

.....
/miejscowość, data/**FORMULARZ OFERTOWY**Dane Wykonawcy:

Nazwa firmy

NIP

Adres

Tel./Fax.

E-mail

1. Odpowiadając na zapytanie ofertowe z dnia 10.11.2017 roku, pod nazwą:
**„Dostawy artykułów spożywczych do kuchni ZPO3 w Międzyrzecu Podlaskim w okresie
od 01.01.2018 do 31.08.2018 roku”** składam niniejszą ofertę.

- 1.1. Oferuję wykonanie zamówienia – Część nr I za: zł. brutto,
(słownie:
.....zł.)
netto: zł.

- 1.2. Oferuję wykonanie zamówienia – Część nr II za: zł. brutto,
(słownie:
.....zł.)
netto: zł.

- 1.3. Oferuję wykonanie zamówienia – Część nr III za: zł. brutto,
(słownie:
.....zł.)
netto: zł.

- 1.4. Oferuję wykonanie zamówienia – Część nr IV za: zł. brutto,
(słownie:
.....zł.)
netto: zł.

- 1.5. Oferuję wykonanie zamówienia – Część nr V za: zł. brutto,
(słownie:
.....zł.)
netto: zł.

- 1.6. **Termin płatności: 7 dni / 14 dni / 21 dni / 30 dni.**

.....
Niepotrzebne skreślić

2. Oświadczam, że:
- a) zapoznałem się z treścią Zapytania Ofertowego i nie wnoszę do niego żadnych zastrzeżeń;
 - b) zobowiązuję się wykonać zamówienie w terminie **od 01.01.2018 do dnia 31.08.2018**;
 - c) posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności, wiedzę i doświadczenie, dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia oraz że znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej gwarantującej właściwe wykonanie zadania;
 - d) uzyskałem wszelkie niezbędne informacje do przygotowania oferty i wykonania zamówienia;
 - e) akceptuję wzór umowy oraz zobowiązuję się że w przypadku wyboru mojej oferty jako najkorzystniejszej, do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego;
3. W przypadku wyboru naszej oferty do realizacji w/w zamówienia umowa ze strony Wykonawcy będzie podpisana przez :

.....
(podać imiona i nazwiska oraz stanowiska)

Należność z tytułu wykonania umowy przekazywana będzie na:

.....
(podać nazwę Banku i numer konta)

4. Osobą bezpośrednio odpowiedzialną za właściwą realizację zamówień ze strony Wykonawcy będzie:

Imię i nazwisko, tel.

.....
pieczęć i podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej

.....
/pieczęć firmowa Wykonawcy /

FORMULARZ CENOWY

Ryby i przetwory rybne

Dotyczy: „Dostawy artykułów spożywczych do kuchni ZPO3 w Międzyrzecu Podlaskim w okresie od 01.01.2018 do 31.08.2018 roku ”

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia po następujących cenach jednostkowych:

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/	Łączna wartość brutto /zł/ (4 x 5)
1	2	3	4	5	6
1.	Filet z miruny SHP, kl. I 110-140g (0% glazury) Filety całe ze skórą, bez ości i zanieczyszczeń. Zapach: właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny. Tkanka mięsna: jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, po rozmrożeniu sprężysta, nie rozpadająca się	kg	900		
2.	Filet z dorsza SHP, kl. I (0% glazury) Filety całe bez skóry, bez ości i zanieczyszczeń. Zapach: właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny. Tkanka mięsna: jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, po rozmrożeniu sprężysta, nie rozpadająca się. Mięśnie dobrze zaznaczone.	kg	100		
3.	Burgery panierowane z ryb białych FROSTA	kg	450		
4.	Figurki panierowane z ryb białych FROSTA	kg	200		
5.	Makrela wędzona (tusza) Makrela pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem skośnym lub prostym, z płetwami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, poddana procesowi wędzenia Wady niedopuszczalne ryb wędzonych: - zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - mazista tekstura tkanki mięsnej, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd, - zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury, - obecność plechy pleśni. Wymagania organoleptyczne: wygląd: tusze całe, bez obcych zanieczyszczeń, skóra błyszcząca o barwie od	kg	30		

	brunatnej do złotobrunatnej; tkanka mięśniowa: jędrna, równomiernie uwędzona; mięso soczyste, delikatne; smak i zapach: charakterystyczny dla makreli wędzonej, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy.				
6.	Konserwa makrele w sosie pomidorowym op. 170g.	szt	200		
7.	Tuńczyk kawalki w sosie własnym op. 170g Lisner	szt	50		
Łącznie:					

