brutto (Pozycja [C] X Pozycja [D])
1	BIODRÓWKA WIEPRZOWA chuda	kg	600		
2	BOCZEK PARZONY WĘDZONY- chudy	kg	50		
3	INDYK KOSTKA GULASZOWA (mięso drobne)	kg	100		
4	KIELBASA CIENKA TYPU PODWAWELSKA/TORUŃSKA, mięso wieprzowe min. 84%	kg	150		
5	KIELBASA KRAKOWSKA PODSUSZANA PARZONA, grubo rozdrobiona, wysoko wydajna, mięso wieprzowe min. 70%	kg	20		
6	KIELBASA KRAKOWSKA SUCHA	kg	20		
7	KIELBASA SZYNKOWA, średnio rozdrobiona, zawartość mięsa wieprzowego min. 85%	kg	20		
8	KURCZAK FILET Z PIERSI, świeże, nie rozmarzane, bez skóry, bez chrząstki, pojedyncze w przedziale wagowym 300- 400g	kg	700		
9	KURCZAK KORPUSY, ze skrzydełkami bez piór pakowane hermetycznie 1500- 2500g	kg	255		
10	KURCZAK PODUDZIE (pałka 10-15g), pakowane hermetycznie 1500-2500g	kg	450		

11	KURCZAK UDZIEC KULINARNY (bioderko) bez kości, kupra i tłuszczu, 15-20g	kg	600		
12	PARÓWKI WIEPRZOWE ODTŁUSZCZONE, wędzone, parzone, zawierają min. 68% mięsa wieprzowego	kg	300		
13	PASZTET MIĘSNY DROBIOWY	kg	50		
14	PASZTET PIECZONY, z mięsa wieprzowo-cielęcego I klasy WĘDZONY, typu wiejski, bez konserwantów	kg	20		
15	WĘDLINA - FILET Z INDYKA PIECZONY, produkt blokowy grubo rozdrobiony, mięso z indyka min. 72 %, mięso wieprzowe min. 4,5%	kg	10		
16	WĘDLINA - FILET Z INDYKA WĘDZONY, opakowanie 500-800g, zamknięte próżniowo	kg	10		
17	WĘDLINA - OGOŃÓWKA WIEPRZOWA WĘDZONA	kg	20		
18	WĘDLINA - POŁĘDWICA DROBIOWA, wędzonka drobiowa wysoko wydajna, mięso z indyka min. 68%	kg	20		
19	WĘDLINA - POŁĘDWICA MIODOWA	kg	10		
20	WĘDLINA - POŁĘDWICA SOPOCKA	kg	30		
21	WĘDLINA - POŁĘDWICA Z INDYKA	kg	10		
22	WĘDLINA - SZYNKA DROBIOWA	kg	10		
23	WĘDLINA - SZYNKA GOTOWANA WIEPRZOWA, mięso wieprzowe min. 67%	kg	30		
24	WĘDLINA -SCHAB PIECZONY	kg	20		

Standard

25	WĘDLINA - SZYNKA WIEJSKA CHUDA, min. 67% mięsa wieprzowego, bez tłuszczu	kg	30		
26	WIEPRZOWINA - ŁOPATKA, bez skóry, bez kości, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeża, nie rozmrażana, kawałki 1000-1500g	kg	900		
27	WIEPRZOWINA - MIĘSO Z SZYNKI, bez kości, bez tłuszczu, kawałki 1000- 1500g oraz kulki, świeże, nie rozmrażane	kg	200		
28	WIEPRZOWINA - SCHAB ŚRODKOWY BEZ KOŚCI, o średnicy nie większej niż 10cm, świeży, słonina zdjęta, nie rozmrażany, kawałek 1500-2000g	kg	600		
29	WOŁOWE ROŚOŁOWE z dużą zawartością mięsa mix	kg	150		
30	WOŁOWINA - KOSTKA GULASZOWA	kg	400		
31	KIEŁBASA BIAŁA SUROWA EKSTRA	kg	100		
32	ŻEBERKA WIEPRZOWE, paski środkowe, chude wędzone	kg	100		
33	WOŁOWINA-SZYNKA (bitki tandryzowane)	kg	120		
RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO ZA CZĘŚĆ:					

.....

