

Prudnik, dnia 7 grudnia 2015 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Środowiskowy Dom Samopomocy zaprasza do składania ofert na: „Dostawę artykułów spożywczych, pieczywa, mięsa i wędlin, owoców i warzyw, nabiału, mrożonek dla Środowiskowego Domu Samopomocy w Prudniku „, zgodnie z warunkami określonymi w niniejszym zapytaniu ofertowym:

**1. Zamawiający:** Środowiskowy Dom Samopomocy  
ul. Parkowa 6, 48-200 Prudnik  
tel. 77 436 71 27, fax 77 436 71 27

### **2. Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mięsa i wędlin, owoców i warzyw, nabiału, mrożonek dla stołówki przy Środowiskowym Domu Samopomocy w Prudniku.

Zamówienie jest podzielone na 6 następujących części:

1. Część I – artykuły spożywcze,
2. Część II – pieczywo,
3. Część III - mięso i wędliny,
4. Część IV - owoce i warzywa,
5. Część V – nabiał,
6. Część VI – mrożonki.

Opis przedmiotu zamówienia oraz zamawiane ilości przedstawione zostały w Załączniku nr 1 do niniejszego zaproszenia ofertowego (Kosztorys).

Oferowane artykuły w zakresie objętym przedmiotem zamówienia muszą posiadać zezwolenia dopuszczające do obrotu i stosowania w kraju zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Termin ważności dostarczanych artykułów spożywczych nie powinien być krótszy niż 30 dni od daty dostawy.

Zamawiane produkty winne być dostarczane partiami, według każdorazowo zgłoszonego zapotrzebowania Zamawiającego, w następujących terminach:

- w części I – 3 dni od daty złożenia zamówienia
- w części II – codziennie od poniedziałku do piątku do godz. 9:00
- w części III – 2 dni od daty złożenia zamówienia
- w części IV – codziennie od poniedziałku do piątku
- w części V – 2 dni od daty złożenia zamówienia
- w części VI – 3 dni od daty złożenia zamówienia

### **3. Sposób obliczenia ceny:**

1. Należy podać **cenę brutto** za realizację wybranej części przedmiotu zamówienia określonego w punkcie 2, z wyszczególnionym podatkiem VAT.

Cenę oferty należy policzyć stosując następujące założenia:

Obliczenie ceny należy dokonać na formularzu stanowiącym załącznik nr 2 do zapytania ofertowego (kosztorys), dodając wartości netto poszczególnych elementów dostawy, następnie doliczyć podatek VAT. Tak wyliczoną cenę należy zamieścić w formularzu ofertowym. Należy wyliczyć wartości dostawy wszystkich pozycji. Pominięcie chociażby jednej pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

**Cenę oferty oraz ceny jednostkowe należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

**Obliczenia wykonywać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

2. Podana przez wykonawcę cena ofertowa, w każdym przypadku będzie przyjmowana przez Zamawiającego jako składowa wszystkich kosztów związanych z realizacją zamówienia i będzie obowiązywać przez cały okres jego realizacji.

3. Sposób wynagrodzenia wg wzoru umowy: ryczałtowo-ilościowe.

### **4. Termin realizacji zamówienia:**

Zamówienie należy wykonać w terminie **od 2 stycznia do 31 grudnia 2016 r..**

### **5. Sposób przygotowania oferty:**

W formularzu ofertowym należy podać cenę łączną z podatkiem VAT (brutto) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim, na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy i umieszczona w zamkniętej kopercie, na której należy umieścić napis: „Oferta na Dostawę artykułów spożywczych, pieczywa, mięsa i wędlin, owoców i warzyw, nabiału, mrożonek dla Środowiskowego Domu Samopomocy w Prudniku”

#### 6. Kryteria oceny ofert

- 1) Wybór najkorzystniejszej oferty dokonany zostanie na podstawie następujących kryteriów wyboru: **najniższa cena w każdej części zamówienia.**

**W każdej z części zamówienia** oferta posiadająca najniższą cenę zostanie uznana za najkorzystniejszą.

Pozostałe oferty zostaną ocenione w następujący sposób:

cena oferowana najniższa

$$C = \frac{\text{cena oferowana najniższa}}{\text{cena badanej oferty}} \times 100$$

cena badanej oferty

Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

- 2) Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w zapytaniu ofertowym i została oceniona w danej części jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru ofert.

#### 7. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę należy złożyć osobiście lub za pośrednictwem usług pocztowych na adres:

**Środowiskowy Dom Samopomocy**

**ul. Parkowa 6**

**48-200 Prudnik ,**

**sekretariat – I piętro**

**nie później niż o godzinie 12:00. w dniu 14 grudnia 2015 r.**

#### 8. Otwarcie ofert

Otwarcie ofert nastąpi w dniu **14 grudnia 2015 r. o godz. 12:30** w Środowiskowym Domu Samopomocy Prudniku ul. Parkowa 6, w sekretariacie – I piętro.