Miejscowość, data

.....
/podpis osoby działającej w imieniu Wykonawcy/

.....
/pieczęć firmowa Wykonawcy /

FORMULARZ CENOWY
Mrożonki warzywne i owocowe

Dotyczy: „Dostawy artykułów spożywczych do kuchni ZPO3 w Międzyrzecu Podlaskim w okresie od 01.01.2018 do 31.08.2018 roku”.

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia po następujących cenach jednostkowych:

Lp	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/	Łączna wartość brutto /zł/ (4 x 5)
1	2	3	4	5	6
1.	Brokuł Brokuł w postaci ciętych różyczek 50-80 mm, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej -18°C. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	500		
2.	Fasolka szparagowa zielona Fasola szparagowa zielona w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki(100% fasola szparagowa zielona), utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej -18°C. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	100		
3.	Fasola szparagowa żółta Fasola szparagowa żółta w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki (100% fasola szparagowa żółta), utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej -18°C. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	100		
4.	Groszek Groszek zielony (100%), utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej -18°C. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do	kg	100		

	kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. op. 2-5kg				
5.	Kalafior Kalafior w postaci ciętych różyczek 50-80 mm, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej -18°C. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	500		
6.	Marchewka z groszkiem Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, marchewki ciętej w kostkę i zielonego groszku, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	300		
7.	Mieszanka kompotowa Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, kilku gatunków owoców, w całości lub pokrojonych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Skład minimum: truskawki, maliny, wiśnie, śliwki, porzeczki czerwone i porzeczki czarne. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	1000		
8.	Truskawka Całe owoce truskawki utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznym urządzeniu do temp. nie wyższej niż -18°C (100% truskawki). Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	350		
9.	Warzywa wieloskładnikowe Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, kilku gatunków warzyw, w całości lub pokrojonych w kostkę lub inne formy, np. paski, plastry, krążki, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Składniki mieszanki: marchew, groszek, por, kalafior, seler, papryka, kukurydza, fasolka zielona, fasolka żółta. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	200		
10.	Włoszczyzna paski Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, kilku gatunków warzyw pokrojonych w paski, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -	kg	700		

	18°C. Składniki mieszanki: marchew, por, seler, pietruszka. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.				
11.	Marchewka kostka Marchew pokrojona w kostkę, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. 100% marchew. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	600		
12.	Szpinak Szpinak mielony uformowany w postaci brykietu, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	20		
13.	Malina Całe owoce maliny utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznym urządzeniu do temp. nie wyższej niż -18°C (100% malina). Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	50		
14.	Jagoda Całe owoce jagody utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznym urządzeniu do temp. nie wyższej niż -18°C (100% jagody). Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	70		
15.	Czarna porzeczka Całe owoce czarnej porzeczki utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznym urządzeniu do temp. nie wyższej niż -18°C (100% czarna porzeczka). Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	50		
16.	Brukselka Brukselka w postaci całych warzyw, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznym urządzeniu do temp. nie wyższej niż -18°C (100% brukselka). Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	50		
Łącznie:					

Miejscowość,

data

.....
/podpis osoby działającej w imieniu Wykonawcy/

.....
/pieczęć firmowa Wykonawcy /

FORMULARZ CENOWY

Jaja

Dotyczy: „Dostawy artykułów spożywczych do kuchni ZPO3 w Międzyrzecu Podlaskim w okresie od 01.01.2018 do 31.08.2018 roku”