Data i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawcy

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY NR 1 W ZAKROCZYMIU

Załącznik nr 1e do Specyfikacji

KOSZTORYS OFERTOWY

CZĘŚĆ V ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – „RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE”

Lp.	Opis produktu (A)	Jednostka miary (B)	Ilość szacunkowa (C)	Cena jednostkowa brutto (D)	Wartość brutto (Pozycja [C] X Pozycja [D])
1	ANANAS KONSERWOWY, opakowanie puszka 550-650g	szt.	15		
2	BULECZKI MLECZNE (opakowanie 10 sztuk po 40g)	szt.	42		
3	BURACZKI SUSZONE, opakowanie torebka, 250 g	szt.	50		
4	BARSZCZ BIAŁY, opakowanie butelka 500 ml.	szt.	50		
5	BISZKOPTY BEZ CUKRU (opakowanie 100g)	szt.	50		
6	BISZKOPT Z MLECZNYM NADZIENIEM TYPU MLECZNA KANAPKA, zawierający min. 40% mleka pasteryzowanego i 5% miodu, opakowanie 25-30g	szt.	900		
7	BAZYLIA suszona, opak. 180 g	szt.	6		
8	BISZKOPTY, opakowanie 350-400g	szt.	150		
9	BRZOSKWINIE POŁÓWKI 800-850g puszka, lekko słodzone	szt.	20		
10	BUDYŃ, różne smaki, opakowanie 60- 70g, bez sztucznych barwników, wydajność z paczki min. 500ml	szt.	400		
11	CEBULA SUSZONA opakowanie 150 g	szt.	20		

12	CHRUPIĄCE PLASTERKI JABŁKA, zawierające min. 98% jabłek, opakowanie papierowe 20-25g	szt.	1200		
13	CHRUPIĄCE KUKURYDZIANE, opakowanie 300g	szt.	510		
14	CHRZAN TARTY, opakowanie słoik 260-300g, bez dodatku octu	szt.	20		
15	CIASTEczKA ZBOŻOWE, różne rodzaje: owsiane, sezamowe, z owocami, orkiszowe.	kg	80		
16	CIASTKA DOMOWE	kg	40		
17	CIASTKA DESEROWE (serduszka)	kg	40		
18	CIASTKA KOKOSANKI	kg	40		
20	CIASTKA KRUCHE	kg	70		
21	CIASTKA KRUCHE, opakowanie 160-200g	opakowanie	115		
22	CUKIER TRZCINOWY, opakowanie 1000g	kg	250		
23	CUKIER PUDER				
23	TRZCINOWY(opakowanie 400-500g)	szt.	15		
24	CUKIER WANILIOWY opakowanie 15-20g	szt.	100		
25	CUKIER WANILIOWY opakowanie 32g	szt.	10		
26	CZĄBER 20g	szt.	10		
27	DAKTYLE BEZ PESTEK opakowanie 400g				
27	DAKTYLE BEZ PESTEK opakowanie 400g	szt.	12		
28	DROŻDŻE SUSZONE opakowanie 3g	szt.	10		
29	DŻEM NISKOSŁODZONY	szt.	120		