Otwarcie ofert jest jawne.

Załączniki:

- 1) Formularz oferty,
- 2) Załącznik nr 2 – Kosztorys
- 3) Wzór umowy

**K I E R O W N I K**  
**Tadeusz Piątkowski**

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

OFERTA

Nazwa zadania „Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mięsa i wędlin, owoców i warzyw, nabiału, mrożonek dla Środowiskowego Domu Samopomocy w Prudniku”

Data .....

Do: Środowiskowy Dom Samopomocy, ul. Parkowa 6, 48-200 Prudnik, Polska

Ofertę przetargową składa:

Nazwa wykonawcy (wykonawców) .....

.....

(adres)

tel. \_\_\_\_\_ faks \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_@\_\_\_\_\_ - wpisać gdy oferent posiada

1. Nawiązując do ogłoszenia w trybie zapytania ofertowego pn. „Dostawa artykułów spożywczych, pieczywa, mięsa i wędlin, owoców i warzyw, nabiału, mrożonek dla Środowiskowego Domu Samopomocy w Prudniku” składam niniejszą ofertę i oferuję realizację przedmiotu zamówienia za następujące łączne ceny ofertowe:

1) Część I - artykuły spożywcze

..... zł,

w tym uwzględniono należny podatek VAT w wysokości ..... zł ( ..... %).

2) Część II – pieczywo

..... zł,

w tym uwzględniono należny podatek VAT w wysokości ..... zł ( ..... %).

3) Część III - mięso i wędliny

..... zł,

w tym uwzględniono należny podatek VAT w wysokości ..... zł ( ..... %).

4) Część IV - owoce i warzywa

..... zł,

w tym uwzględniono należny podatek VAT w wysokości ..... zł ( ..... %).



**5) Część V – nabiał**

..... zł,

w tym uwzględniono należny podatek VAT w wysokości ..... zł ( ..... %).

**6) Część VI - mrożonki**

..... zł,

w tym uwzględniono należny podatek VAT w wysokości ..... zł ( ..... %).

2. Zamówienie będę wykonywać w terminie **od 2 stycznia do 31 grudnia 2016 r..**
3. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od daty otwarcia ofert.
4. Oświadczam, że akceptuję warunki płatności określone w projekcie umowy.

Nazwisko i imię: .....

Upoważniony do podpisania niniejszej oferty przetargowej w imieniu:

.....

Miejscowość i data: .....

Pieczczę Wykonawcy, podpis: .....

## Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

**KOSZTORYS**  
Część I - artykuły spożywcze

Lp.	Nazwa asortymentu	Jedn. Miary	Ilość	Wielkość opakowania	Cena jedn. netto	Stawka VAT	Wartość Netto
1.	ANDRUT (WAFLE OKRĄGŁE)	SZTUKI	5	170 g			
2.	ANANAS W PUSZCE	SZTUKI	5	340 g			
3.	AROMAT DO CIAST MIX	SZTUKI	5	12 g			
4.	BARSZCZ CZERWONY TOR.	SZTUKI	250	55 g			
5.	BIGOS SŁOIK	SZTUKI	300	500 g			
6.	BITA ŚMIETANA	SZTUKI	10	60 g			
7.	BUDYŃ CZEKOLADOWY	SZTUKI	10	60 g			
8.	BUDYŃ ŚMIETANKOWY	SZTUKI	10	60 g			
9.	BUDYŃ WANILINOWY	SZTUKI	10	60 g			
10.	BURACZKI WIÓRKA	SZTUKI	50	260 g			
11.	CUKIER BIAŁY	KG	400	1 kg			
12.	CUKIER PUDEK	SZTUKI	5	400 g			
13.	CUKIER WANILIOWY	SZTUKI	10	16 g			
14.	CYNAMON	SZTUKI	10	20 g			
15.	CYNAMON ŁASKA	SZTUKI	5	40 g			
16.	CZOSNEK GRANULOWANY	SZTUKI	150	20 g			
17.	CZEKOLADA BIAŁA	SZTUKI	200	100 g			
18.	CZEKOLADA GORZKA	SZTUKI	200	100 g			
19.	CZEKOLADA MLECZNA	SZTUKI	200	100 g			
20.	CZEKOLADA ORZECHOWA	SZTUKI	200	100 g			
21.	CZEKOLADA TRUSKAWKOWA	SZTUKI	200	100 g			
22.	CIASTKA DELICJE	SZTUKI	200	147 g			
23.	CIASTKA FAMILIJNE WAFLE	SZTUKI	300	180 g			
24.	CIASTKA HERBATNIKI PETIT BEURRE	SZTUKI	10	100 g			
25.	CASTKA HITY	SZTUKI	300	220 g			
26.	CIASTKA JEŻYKI HERBATNIKI	SZTUKI	300	140 g			
27.	CIASTKA MARKIZY	SZTUKI	300	150 g			
28.	CHRZAN TARTY ostry	SZTUKI	100	270 g			
29.	CHAŁWA BATON	SZTUKI	100	100 g			
30.	DAKTYLE	SZTUKI	5	200 g			
31.	DEKORACJE CUKIERNICZA PEREŁKI ŻŁOTE, SREBRNE	SZTUKI	5	20 g			
32.	DEKORACJE CUKIERNICZE Z MLECZNEJ CZEKOLADY (LISTKI, SERCA, GWIAZDKI)	SZTUKI	15	80 g			
33.	DROŻDŻE PRASOWANE	SZTUKI	5	100 g			
34.	DŻEM TRUSKAWKOWY	SZTUKI	250	280 g			
35.	DŻEM WIŚNIOWY	SZTUKI	100	280 g			
36.	FASOLKA PO BRETOŃSKU SŁOIK	SZTUKI	500	520 g			
37.	FIGI	SZTUKI	5	200 g			