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia po następujących cenach jednostkowych:

Lp	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostk. brutto (zł)	Łączna wartość brutto /zł/ (4 x 5)
1	2	3	4	5	6
1	Jaja kurze klasy A Zgodne z klasą A (jaja duże) o masie od 63g. Znakowanie jaj: oznakowanie na skorupce numerami wyróżniającymi wg. przepisów. Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny i sprawozdanie z badań laboratoryjnych na obecność pałeczek z rodzaju <i>Salmonella</i>. Cechy dyskwalifikujące: Brak handlowego dokumentu identyfikacyjnego, jaja myte lub czyszczone, zbite lub pęknięte, poukładane powtórnie w opakowaniach jednostkowych. Oznakowanie opakowań: na opakowaniu transportowym zawierającym jaja należy umieścić etykietę lub nalepkę, na której umieszczona winna być informacja: nazwa lub numer producenta oraz adres, klasa jakości, kategoria wagowa, liczba jaj w opakowaniu oraz data pakowania.	szt	7000		

Miejscowość, data

.....
/podpis osoby działającej w imieniu Wykonawcy/

.....
/pieczęć firmowa Wykonawcy /

FORMULARZ CENOWY

Pieczywo

Dotyczy: „Dostawy artykułów spożywczych do kuchni ZPO3 w Międzyrzecu Podlaskim w okresie od 01.01.2018 do 31.08.2018 roku”

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia po następujących cenach jednostkowych:

L	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkow a brutto /zł/	Łączna wartość brutto /zł/ (4 x 5)
1	2	3	4	5	6
1.	Chleb mieszany razowy 500g	szt	500		
2.	Chleb razowy na miodzie 500g	szt	150		
3.	Chleb mieszany z soją 500g	szt	1000		
4.	Chleb kukurydziany (bezglutenowy) 300g	szt	50		
5.	Chleb mieszany ze słonecznikiem 500g	szt	400		
6.	Chleb żytni pełnoziarnisty 500g	szt	150		
7.	Chleb orkiszowy 500g	szt	2400		
8.	Bułka wrocławska 60g	szt	500		
9.	Bułka grahamka 60g	szt	10000		
10.	Bułka z ziarnami 60g	szt	10000		
11.	Bułka wrocławska 300g	szt	600		
12.	Bułka tarta 500g	kg	250		
13.	Rogal maślany 100g	szt	850		
14.	Drożdżówka z nadzieniem 90-100g (z twarogiem, marmoladą, owocami sezonowymi)	szt	2000		
15.	Pączek z nadzieniem 80g	szt	1250		
16.	Preceł 80g	szt	1250		
17.	Bułka pszenna czerstwa	szt	700		

18.	Bułka bezglutenowa 60g	szt	80		
19.	Rogal drożdżowy z jabłkiem 100g	szt	1500		
Łącznie:					

Miejscowość, data

.....
/podpis osoby działającej w imieniu Wykonawcy/

.....
/pieczęć firmowa Wykonawcy /

FORMULARZ CENOWY

Dania gotowe

Dotyczy: „Dostawy artykułów spożywczych do kuchni ZPO3 w Międzyrzecu Podlaskim w okresie od 01.01.2018 do 31.08.2018 roku”

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia po następujących cenach jednostkowych:

Lp	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/ /zł/	Łączna wartość brutto /zł/ (4 x 5)
1	2	3	4	5	6
1	Gołąbki Gotowane (nie mrożone) ok. 120g Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	200		
2	Kluski leniwe Nie mrożone. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	800		
3	Kluski leniwe bezglutenowe Nie mrożone. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	10		
4	Kluski śląskie Gotowane (nie mrożone). Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	600		
5	Kluski śląskie bezglutenowe Gotowane (nie mrożone). Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	10		
6	Knedle z mięsem Gotowane (nie mrożone) ok. 100 g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	550		

7	Knedle ze śliwkami Gotowane (nie mrożone) ok. 100 g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	300		
8	Knedle ze śliwkami bezglutenowe Gotowane (nie mrożone) ok. 100 g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	5		
9	Kopytka Gotowane (nie mrożone). Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	800		
10	Kopytka bezglutenowe Gotowane (nie mrożone). Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	5		
11	Naleśniki z serem Smażone (nie mrożone) ok. 100 g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	2000		
12	Naleśniki bezglutenowe z serem Smażone (nie mrożone) ok. 100 g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	10		
13	Pierogi z mięsem Gotowane (nie mrożone) ok. 25g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	1200		
14	Pierogi z serem Gotowane (nie mrożone) ok. 25g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	1200		
15	Pierogi z kapustą i grzybami Gotowane (nie mrożone) ok. 25g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	500		
16	Pierogi z soczewicą Gotowane (nie mrożone) ok. 25g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	500		
17	Pierogi „ruskie” Gotowane (nie mrożone) ok. 25g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	500		
18	Pierogi z owocami Gotowane (nie mrożone) ok. 25g. Nadzienie stanowić mają owce w 100%. Rodzaj nadzienia do wyboru przez Zamawiającego.	kg	400		

	Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.				
19	Pyzy z mięsem Gotowane (nie mrożone) ok. 40g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	600		
20	Pierogi bez glutenowe różne rodzaje (np. z serem, z owocami, z mięsem) Gotowane (nie mrożone) ok. 25g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	5		
21	Pyzy bez glutenowe różne rodzaje (np. z mięsem, z soczewicą) Gotowane (nie mrożone) ok. 40g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	5		
Łącznie:					

Miejscowość, data

.....
/podpis osoby działającej w imieniu Wykonawcy/

WZÓR UMOWY

zawarta w dniu 2017 roku w Międzyrzecu Podlaskim pomiędzy:
 Nabywcą/Podatnikiem: Miastem Międzyrzec Podlaski z siedzibą 21-560 Międzyrzec Podlaski
 ul. Pocztowa 8, NIP 537-255-36-37, reprezentowanym przez Odbiorcę/Płatnika **Zespół Placówek
 Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim** ul. Leśna 2, 21-560 Międzyrzec Podlaski
 w imieniu którego działa Pani mgr inż. Jolanta Wolanin Dyrektor Zespołu Placówek
 Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim zwanym dalej **Zamawiającym**,
 a, NIPzwanym w dalszej części umowy
Wykonawcą, w imieniu którego działa

§ 1

1. Zgodnie z wyborem oferty najkorzystniejszej, nr sprawy ZPO3.271.9.2017.KS z dnia 10.11.2017r. w postępowaniu w trybie zapytania ofertowego o wartości poniżej 30000 euro na „**Dostawy artykułów spożywczych do kuchni ZPO3 w Międzyrzecu Podlaskim w okresie od 01.01.2018 do 31.08.2018 roku**”, Część nr Wykonawca zobowiązuje się dostarczać do obiektów Zamawiającego – towar, zgodnie z formularzem ofertowym /Załącznik Nr 1/, po cenach określonych w **Formularzu cenowym** /załącznik nr 2/, **na warunkach opisanych w Zapytaniu ofertowym, stanowiącymi załączniki do przedmiotowej umowy.**
2. Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy przedmiotu zamówienia po cenach niższych niż to przyjęto w załączniku nr 2 do umowy, który stanowi Formularz cenowy złożonej oferty.
3. Wartość szacunkowa przedmiotu umowy brutto za cały okres realizacji umowy wynosi:zł. i może ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb Zamawiającego, a Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu prawo dochodzenia odszkodowania z tytułu utraconych korzyści.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości zamawianych artykułów w każdej części.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia towaru na swój koszt własnym transportem wraz z rozładowaniem w magazynie żywnościowym Zamawiającego znajdującym się w Zespole Placówek Oświatowych Nr 3 w Międzyrzecu Podlaskim ul. Leśna 2.
2. Dostawa następować będzie w godzinach 6.00 - 6.30 wg zamówienia składanego telefonicznie, faksem na numerlub e-mailem na adres najpóźniej w przeddzień dostawy w godzinach 8.00 do 14.00.
3. Dopuszcza się najpóźniej w dniu dostawy (w godz. od 6:00 do godz. 9:30) możliwość zwiększenia/zmniejszenia zamówienia składanego w dniu poprzednim.
4. Odbioru towaru ilościowo-wartościowego, a także pod względem obowiązujących norm jakościowych dokonywać będą upoważnieni pracownicy Zamawiającego.
5. Dostarczane towary będą spełniać wymogi Polskich Norm i posiadać dopuszczenie do stosowania w obrocie na terenie kraju./staraniem wykonawcy /.
6. Wykonawca jest obowiązany wydać na żądanie Zamawiającego dokumenty atestacyjne produktów, jeśli takich udzielił producent.
7. **W przypadku dostaw jaj** Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia przy każdej dostawie:
 - a) handlowego dokumentu identyfikacyjnego,
 - b) zaświadczenia nadzoru weterynaryjnego,
 - c) sprawozdania z badań na obecność pałeczek Salmonelli.

UWAGA - dotyczy dostaw pieczywa.

8. W sytuacjach niemożliwych do przewidzenia przez Zamawiającego, np. zwiększona

zachorowalność, bardzo złe warunki pogodowe itp., **Zamawiający ma prawo zwrotu części towaru** dostarczonego w danym dniu, informując Wykonawcę faksem, e-mailem lub telefonicznie o ilości zwrotu w godz. 9.30 - 10.00. Wykonawca w takich przypadkach jest zobowiązany do wystawienia faktury uwzględniającej zwrot towaru, czyli faktycznej ilości pobranego towaru.

§ 3

1. Dostawa realizowana będzie sukcesywnie w okresie od **01.01.2018 do 31.08.2018 r.**
2. Osobami upoważnionymi ze strony Zamawiającego do kontaktów w sprawie realizacji niniejszej umowy jest : Intendent tel. kontaktowy 83 371 75 16 i/lub Kierownik stołówki, tel. kontaktowy 83 371 75 16.
3. Osobą bezpośrednio odpowiedzialną za właściwą realizację zamówień ze strony Wykonawcy jest, telefon kontaktowy.....

§ 4

1. **Wykonawca** będzie wystawiał faktury częściowe zgodne z cenami jednostkowymi umieszczonymi w Formularzu cenowym oraz wielkościami faktycznie zrealizowanej dostawy.
2. Faktury będą zawierały:
 - a) Nabywcę/Podatnika: Miasto Międzyrzec Podlaski ul. Pocztowa 8, 21-560 Międzyrzec Podlaski, NIP 537 255 36 37,
 - b) Odbiorcę/Płatnika: Zespół Placówek Oświatowych Nr 3 w Międzyrzeczu Podlaskim ul. Leśna 2, 21-560 Międzyrzec Podlaski.
3. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty za dostarczony towar w terminie dni od daty potwierdzenia odbioru faktury VAT, przez intendenta lub magazyniera i sprawdzeniu zgodności cen z Formularzem cenowym.
4. Cena przedstawiona w ofercie obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy, w tym między innymi transportu, rozładowania w magazynach zamawiającego, podatków, należnych opłat.
5. Ustalone ceny netto Wykonawca może obniżyć w każdym okresie obowiązywania umowy.
6. Zapłata nastąpi przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze.
7. Za dzień zapłaty uważany będzie dzień obciążenia rachunku zamawiającego.

§ 5

1. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonego towaru przez Wykonawcę, Zamawiający nie dokona jej odbioru, sporządzi protokół zawierający wszelkie dane zakwestionowanej dostawy- protokół podpisują osoba przyjmująca towar i osoba dostarczająca towar w imieniu Wykonawcy.
2. Reklamacja zostanie zgłoszona faksem na nri/lub e-mailem na adres :
3. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie tj. **do 40 minut** od otrzymania reklamacji do jego wymiany na towar wolny od wad, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego.
4. W przypadku nie wywiązania się z zamówienia, niedostarczenia w ustalonych godzinach, bądź opóźnienia dostawy w reklamowanej partii towaru, przy zaistnieniu konieczności pilnego zakupu asortymentu objętego umową, Zamawiający obciąży Wykonawcę różnicą w cenie między ceną umowną, a ceną u innego dostawcy. Ponadto Zamawiający zastosuje kary określone w § 7 niniejszej umowy.
5. Zamawiający ma prawo do zbadania towaru (wady ukryte) w ciągu 48 godzin od jego odbioru.
6. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o stwierdzonych wadach ukrytych, sporządzi protokół zawierający wszelkie dane zakwestionowanej dostawy oraz dokona reklamacji towaru.
7. Wykonawca jest obowiązany do uznania reklamacji wad ukrytych dostarczonych produktów, wymiany reklamowanej partii w terminie 24 godz. od terminu zgłoszenia reklamacji i przesłania w tym terminie informacji Zamawiającemu o przyczynach ich powstania faksem na nr: **83 371 78 35**, lub e-mailem na adres: zpo3@o2.pl

8. W uzasadnionych przypadkach, gdy nie jest możliwe stwierdzenie wad ukrytych towaru przy dostawie, ale dopiero przy jego otwarciu bądź przetwarzaniu, Zamawiający po stwierdzeniu wad, w ciągu 3 godzin wzywa Wykonawcę do wymiany wadliwej partii towaru niezwłocznie tj. **do 3 godzin od otrzymania reklamacji**, oraz przesłania w tym terminie informacji Zamawiającemu o przyczynach ich powstania faksem na nr: **83 371 78 35**, lub e-mailem na adres: zpo3@o2.pl
9. Faktury korygujące będą wystawiane w ciągu 7 dni od daty powiadomienia Wykonawcy.

§ 6

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności, powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należytego z tytułu wykonania części umowy.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy gdy Wykonawca dostarcza towar niepełnowartościowy, podlegający 3-krotnym reklamacjom w okresie zamówienia.

§ 7

1. Wykonawca zapłaci zamawiającemu karę umowną w następujących przypadkach :
 - a) w razie rozwiązania umowy z winy Wykonawcy bądź odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy , w wysokości 5% wartości podpisanej umowy, o której mowa w § 1 ust. 3 niniejszej umowy .
 - b) w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, Wykonawca zobowiązany jest do uiszczenia kary umownej w wysokości 5% wartości niewykonanej lub nienależyte wykonanej dostawy dziennej.
2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie przez zamawiającego kar umownych z faktur otrzymanych przez Zamawiającego od Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy.
3. W przypadku, gdy wysokość kary umownej przewyższa kwotę wynikającą z faktury, Zamawiający wystawi notę obciążeniową, której wysokość Wykonawca jest zobowiązany wpłacić w terminie 7 dni na rachunek Zamawiającego.
4. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego kary umowne pod warunkiem wykazania szkody. W przypadku zwłoki w zapłacie faktur Wykonawcy przysługuje prawo do naliczania odsetek ustawowych.

§ 8

1. Wprowadzenie zmian treści umowy wymaga sporządzania pod rygorem nieważności pisemnego aneksu.
2. Istotne zmiany treści umowy mogą wynikać z następujących okoliczności i polegać na:
 - 2.1. zmiany przepisów prawnych, w tym zmiany stawki podatku VAT.
 - 2.2. zmiany nazwy towaru w przypadku, kiedy nowy towar spełnia wszystkie parametry towaru, który przestał być wytwarzany.
 - 2.3. wystąpienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy,
 - 2.4. wprowadzenia zmian korzystnych dla Zamawiającego,
 - 2.5. wystąpienia sytuacji niezależnych od stron umowy i działania siły wyższej.

§ 9

Ewentualne spory, powstałe na tle wykonania przedmiotu umowy, strony poddają rozstrzygnięciu właściwemu sądowi w/g miejsca wykonania umowy.

§ 10

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych.

§ 11

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

.....
Wykonawca

.....
Zamawiający