	PASTERYZOWANY BEZ KONSERWANTÓW, różne smaki: truskawkowy, morelowy, brzoskwinowy, owoce leśne, czarna porzeczka, wsad owocowy min. 40g owoców w 100g produktu, opakowanie słoik 280 - 320g						
30	ESTRAGON 20g.	szt.	10				
31	FASOLKA CZERWONA KONSERWOWA, opakowanie puszka 350-400g	szt.	30				
32	GALARETKA OWOCOWA typu Winiary, opakowanie 70-80g, wydajność z opakowania 500ml (różne smaki)	szt.	600				
33	GAŁKA MUSZKATAŁOWA, opakowanie 50-100g	szt.	30				
34	GROSZEK KONSERWOWY opakowanie puszka 400g typu KRAKUS	szt.	20				
35	GROSZEK PTYSIOWY, pieczony bez tłuszczu	kg	10				
36	GOŹDZIKI, OPAK. TOREBKA, 10G	szt.	5				
37	HERBATA EKSPRESOWA CZARNA 100% opakowanie 100 saszetek	szt.	40				
38	HERBATA EKSPRESOWA MIĘTA, opakowanie 20-25 saszetek	szt.	2				
39	HERBATA EKSPRESOWA OWOCOWA, torebki, opakowanie 20-25 sztuk, różne smaki do wyboru: leśna, owocowa, malinowa.	szt.	10				
40	HERBATA EKSPRESOWA ZIELONA (saszetki, opakowanie 20-25 sztuk)	szt.	10				

41	HERBATNIKI TYPU PETIT-BEURRE, opakowanie 16g	szt.	900		
42	HERBATNIKI	kg	25		
43	IMBIR mielony, opak. torebka 10-15g	szt.	10		
44	JABŁKA PRAŻONE, opakowanie stoik 900 g	szt.	15		
45	KAKAO CIEMNE EXTRA, opakowanie 80g/100g	szt.	35		
46	KASZA GRYZANA, prażona, opakowanie 900g/1000g	szt.	60		
47	KASZA GRYZANA, prażona (opakowanie 5 kg)	szt.	25		
48	KASZA JAGLANA opakowanie 5 kg	szt.	4		
49	KASZA JĘCZMIENNA biała/perłowa łamana średnia, opakowanie 5 kg	szt.	26		
50	KASZA JĘCZMIENNA opakowanie 1 kg	szt.	40		
51	KASZA KUKURYDZIANA, opakowanie 400-500g	szt.	20		
52	KASZA KUSKUS, opakowanie 5 kg	szt.	4		
53	KASZA MANNA opakowanie 1 kg	szt.	10		
54	KASZA MANNA BŁYSKAWICZNA SMAKOWA opakowanie 400 g	szt.	20		
55	KAWA INKA CZEKOLADOWA opakowanie 200g	szt.	15		
56	KAWA INKA MAGNEZ opakowanie 200g	szt.	10		
57	KAWA ROZPUSZCZALNA ZBOŻOWA typu Inka, opakowanie 150-200g	szt.	30		
58	KAWA ZBOŻOWA opakowanie 100 g	szt.	10		
59	KETCHUP ŁAGODNY, min. zawartość przecieru pomidorowego 38%, bez octu,	szt.	300		

	opakowanie 400-500g w szklanym opakowaniu				
60	KISIEL OWOCOWY, różne smaki, opakowanie 77g/80g	szt.	400		
61	KUKURYDZA KONSERWOWA, opakowanie puszka 400-460g	szt.	300		
62	KURKUMA (opakowanie 15-20g)	szt.	20		
63	KWASEK CYTRYNOWY opakowanie 1 kg	szt.	2		
64	LIŚCIE LAUROWE opakowanie 100g	szt.	5		
65	LUBCZYK opakowanie 100g	szt.	3		
66	MAJERANEK SUSZONY opakowanie 100g	szt.	6		
67	MAKARON GWIAZDKI, opakowanie 200-250g, wartość odżywcza w 100g suchego produktu min. 340g	szt.	60		
68	MAKARON KOLOROWY (rurki lub świderki, opakowanie 5kg)	szt.	35		
69	MAKARON ŚWIDERKI, RURKI, ŁAZANKI, KOKARDKI, opakowanie 5kg, wartość energetyczna w 100g suchego produktu min. 330 kcal, nie sklejający się	szt.	80		
70	MACA PŁATKI opakowanie 150g	szt.	50		
71	MAKARON NITKI (2-5 jajeczny, opakowanie 250g.)	szt.	300		
72	MAKARON SPAGHETTI, opakowanie 500g, wartość energetyczna w 100g suchego produktu min. 340 kcal, nie sklejający się	szt.	240		
73	MAKARON ŚWIDERKI, opakowanie 500g, wartość energetyczna w 100g	szt.	200		