38.	FILET ŚLEDZIOWY W OLEJU	SZTUKI	300	170 g		
39.	FILET ŚLEDZIOWY W POMIDORACH	SZTUKI	300	170 g		
40.	FILET Z MAKRELI W OLEJU	SZTUKI	100	170 g		
41.	FLAKI SŁOIK	SZTUKI	250	500 g		
42.	GALARETKA AGRESTOWA	SZTUKI	5	75 g		
43.	GALARETKA BRZOSKWINIOWA	SZTUKI	5	75 g		
44.	GALARETKA CYTRYNOWA	SZTUKI	5	75 g		
45.	GALARETKA TRUSKAWKOWA	SZTUKI	5	75 g		
46.	GALARETKA WIŚNIOWA	SZTUKI	5	75 g		
47.	GOŁĄBKI SŁOIK	SZTUKI	300	520 g		
48.	GOŹDZIKI CAŁE PRZYPRAWA	SZTUKI	5	10 g		
49.	GROSZEK KONSERWOWY	SZTUKI	10	400 g		
50.	HERBATA EXPRESOWA CZARNA	SZTUKI	10	140 g		
51.	HERBATA EX. CZARNA	SZTUKI	100	28 g		
52.	HERBATA EX. OWOCOWA	SZTUKI	250	60 g		
53.	KAPUSTA CZERWONA SŁOIK	SZTUKI	50	870 g		
54.	KASZA GRYZANA	SZTUKI	100	1 kg		
55.	KASZA JĘCZMIENNA	SZTUKI	100	1 kg		
56.	KASZA MANNA	SZTUKI	5	1 kg		
57.	KAKAO	SZTUKI	5	150 g		
58.	KAWA NATURALNA mielona	SZTUKI	8	250 g		
59.	KETCHUP	SZTUKI	5	250 g		
60.	KISIEL CYTRYNOWY	SZTUKI	5	60 g		
61.	KISIEL TRUSKAWKOWY	SZTUKI	5	60 g		
62.	KISIEL WIŚNIOWY	SZTUKI	5	60 g		
63.	KLOPSY W SOSIE POMIDOROWYM SŁOIK	SZTUKI	300	520 g		
64.	KONSERWA GOŁONKA WIEPRZOWA	SZTUKI	250	300 g		
65.	KONSERWA GULASZ ANGIELSKI	SZTUKI	250	300 g		
66.	KONSERWA TURYSTYCZNA	SZTUKI	250	300 g		
67.	KONSERWA GULASZ WOJSKOWY	SZTUKI	250	425 g		
68.	KONCENTRAT POMIDOROWY	SZTUKI	200	900 g		
69.	KREM DO KARPATKI	SZTUKI	5	250 g		
70.	KREM DO TORTÓW ŚMIETANKOWY	SZTUKI	2	110 g		
71.	KREM DO TORTÓW ORZECHOWY	SZTUKI	2	110 g		
72.	KUCHAREK	SZTUKI	50	1 kg		
73.	KUKURYDZA KONSERWOWA	SZTUKI	10	400 g		
74.	KOSTKA MIĘSNA	SZTUKI	100	60g		
75.	KMINEK	SZTUKI	10	20 g		
76.	KUTIA	SZTUKI	5	500 g		
77.	KWASEK CYTRYNOWY	SZTUKI	100	20 g		
78.	LIŚĆ LAUROWY	SZTUKI	50	7 g		
79.	MAJERANEK	SZTUKI	300	8 g		
80.	MAKARON KOKARDKI	SZTUKI	10	400 g		
81.	MAKARON ŁAZANKA LUBELLA	SZTUKI	200	500 g		
82.	MAKARON NITKI LUBELLA	SZTUKI	5	500 g		



83.	MAKARON RYZOWY	SZTUKI	5	250 g			
84.	MAKARON SPAGHETTI	SZTUKI	5	500 g			
85.	MAKARON ŚWIDERKI LUBELLA	SZTUKI	300	500 g			
86.	MAJONEZ	SZTUKI	50	700 ML			
87.	MARMOLADA WIELOOWOCOWA	SZTUKI	5	260 g			
88.	MASA KRÓWKOWA	SZTUKI	10	400 g			
89.	MASA MAKOWA	SZTUKI	5	850 g			
90.	MANDARYNKA W SYROPIE	SZUKI	5	312 g			
91.	MAKA PSZENNA	KG	200	1 kg			
92.	MAKA ZIEMNIACZANA	KG	10	1 kg			
93.	MIKOŁAJ Z CZEKOLADY	SZTUKI	60	63 g			
94.	MIESZANKA 2-SKŁADNIKOWA (MARCHEW , GROSZEK)	SZTUKI	60	470 g			
95.	MIGDAŁY	SZTUKI	5	100 g			
96.	MIÓD NATURALNY	SZTUKI	5	380 g			
97.	MLEKO W PROSZKU	SZTUKI	5	500 g			
98.	MORELA SUSZONA	SZTUKI	5	200 g			
99.	MUSZTARDA	SZTUKI	50	1 kg			
100.	NAPÓJ HERBACIANY CYTRYNOWY TOR.	SZTUKI	10	300 g			
101.	NAPÓJ HERBACIANY MALINOWY TOR.	SZTUKI	10	300 g			
102.	NAPÓJ HERBACIANY OWOCE LEŚNE TOR.	SZTUKI	10	300 g			
103.	NAPÓJ HERBACIANY WIELOOWOCOWY TOR.	SZTUKI	10	300 g			
104.	NATKA PIETRUSZKI	SZTUKI	200	10 g			
105.	NAPÓJ W KARTONIKU owocowy	SZTUKI	60	200 ml			
106.	NUTELLA	SZTUKI	250	230 g			
107.	OCET	SZTUKI	100	1 L			
108.	OLEJ RZEPAKOWY	SZTUKI	700	1 L			
109.	OGÓREK KONSERWOWY	SZTUKI	300	870 g			
110.	OREGANO	SZTUKI	15	10 g			
111.	ORZECHY WŁOSKIE	SZTUKI	5	150 g			
112.	PALUSZKI SŁONE	SZTUKI	250	300 g			
113.	PALUSZKI Z GALARETKĄ W CZEKOLADZIE	SZTUKI	250	170 g			
114.	PAPRYKA OSTRA	SZTUKI	150	20 g			
115.	PAPRYKA SŁODKA	SZTUKI	150	20 g			
116.	PAPRYKARZ SZCZECIŃSKI	SZTUKI	100	330 g			
117.	PASZTET DROBIOWY	SZTUKI	250	160 g			
118.	PASZTET WIEPRZOWY	SZTUKI	250	160 g			
119.	PIEPRZ CZARNY MIELONY	SZTUKI	200	20 g			
120.	PIEPRZ ZIOŁOWY	SZTUKI	100	20 g			
121.	PLEWA DO CIAST CZEKOLADOWA	SZTUKI	5	100 g			
122.	POSYPKA OWOCOWA	SZTUKI	5	50 g			
123.	POWIDŁA ŚLIWKOWE	SZTUKI	5	320 g			
124.	PIERNIKI W CZEKOLADZIE	SZTUKI	300	400 g			
125.	PROSZEK DO PIECZENIA	SZTUKI	15	30 g			
126.	PRZECIER OGÓRKOWY	SZTUKI	200	265 g			
127.	PRZYPRAWA DO BIGOSU	SZTUKI	5	20 g			



128.	PRZYPRAWA DO FLAKÓW	SZTUKI	5	20 g		
129.	PRZYPRAWA DO GYROSA	SZTUKI	10	33 g		
130.	PRZYPRAW DO MIĘSA	SZTUKI	100	75 g		
131.	PRZYPRAWA DO PIERNIKA	SZTUKI	5	20 g		
132.	PRZYPRAWA DO ZUP I SOSÓW W PŁYNIE	SZTUKI	150	1 L		
133.	PRZYPRAWA DO RYB	SZTUKI	50	20 g		
134.	PULPETY W SOSIE POMIDOROWYM	SZTUKI	300	520 g		
135.	RODZYNKI	SZTUKI	10	100 g		
136.	ROSOŁEK W KOSTCE DROBIOWY	SZTUKI	150	60 g		
137.	RYŻ	KG	50	1 kg		
138.	SAŁATKA GRECKA skład: (warzywa, ogórki, cebula, marchewka, papryka)	SZTUKI	150	870 g		
139.	SAŁATKA SZWEDZKA skład:(ogórek konserwowy krojony, cebula)	SZTUKI	150	870 g		
140.	SAŁATKA UKRAIŃSKA skład:(warzywa, papryka, zielony pomidor, marchew, cebula)	SZTUKI	50	870 g		
141.	SAŁATKA WIELOWARZYWNA skład:(kapusta biała, marchew, papryka, cebula)	SZTUKI	300	870 g		
142.	SARDYNKA W OLEJU	SZTUKI	300	240 g		
143.	SER FETA	SZTUKI	5	270 g		
144.	SODA OCZYSZCZONA	SZTUKI	5	70 g		
145.	SOS BOŁOŃSKI SŁOIK	SZTUKI	20	700 ml		
146.	SOS GRZYBOWY	SZTUKI	10	34 g		
147.	SOS PIECZARKOWY	SZTUKI	5	27 g		
148.	SOS PIECZENIOWY CIEMNY	SZTUKI	10	30 g		
149.	SOS PIECZENIOWY JASNY	SZTUKI	5	30 g		
150.	SÓL	KG	250	1 kg		
151.	SYROP MALINOWY	SZTUKI	5	500 ml		
152.	SYROP WIŚNIOWY	SZTUKI	5	500 ml		
153.	SZCZAW KONSERWOWY	SZTUKI	150	265 g		
154.	SZYNKA KONSERWOWA	SZTUKI	300	455 g		
155.	ŚLIWKA KALIFORNIJSKA	SZTUKI	5	150 g		
156.	ŚMIETANKA DO KAWY	SZTUKI	60	10 g		
157.	TUŃCZYK W SOSIE WŁASNYM	SZTUKI	10	170 g		
158.	WAFELKI KNOPPERS	SZTUKI	100	25 g		
159.	WIÓRKI CZEKOLADOWE	SZTUKI	5	50 g		
160.	WIÓRKI KOKOSOWE	SZTUKI	10	100 g		
161.	ZIELE ANGIELSKIE	SZTUKI	50	15 g		
162.	ZIOŁA GRECKIE MIESZANKA PRZYPRAW	SZTUKI	5	20 g		
163.	ZIOŁA PROWANSALSKIE	SZTUKI	10	10 g		
164.	ZUPA BOROWIKOWA TOR.	SZTUKI	100	45 g		
165.	ZUPA BARSZCZ BIAŁY TOR.	SZTUKI	50	45 g		
166.	ZUPA FASOŁOWA TOR.	SZTUKI	5	54 g		
167.	ZUPA GROCHOWA TOR.	SZTUKI	5	75 g		
168.	ZUPA OGONOWA TOR.	SZTUKI	5	40 g		
169.	ZUPA PIECZARKOWA TOR.	SZTUKI	100	45 g		
170.	ZAJĄC Z CZEKOLADY	SZTUKI	60	63 g		
171.	ŻELATYNA SPOŻYWCZA	SZTUKI	5	50 g		



172.	ZUREK STAROPOLSKI ZAKWAS	SZTUKI	150	0,5 litra		
						<b>Razem wartość netto</b>
						<b>Podatek VAT</b>
						<b>Razem wartość brutto</b>

Cena za realizację niniejszego zamówienia wynosi ..... zł brutto, w tym uwzględniono należny podatek VAT w wysokości .....zł [ .....%]

**KOSZTORYS**  
**Część II - pieczywo**

Lp.	Nazwa asortymentu	Jedn. miary	Ilość	Wielkość opakowania	Cena jednostkowa Netto	Stawka VAT	Wartość Netto
1.	BUŁKA TARTA	KG	400	1 kg			
2.	BUŁKI ZWYKŁE	SZTUKI	30 000	100 g			
3.	CHLEB	SZTUKI	300	1000 g			
4.	CHLEB	SZTUKI	4 000	600 g			
5.	BUŁKA DROŻDŻOWA	SZTUKI	300	80 g			
<b>Razem wartość netto</b>							
<b>Podatek VAT</b>							
<b>Razem wartość brutto</b>							

Cena za realizację niniejszego zamówienia wynosi ..... zł brutto, w tym uwzględniono należny podatek VAT w wysokości .....zł [ .....%]



**KOSZTORYS**  
Część III - mięso i wędliny

Lp.	Nazwa asortymentu	Jedn. miary	Ilość	Wielkość opakowania	Cena jednostkowa Netto	Stawka VAT	Wartość Netto
1.	BOCZEK WĘDZONY, PARZONY, BEZ KOŚCI	KG	300				
2.	ĆWIARTKI KURCZAKA	KG	600				
3.	FILET Z KURCZAKA	KG	600				
4.	KARCZEK BEZ KOŚCI	KG	400				
5.	KASZANKA	KG	300				
6.	KIEŁBASA BIAŁA	KG	100				
7.	KIEŁBASA SZYMKOWA	KG	20				
8.	KIEŁBASA ŚLASKA	KG	500				
9.	KIEŁBASA PODWAWELSKA	KG	20				
10.	KIEŁBASA ŻYWIECKA	KG	100				
11.	KOŚCI SCHABOWE	KG	350				
12.	KURCZAK ŚW.	KG	100				
13.	ŁOPATKA B/K	KG	350				
14.	ŁOPATKA B/K MIELONA	KG	500				
15.	MIĘSO GULASZOWE WIEPRZOWE	KG	650				
16.	MIĘSO OD SZYNKI WIEPRZOWE EXTRA	KG	80				
17.	MORTADELA	KG	150				
18.	PARÓWKA CIENKA	KG	150				
19.	PODGARDLE	KG	60				
20.	ROZBRAT WOŁ.	KG	20				
21.	SCHAB B/K	KG	650				
22.	WĄTRÓBKA DROBIOWA	KG	300				
23.	ŻEBERKA	KG	110				
24.	ŻOŁĄDKI DROBIOWE	KG	150				
<b>Razem wartość netto</b>							
<b>Podatek VAT</b>							
<b>Razem wartość brutto</b>							

Cena za realizację niniejszego zamówienia wynosi ..... zł brutto, w tym uwzględniono należny podatek VAT w wysokości .....zł [ .....%]

**KOSZTORYS**  
Część IV - owoce i warzywa

Lp.	Nazwa asortymentu	Jedn. miary	Ilość	Wielkość i opakowania	Cena jednostkowa Netto	Stawka VAT	Wartość Netto
1.	BANANY	KG	100				
2.	BROUŁ	SZTUKI	40				
3.	BURAK	KG	1500				
4.	CEBULA	KG	400				
5.	CHRZAN ŁASKA	KG	10				
6.	CYTRYNA	KG	50				
7.	CZOSNEK GŁÓWKA	SZT	250				
8.	FASOLA JAŚ	KG	700				
9.	GROCH ŁUSKANY	KG	500				
10.	JABŁKA	KG	300				
11.	JAJKA	SZTUKI	14000				
12.	KALAFIOR	SZTUKI	400				
13.	KAPUSTA BIAŁA	KG	400				
14.	KAPUSTA BIAŁA MŁODA	SZTUKI	300				
15.	KAPUSTA CZERWONA	KG	600				
16.	KAPUSTA CZERWONA MŁODA	SZTUKI	600				
17.	KAPUSTA KISZONA	KG	1 500				
18.	KAPUSTA PEKIŃSKA	KG	400				
19.	KIWI	SZTUKI	40				
20.	KOPER	PĘCZEK	500				
21.	MANDARYNKA	KG	60				
22.	MARCHEW	KG	300				
23.	NATKA PIETRUSZKI	PĘCZEK	150				
24.	OGÓREK KISZONY	KG	500				
25.	OGÓREK ZIELONY	KG	600				
26.	PAPRYKA CZERWONA	KG	80				
27.	PIECZARKA	KG	50				
28.	PIETRUSZKA KORZEŃ	KG	150				
29.	POMARAŃCZA	KG	60				
30.	POMIDORY	KG	300				
31.	POR SAŁATKOWY	KG	100				
32.	SAŁATA	SZTUKI	600				
33.	SELER	KG	300				
34.	SZCZYPIOR	PĘCZEK	100				
35.	WINOGRONO BIAŁE	KG	10				
36.	WINOGRONO CZERWONE	KG	10				
37.	ZIEMNIAKI	KG	12 000				
38.	ZIEMNIAKI MŁODE	KG	12 000				
<b>Razem wartość netto</b>							
<b>Podatek VAT</b>							
<b>Razem wartość brutto</b>							



Cena za realizację niniejszego zamówienia wynosi ..... zł brutto, w tym uwzględniono  
należny podatek VAT w wysokości .....zł [ .....%]

**KOSZTORYS**  
**Część V - nabiał**

Lp.	Nazwa asortymentu	Jedn. miary	Ilość	Wielkość opakowania	Cena jednostkowa Netto	Stawka VAT	Wartość Netto
1.	JOGURT NATURALNY	SZTUKI	100	200 g			
2.	JOGURT TRUSKAWKOWY W BUTELCE	SZTUKI	120	250 g			
3.	JOGURT CZEKOLADOWY W BUTELCE	SZTUKI	120	250 g			
4.	KEFIR	SZTUKI	200	400 g			
5.	MARGARYNA MLECZNA	KG	1 000				
6.	MASŁO	KG	5				
7.	MLEKO 2%	L	400				
8.	SER ŻÓŁTY GOUDA	KG	5				
9.	SMALEC	KG	50				
10.	ŚMIETANA 18%	SZTUKI	2 000	330 g			
11.	ŚMIETANKA 30%	SZTUKI	50	180 g			
12.	TWARÓG PÓŁTŁUSTY	KG	800				
<b>Razem wartość netto</b>							
<b>Podatek VAT</b>							
<b>Razem wartość brutto</b>							

Cena za realizację niniejszego zamówienia wynosi ..... zł brutto, w tym uwzględniono należny podatek VAT w wysokości .....zł [ .....%]



**KOSZTORYS**  
Część VI - mrożonki

Lp.	Nazwa asortymentu	Jedn. miary	Ilość	Wielkość opakowania	Cena jednostkowa Netto	Stawka VAT	Wartość Netto
1.	BARSZCZ UKRAIŃSKI	SZT	500	450 g			
2.	FILETY ŚLEDZIOWE SOL. W OLEJU	KG	5				
3.	FILET Z TILAPII	KG	500				
4.	FLAKI BLANSZOWANE	KG	80				
5.	GROSZEK MROŻONY	KG	150				
6.	KALAFIOR MROŻONY	KG	350				
7.	KLUSKA PAROWA	SZT	40	350 g			
8.	KOSTKA Z MINAJA W PANIERCE	KG	200				
9.	KOSTKA Z ŁOSOSIA PANIEROWANA	KG	50				
10.	MARCHEW MROŻONA	KG	300				
11.	MARCHEW Z GROSZKIEM	KG	500				
12.	MIESZANKA WARZYWNA WIELOSKŁADNIKOWA	KG	500				
13.	PIEROGI RUSKIE	KG	150				
14.	PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	KG	150				
15.	PYZY Z MIĘSEM	KG	80				
16.	ROLADA LODOWA (ŚMIETANKOWO-KAKAOWO-TRUSKAWKOWA)	L	6				
17.	SZPINAK MROŻONY	KG	120				
18.	TRUSKAWKI MROŻ.	KG	300				
19.	USZKA Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	KG	50				
20.	WŁOSZCZYŻNA MROŻONA	KG	1 000				
<b>Razem wartość netto</b>							
<b>Podatek VAT</b>							
<b>Razem wartość brutto</b>							

Cena za realizację niniejszego zamówienia wynosi ..... zł brutto, w tym uwzględniono należny podatek VAT w wysokości .....zł [ .....%]

## Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego

### Projekt umowy

#### **UMOWA NR 272. .... 2014**

W dniu .....2014 r. w Prudniku pomiędzy Środowiskowym Domem Samopomocy, REGON 531105392, NIP 755-105-61-12, mającym siedzibę w Prudniku, ul. Parkowa 6, zwaną w dalszej części "Kupującym" reprezentowanym przez:  
Kierownika – Tadeusza Piątkowskiego  
a ....., wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego pod nr ....., zwanym w dalszej części "Sprzedawcą" reprezentowanym przez: .....  
została zawarta umowa o następującej treści:

#### § 1

Sprzedawca sprzedaje a Kupujący kupuje: ....., których szczegółowy wykaz określony jest w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

#### § 2

1. Sprzedawca zobowiązuje się do dostarczenia do Środowiskowego Domu Samopomocy zamawiane produkty odpowiadające kryteriom oraz parametrom podanym w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz w ofercie Sprzedawcy na własny koszt i ryzyko a Kupujący zobowiązuje się produkty odebrać i zapłacić Sprzedawcy umówioną cenę za otrzymany przedmiot zamówienia, którym będzie część przedmiotu umowy określona w złożonym zapotrzebowaniu.
2. Ceny jednostkowe przedmiotu umowy określa załącznik nr 1 do umowy.

#### § 3

Wartość umowy na podstawie złożonej oferty wynosi do .... zł brutto.