	suchego produktu min. 340 kcal, nie sklejający się					
74	MAKARON WSTAŻKA KARBOWANA, opakowanie 500g, wartość energetyczna w 100g suchego produktu min. 300 kcal, nie sklejający się	szt.	200			
75	MASŁO ORZECHOWE opakowanie 600g	szt.	10			
76	MAKARON ZACIERKA, opakowanie 200-250g, jajeczny (jaja min. 5,5%), wartość energetyczna w 100g suchego produktu min. 355 kcal	szt.	25			
77	MAKA PSZENNA TYP 480, opakowanie papierowe 1000g	szt.	200			
78	MAKA ZIEMNIACZANA opakowanie 500g	szt.	10			
79	MAKA ŻYTANIA opakowanie 1 kg	szt.	10			
80	MAKA ZIEMNIACZANA, opakowanie 1000g	szt.	10			
81	MAKA ORKISZOWA, opakowanie 1 kg	szt.	15			
82	MAKA PEŁNOZIARNISTA opakowanie 1 kg	szt.	15			
83	MIÓD WIELOKWIATOWY LEJĄCY opakowanie 1200 ml	szt.	100			
84	MIÓD WIELOKWIATOWY LEJĄCY opakowanie 2 kg	szt.	100			
85	MIÓD NATURALNY PSZCZELI, wielokwiatowy nektarowy, opakowanie słoik 400-450g, wartość energetyczna w 100g produktu min. 300 kcal	szt.	50			
86	MORELE SUSZONA, opakowanie 200g	szt.	20			
87	MORELE SUSZONA, opakowanie 500g	szt.	10			

88	MUSZTARDA TYPU SAREPSKA, opakowanie szklane 200-260g	szt.	10		
89	NAPÓJ KAKAO WY Z WAPNIEM I WITAMINAMI TYPU PUCHATEK, o obniżonej zawartości tłuszczu, zawierający min. Witaminy E, C, B6, B12, opakowanie 300-350g	szt.	30		
90	OCET WINNY lub JABŁKOWY, 300-500 ml	szt.	10		
91	OLEJ RZEPAKOWY TYPU KUJAWSKI filtrowany na zimno (z pierwszego tłoczenia, opakowanie 1-3 litry)	litr	150		
92	OLEJ SŁONECZNIKOWY (z pierwszego tłoczenia, opakowanie 1-3 litry)	litr	150		
93	OLIWA Z OLIWEK (z pierwszego tłoczenia, opakowanie 1000 ml)	szt.	30		
94	OREGANO SUSZONE, opakowanie 300g	szt.	6		
95	PAPRYKA MIELONA OSTRA, kolor intensywnie czerwony, opakowanie 1 kg	szt.	2		
96	PAPRYKA MIELONA SŁODKA, kolor intensywnie czerwony, opakowanie 1 kg	szt.	1		
97	PASZTET DROBIO WY w puszcze, wysoko jakościowy z dużą zawartością mięsa opakowanie 150-160g	szt.	30		
98	PESTKI SŁONECZNIKA ŁUSKANE, opakowanie 100-150g	szt.	10		
99	PIEPRZ CZARNY MIELONY, opakowanie 1kg	szt.	3		
100	PIEPRZ CZARNY ZIARNISTY, opakowanie 900g	szt.	1		
101	PIEPRZ ZIOLOWY, opakowanie 20-25g	szt.	10		