#### § 4

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania przedmiotu umowy partiami, według każdorazowo zgłoszonego zapotrzebowania Kupującego, w terminie ..... dni roboczych, od daty złożenia zapotrzebowania. Dostawy należy dokonywać w obecności osoby reprezentującej Kupującego, wskazanej w § 8, która stwierdzi zgodność dostarczanej partii towaru z zamówieniem i zawartą umową. Rodzaj dostarczonego przedmiotu umowy w ramach oferty oraz jego ilość będzie każdorazowo określana w zapotrzebowaniu Kupującego.
2. Strony uzgadniają, że Kupujący nie jest zobligowany do zakupu przedmiotu umowy w ilościach określonych w załączniku nr 1 do umowy, ani do wyczerpania kwoty określonej w § 3. Sprzedawca nie będzie dochodził z tego tytułu odszkodowania.
3. Kupujący zastrzega sobie prawo do dokonywania przesunięć ilościowych pomiędzy poszczególnymi pozycjami asortymentowymi będącymi przedmiotem niniejszej umowy.
4. Kupujący zastrzega sobie prawo do zakupu większych ilości produktów niż określone w załączniku nr 1 do umowy.

#### § 5

Umowa zostaje zawarta na czas określony, od dnia ..... r. do dnia ..... r.

#### § 6

1. Zapłata za przedmiot umowy nastąpi po dostarczeniu dostawy Kupującemu, na podstawie faktury.
2. Kupujący zobowiązuje się do zapłaty należności za dostarczoną partię towaru w ciągu 14 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Kupującego w formie przelewu na konto Sprzedawcy podane w fakturze.



Sprzedawca zobowiązuje się do dostarczenia Kupującemu faktury w ciągu 7 dni od jej wystawienia.

3. Za termin zapłaty strony przyjmują dzień obciążenia rachunku bankowego Kupującego.
4. Sprzedawca jest/nie jest płatnikiem podatku VAT i posługuje się Nr NIP .....

#### § 7

Sprzedawca zobowiązuje się dostarczyć zamówioną partię przedmiotu umowy do magazynu Kuchni Kupującego, w nieprzekraczalnym terminie, o którym mowa w § 4 ust 1.

#### § 8

1. Do wzajemnego współdziałania przy wykonywaniu umowy strony wyznaczają ..... reprezentującą Kupującego oraz ..... reprezentującą Sprzedawcę.
2. Osoba wyznaczona przez Kupującego zobowiązana jest do zbadania zgodności dostaw z fakturą, złożonym zapotrzebowaniem i treścią zawartej umowy w ciągu 2 dni od daty dostawy zamówionej partii przedmiotu umowy.
3. W razie stwierdzenia wad lub niezgodności ilości faktycznie otrzymanej z określoną w fakturze lub innych niezgodności, Kupujący złoży pisemną reklamację Sprzedawcy. Sprzedawca zobowiązuje się do udzielenia na nią odpowiedzi w ciągu 2 dni, a po bezskutecznym upływie tego terminu reklamacja uważana będzie za uznaną w całości zgodnie z żądaniem Kupującego.

#### § 9

1. Za opóźnienie w wykonaniu dostawy przedmiotu umowy Sprzedawca zobowiązuje się zapłacić karę umowną w wysokości 5% wartości niezrealizowanego zamówienia za każdy dzień opóźnienia licząc od następnego dnia po upływie terminu dostawy.
2. Jeżeli przedmiot zamówienia nie będzie odpowiadał wymaganiom pod względem jakości i parametrów podanych w ofercie, a Sprzedawca nie wymieni go na wolny od wad w ciągu 3 dni od daty uznania reklamacji, Sprzedawca będzie zobowiązany do zapłaty kary umownej w wysokości 5% wartości niezrealizowanego zamówienia.
3. Kupujący zapłaci Sprzedawcy odsetki za zwłokę w zapłacie faktury w wysokości ustawowej.
4. Kupujący zastrzega sobie prawo dochodzenia kar umownych poprzez ich potrącenie z faktury Sprzedawcy za dostarczony przedmiot umowy i na tę czynność Sprzedawca wyraża zgodę.
5. Strony dopuszczają prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

#### § 10

Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.

#### § 11

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych i kodeksu cywilnego.

#### § 12

Ewentualne spory wynikłe przy wykonaniu umowy będą rozstrzygane przez Sądy Powszechno.

#### § 13

Umowę niniejszą sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym dwa egzemplarze dla Kupującego i jeden egzemplarz dla Sprzedawcy.

Integralną częścią umowy stanowią:

- a) oferta Sprzedawcy.
- b) dostarczone Sprzedawcy przez Kupującego warunki zamówienia.