102	PIECZYWO CHRUPKIE opakowanie 150g	szt.	450		
103	PŁATKI JĘCZMIENNE błyskawiczne, opakowanie 400g	szt.	20		
104	PŁATKI MUSLI TRADYCYJNE opakowanie 350 g	szt.	20		
105	PŁATKI KUKURYDZIANE DO MLEKA, zawartość kukurydzy min. 98%) z substancjami wzbogacającymi min. witamina C, niacyna, żelazo zredukowane, wartość energetyczna w 100g produktu min. 370 kcal, opakowanie 220-300g	szt.	40		
106	PŁATKI MUSLI TROPIKALNE 300-350g, zawierające płatki owsiane pełnoziarniste, mieszankę owocowo-orzechową(rodzynki, banany, kostka papaja, kokosowe, laskowe, płatki pszenne, kukurydz.), wartość energetyczna 380 kca	szt.	30		
107	PŁATKI OWSIANE GÓRSKIE BŁYSKAWICZNE, wartość energetyczna w 100g produktu min. 360 kcal, opakowanie 400-500g	szt.	20		
108	PŁATKI RYŻOWE BŁYSKAWICZNE, wartość energetyczna w 100g produktu min. 360 kcal, opakowanie 400-500g	szt.	40		
109	PŁATKI ŚNIADANIOWE chrupiące, kukurydziane, smakowe, wartość energetyczna w 100g produktu min. 396 kcal, opakowanie 450/500g	szt.	50		
110	PROSZEK DO PIECZENIA, opakowanie	szt.	20		

	30-35g					
111	POMIDORY CAŁE W PUSZCZE bez skóry, w opakowaniu netto 2500g	szt.	1200			
112	PRZECIER BURACZANY, syrop z buraka ćwikłowego, opakowanie butelka 500ml	szt.	60			
113	PRZECIER POMIDOROWY, zawartość ekstraktu 30%, opakowanie stoik 1 litrowy	szt.	70			
114	PRZYPRAWA DO RYB opakowanie 20g	szt.	50			
115	PIEPRZ BIAŁY opakowanie 20g	szt.	20			
116	PIEPRZ CYTRYNOWY opakowanie 20g	szt.	50			
117	PRZYPRAWA DO DROBIU, opakowanie gastronomiczne 1kg, zawierająca min. sól, paprykę, cebulę suszoną, czosnek, majeranek, pieprz, seler suszony, kolendrę, tymianek, kurkumę, natkę pietruszki, liść laurowy, imbir, kmin, pieprz cayenne i kardamon.	szt.	6			
118	PRZYPRAWA DO KURCZKA PO STAROPOLSKU, zawierająca min. kminek zwyczajny, oregano i tymianek, opakowanie torebka 20-25g	szt.	30			
119	PRZYPRAWA TYPU WARZYWKO, opakowanie gastronomiczne 1000g, zawierająca min. 15% suszonych warzyw takich jak marchew, cebula, pasternak, liście selera, natka pietruszki, czosnek, papryka i pomidory, bez dodatku soli.	szt.	30			
120	RODZYNKI SUŁTAŃSKIE, opakowanie 500 g	szt.	30			

121	ROZMARYN opakowanie torebka 10-15g	szt.	30		
122	RYŻ (PARABOIDALNY) BIAŁY DŁUGOZIARNISTY SYPKI, opakowanie torba papierowa 1000g, wartość energetyczna w 100g produktu min. 344 kcal	kg	60		
123	RYŻ BIAŁY, opakowanie gastronomiczne 5 kg	opakowanie	30		
124	SOCZEWICA CZERWONA Klasa I (opakowanie 5 kg)	szt.	20		
125	SOCZEWICA CZERWONA Klasa A (opakowanie 400g)	szt.	60		
126	SUCHARY BEZ CUKRU opakowanie 42g	szt.	600		
127	SUCHARY BEZ CUKRU opakowanie 285g	szt.	30		
128	SUSZ OWOCOWY (jabłka, gruszki, śliwki) 250-300 g	szt.	20		
129	SOKI typu KUBUŚ PLAY opakowanie 500g	szt.	1440		
130	SOKI 100% owocowe bez dodatku cukru (opakowanie 1L)	szt.	200		
131	SÓL HIMALAJSKA 350g	szt.	100		
132	SOS POMIDOROWY - opakowanie 500ml	szt.	1200		
133	SOK POMIDOROWY 100% opak. 1litr	szt.	600		
134	SÓL MORSKA opakowanie 1000g	szt.	200		
135	ŚLIWKA SUSZONA, opakow. 750-800g	szt.	10		
136	SZCZAW KONSERWOWY, opakowanie stoik 2650g	szt.	16		
137	WAFLE PODPŁOMYKI, opakowanie 165g	szt.	70		
138	WARZYWA SUSZONE opakowanie 100g	szt.	510		
139	WAFLE RYŻOWE NATURALNE,	szt.	200		

cyfrowy

140	opakowanie 130g WODA ŹRÓDLANA opakowanie 1,5l	szt.	8000		
141	ZAKWAS BARSZCZU BIAŁEGO (butelka 480g)	szt.	80		
142	ZIELE ANGIELSKIE, opakowanie 600g	szt.	6		
143	ZIOŁA PROWANSALSKIE opakowanie 300g	szt.	6		
144	ZIOŁA DO SAŁATEK opakowanie 460g	szt.	6		
145	ZIOŁA DO DROBIU opakowanie 420g	szt.	5		
146	ŻURAWINA SUSZONA opakowanie 500g	szt.	30		
RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO ZA CZĘŚĆ:					

.....
Data i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawcy

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY NR 1 W ZAKROCZYMIU

Załącznik nr 1f do Specyfikacji

**KOSZTORYS OFERTOWY
CZĘŚĆ VI ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – „WYROBY GARMAŻERYJNE”**

Lp.	Opis produktu (A)	Jednostka miary (B)	Ilość szacunkowa (C)	Cena jednostkowa brutto (D)	Wartość brutto (Pozycja [C] X Pozycja [D])
1	KLUSKI LENIWE, ręcznie wyrabiane, zawartość sera tustego w produkcji 60-65%, opakowanie tacka 1000g	kg	140		
2	KOPYTKA, nieposklejane, ręcznie wyrabiane, zawartość gotowanych ziemniaków w produkcji 70-75%, opakowanie tacka 500-1000g	kg	300		
3	PIEROGI Z KAPUSTĄ I PIECZARKAMI, równej wielkości (ok. 22 szt. na 1000g), ręcznie wyrabiane, nieposklejane, opakowanie tacka 1000g	kg	120		
4	KNEDLE Z TRUSKAWKAMI, nieposklejane, ręcznie wyrabiane, zawierające owoc w całości, opakowanie tacka 1000g	kg	70		
5	KNEDLE ZE ŚLIWKAMI, nieposklejane, ręcznie wyrabiane, zawierające owoc w całości, opakowanie tacka 1000g	kg	70		

Wzrost

6	PIEROGI Z MIĘSEM WOŁOWO-WIEPRZOWYM EKSTRA, równej wielkości (ok. 22 szt. na 1000g), ręcznie wyrabiane, nieposklejane, zawartość farszu w pierogach min. 40%, opakowanie tacka 1000g	kg	70		
7	PIEROGI Z SEREM, z serem tłustym, zawartość sera min. 40%, równej wielkości (ok. 22 szt. na 1000g), ręcznie wyrabiane, nieposklejane, opakowanie tacka 1000g	kg	140		
8	KLUSKI ŚLĄSKIE nieposklejane, z dziurką, ręcznie wyrabiane, zaw. Got. Ziemniaków w produkcji od 70 do 75%, opakowanie tacka, 500-1000g	kg	120		
9	PYZY Z MIĘSEM WIEPRZOWYM EKSTRA, równej wielkości, ręcznie wyrabiane, nieposklejane, zawartość farszu w pierogach min. 40%, opakowanie tacka 1000g	kg	140		
10	PYZY ZIEMNIACZANE EKSTRA, równej wielkości, ręcznie wyrabiane, nieposklejane, opakowanie tacka 1000g	kg	140		
RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO ZA CZĘŚĆ:					

.....

Data i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawcy