**Bursa Szkolna Nr 3 w Lublinie**

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO (SIWZ) DLA POSTĘPOWANIA PUBLICZNEGO O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO,

PROWADZONEGO W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO,

NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH DLA BURSY SZKOLNEJ NR 3 W LUBLINIE.

Zamówienie publiczne udzielane jest zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (ujednolicony tekst : Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz.759 z późn. zm.)

Nr sprawy BS/ZP- 1 /2013

Lublin, dnia 21.05.2013 r. Zatwierdzam:

Dyrektor

mgr Jerzy Kursa

#### I. ZAMAWIAJĄCY

Bursa Szkolna Nr 3, 20-038 Lublin ul. Weteranów 3, tel. 081 533 25 11, fax.: 081 533 03 16 wew. 211, strona internetowa : [www.bursa3lublin.pl](http://www.bursa3lublin.pl)

REGON: 000201201, NIP: 712 194 00 65

#### II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z art. 39 ustawy z dnia 29,01,2004 r. Prawo Zamówień Publicznych ( ujednolicony tekst: Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) zwany dalej ustawą, o wartości szacunkowej poniżej kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy.

#### III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia, zawartym w załączniku nr 2 do SIWZ, który określa minimalne parametry jakościowe jakim muszą odpowiadać artykuły, aby spełniać wymagania stawiane przez Zamawiającego ( art. 29 ust. 3 ustawy). Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia przedmiotu zamówienia bezpośrednio do magazynu w ilościach wcześniej uzgodnionych.

# Wspólny Słownik Zamówień

CPV – 03220000-9

03142500-3

03212100-1

15100000-9,

15200000-0

15300000-1,

15400000-2,

15500000-3,

15600000-4

15800000-6

15810000-9

#### ZAMÓWIENIA CZĘŚCIOWE

1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
2. Zamówienie niniejsze składa się z następujących części:
3. część 1 – Dostawa różnych artykułów spożywczych - zamówienie „A”.

Realizacja części 1 niniejszego zamówienia polega na dostawie różnych artykułów spożywczych wg wykazu produktów zamówienie „A” – załącznik Nr 2 do SIWZ ,

1. część 2 – Dostawa spożywczych półproduktów i produktów cateringowych - zamówienie „B”.

Realizacja części 2 niniejszego zamówienia polega na dostawie spożywczych półproduktów i produktów cateringowych wg wykazu produktów zamówienie „B” – załącznik Nr 2 do SIWZ,

1. część 3 –Dostawa mięsa i produktów mięsnych z mięsa wieprzowego i wołowego - zamówienie „C”.

Realizacja części 3 niniejszego zamówienia polega na dostawie mięsa i produktów mięsnych z mięsa wieprzowego i wołowego wg wykazu produktów zamówienie „C” – załącznik Nr 2 do SIWZ,

4) część 4 –Dostawa drobiu i produktów drobiowych – zamówienie „D”.

Realizacja części 4 niniejszego zamówienia polega na dostawie drobiu i produktów drobiowych wg wykazu produktów zamówienie „D” – załącznik Nr 2 do SIWZ,

5) część 5 –Dostawa mleka i produktów mleczarskich - zamówienie „E”.

Realizacja części 5 niniejszego zamówienia polega na dostawie mleka i produktów mleczarskich wg wykazu produktów zamówienie „E” – załącznik Nr 2 do SIWZ,

1. część 6 –Dostawa mrożonek - zamówienie „F”.

Realizacja części 6 niniejszego zamówienia polega na dostawie mrożonek tj. mrożonych owoców, warzyw i ryb, a także gotowych wyrobów garmażeryjnych w postaci mrożonej wg wykazu produktów zamówienie „F” – załącznik Nr 2 do SIWZ,

1. część 7 –Dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych - zamówienie „G”.

Realizacja części 7 niniejszego zamówienia polega na dostawie pieczywa i wyrobów cukierniczych wg wykazu produktów zamówienie „G” - załącznik Nr 2 do SIWZ.

1. część 8 –Dostawa warzyw, owoców świeżych i jaj kurzych - zamówienie „H”

Realizacja części 8 niniejszego zamówienia polega na dostawie warzyw, owoców i jaj kurzych wg wykazu produktów zamówienie „H” – załącznik Nr 2 SIWZ.

1. Maksymalna liczba części zamówienia, na które oferty częściowe może złożyć jeden Wykonawca **wynosi 2**.

#### ZAMOWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE

Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.

#### INFORMACJE O OFERCIE WARIANTOWEJ

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

#### IV. TERMI WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Dostawa przedmiotu zamówienia odbywać się będzie przez okres 12 miesięcy, licząc od daty wskazanej w zawartej umowie z dostawcą.

V. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW

1.O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 22 ust.1 ustawy tj.:

- posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności objętych zakresem przedmiotu zamówienia,

- posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie - obowiązek udokumentowania min. dwóch dostaw o podobnej wartości i specyfice w ciągu ostatnich 3 lat; wartość dostaw winna być niemniejsza niż kwota złotych PL :

część 1 - 50000 ,-

część 2 - 15000,-

część 3 - 50000,-

część 4 - 25000,-

cześć 5 - 50000,-

część 6 - 20000,-

część 7 - 25000,-

część 8 - 50000,-

- posiadają potencjał techniczny i dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawią pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia,

- znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,

2.Nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego z powodu okoliczności o których mowa w art. 24 ust. 1 i 2 ustawy.

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie przeprowadzona w oparciu o przedłożone przez Wykonawców oświadczenia według załączników Nr 3 i 4 do SIWZ oraz przedłożone dokumenty i oświadczenia, o których mowa w rozdziale VI niniejszej SIWZ.

Ocena spełniania warunków wymaganych od Wykonawców zostanie dokonana według formuły „spełnia – nie spełnia”. Spełnia - oferta dopuszczona do badania i oceny, natomiast nie spełnienie jednego warunku, skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania (odrzucenie jego oferty).

## **VI. DOKUMENTY WYMAGANE W POSTĘPOWANIU**

Dokumenty składające się na ofertę (spięte w kolejności jak podano poniżej)

* wypełniony formularz ofertowy zgodnie z załącznikiem Nr 1do SIWZ,
* formularze cenowe max 2 (wykaz produktów – zamówienia od „A” do „H” zgodnie z załącznikiem Nr 2 do SIWZ,
* oświadczenie określone w art. 22 ust. 1 ustawy, zgodne z załącznikiem Nr 3 do SIWZ,

W przypadku składania oferty wspólnej ww. oświadczenia składa każdy z Wykonawców składających ofertę wspólną.

* oświadczenie określone w art. 24 ust. 1 i 2 ustawy, zgodnie z załącznikiem Nr 4 do SIWZ,

W przypadku składania oferty wspólnej ww. oświadczenie składa każdy z Wykonawców składających ofertę wspólną.

* projekt umowy załącznik Nr 5 do SIWZ z oświadczeniem o przyjęciu jej postanowień bez zastrzeżeń,
* wykaz wykonanych min. dwóch dostaw w okresie ostatnich trzech lat przed dniem rozpoczęcia postępowania o udzielenie postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, odpowiadających swoim rodzajem i wartością dostaw stanowiących przedmiot zamówienia określony na kwotę złotych PL w :

część 1 - 50000 ,-

część 2 - 15000,-

część 3 - 50000,-

część 4 - 25000,-

cześć 5 - 50000,-

część 6 - 20000,-

część 7 - 25000,-

część 8 - 50000,-

z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączenia dokumentów potwierdzających, że te dostawy zostały należycie wykonane – załącznik Nr 6 do SIWZ.

W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego, Zamawiający może żądać na każdym etapie postępowania od Wykonawców wyjaśnień, próbek, opisów kart produktów i certyfikatów dotyczących treści oferty.

# Dokumenty, o których mowa powyżej, mogą być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej i opatrzonej klauzulą „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę (tj. osoby wymienione w rejestrze lub zaświadczeniu o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, posiadające umocowania prawne do reprezentowania Wykonawcy). Dokument wielostronicowy przedłożony w formie kserokopii winien być potwierdzony za zgodność z oryginałem na każdej zapisanej stronie. Dokumenty na formularzach stanowiących załączniki do SIWZ powinny być sporządzone według wzorów określonych przez Zamawiającego.

# Złożenie dokumentu w niewłaściwej formie (np. nie poświadczone przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem odpisy lub kopie) traktowane będzie jak jego brak.

# W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo, z którego wynika jego zakres, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy. W przypadku załączenia kserokopii pełnomocnictwa, winno ono być potwierdzone za zgodność z oryginałem przez pełnomocnika. Zamawiający przed podpisaniem umowy zażąda do wglądu oryginału lub notarialnie potwierdzonej kopii pełnomocnictwa.

# Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożą oświadczeń lub dokumentów o charakterze podmiotowym i przedmiotowym, potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu lub, którzy złożyli dokumenty zawierające błędy, do ich uzupełnienia w wyznaczonym terminie chyba, że mimo uzupełnienia konieczne byłoby unieważnienie postępowania. Nie dołączenie dokumentów w wyznaczonym terminie skutkuje wykluczeniem Wykonawcy z toczącego się postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

#### VII. INFORMACJE O SPOSOBACH POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie, za pośrednictwem poczty lub faksu z zastrzeżeniem, że dla skuteczności informacji elektronicznej jej odbiór powinien zostać potwierdzony przez druga stronę.
2. Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia do końca dnia w którym upływa połowa terminu na złożenie ofert.
3. Zamawiający przekaże treść zapytań wraz z wyjaśnieniami wszystkim Wykonawcom, którym przekazał specyfikację istotnych warunków zamówienia oraz zamieści na stronie internetowej, bez ujawniania źródła zapytania .
4. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie przed terminem składania ofert zmodyfikować treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną w ten sposób modyfikację Zamawiający przekaże niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ oraz umieści ją na stronie internetowej. Każda wprowadzona zmiana staje się integralną częścią tej specyfikacji.
5. W przypadku, gdy zmiana powodować będzie konieczność modyfikacji oferty, Zamawiający przedłuży termin składania ofert z uwzględnieniem czasu niezbędnego do wprowadzenia tych zmian w ofertach. Informację o przedłużeniu terminu składania ofert niezwłocznie przekaże wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ oraz umieści na stronie internetowej.
6. Nie przewiduje się zwołania zebrania z Wykonawcami.
7. Osoba uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami w zakresie proceduralnym oraz przedmiotu zamówienia :
8. mgr **Lidia Chróścik**  - Intendent w BS Nr 3 w Lublinie

tel. 81/5332511, fax 81/5330316, e-mail bursa3lublin@wp.pl

w godz. 8.00 – 15.30

#### VIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Nie ma wymogu wpłacania wadium przez Wykonawców.

#### IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

#### X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Oferta musi obejmować przynajmniej jedną z 8 części przedmiotu zamówienia zwaną zamówieniem; wybór od „A” do zamówienia „H”. Dopuszcza się również oferty złożone na  **2 części** przedmiotu zamówienia tj. zamówienie „....” i zamówienie „....” ; wybór jak wyżej , które winny być sporządzone zgodnie z niniejszą SIWZ na formularzu o treści zgodnej z określoną we wzorze stanowiącym załącznik Nr 1.
2. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę . Złożenie większej liczby ofert lub oferty wariantowej, spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.
3. Oferta musi spełniać następujące wymogi:
   * musi zostać sporządzona w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej,
   * formularz oferty i wszystkie dokumenty (również te złożone na załączonych do SIWZ wzorach) muszą być podpisane; przez osobę(-y) upoważnioną(-e) do reprezentowania zgodnie z formą reprezentacji. Do oferty należy dołączyć dokument uprawniający do jej złożenia.
   * poprawki lub zmiany (również przy użyciu korektora) w ofercie, muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę(-y) podpisującą(-e) ofertę,
   * załączniki, dokumenty muszą być sporządzone według wzorów i wymogów SIWZ,
   * zaleca się ponumerowanie kolejnych stron dokumentów tworzących ofertę,
   * zamawiający zaleca, aby oferta wraz z załącznikami była zestawiona w sposób uniemożliwiający jej samoistną dekompletację.

#### ZALECENIA DOTYCZĄCE OPAKOWANIA I OZNAKOWANIA OFERT

Oferta powinna być złożona w nieprzejrzystej i trwale zamkniętej kopercie lub opakowaniu.

Kopertę należy opisać w sposób następujący:

##### Bursa Szkolna Nr 3

**20-038 Lublin ul. Weteranów 3**

**Oferta w postępowaniu przetarg nieograniczony na „ Dostawa artykułów spożywczych dla Bursy Szkolnej Nr 3 w Lublinie”**. **Nie otwierać przed 04.06.2013 r. godz. 10:15**

Konsekwencje złożenia oferty niezgodnie z w/w opisem (np. potraktowanie oferty jak zwykłej korespondencji i nie dostarczenie jej do miejsca składania ofert w terminie określonym w SIWZ) ponosi Wykonawca.

#### XI. INFORMACJE O TRYBIE SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1.Oferty należy składać w Bursie Szkolnej Nr 3 w Lublinie ul. Weteranów 3, w sekretariacie, w terminie do dnia **04.06.2013 r. do godziny 10:00**.

2.Oferty otrzymane po terminie do składania ofert zostaną zwrócone Wykonawcom bez otwierania.

3.Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty przed upływem terminu składania ofert.

4.Wykonawca nie może wycofać oferty ani wprowadzić jakichkolwiek zmian w jej treści po upływie terminu składania ofert.

5.Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi w dniu **04.06.2013 r. o godzinie 10:15** w gabinecie Dyrektora BS Nr 3.

6.Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

7.Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w poszczególnych ofertach.

8.Informacje, o których mowa w Rozdziale XI – punkt 6 i 7 Zamawiający przekaże niezwłocznie Wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich wniosek.

9.Badanie ofert jest poufne.

10.W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert .

11.Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie oraz omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, zgodnie z zapisami art. 87ust. 2 ustawy, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

12.Zamawiający wyklucza Wykonawcę jeżeli zaistnieje którakolwiek z przesłanek przewidzianych   
w art. 24 ust. 1 i 2 ustawy.

13.Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli zaistnieje którakolwiek z przesłanek przewidzianych   
w art. 89 ust. 1 pkt. 1 - 8 ustawy.

14.Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli zaistnieje którakolwiek z przesłanek przewidzianych w art. 93 ust. 1 pkt. 1 - 7 ustawy.

#### XII. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY OFERTY

1. Cenę oferty należy podać w złotych polskich i wyliczyć na podstawie indywidualnej kalkulacji Wykonawcy. W przypadku, kiedy Wykonawca decyduje się na realizację dwóch części Zamówienia wyliczenia przedstawia dla każdej części zamówienia osobno, uwzględniając doświadczenie i wiedzę zawodową Wykonawcy, jak i wszelkie koszty niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia, podatki oraz rabaty, upusty itp., których Wykonawca zamierza udzielić. Podana cena nie będzie zwiększana w okresie obowiązywania umowy.

2.Sumaryczna cena wyliczona na podstawie indywidualnej kalkulacji Wykonawcy (Załącznik Nr 2 do SIWZ) winna odpowiadać cenie podanej przez Wykonawcę w formularzu oferty.

3.Cenę oferty należy obliczyć w następujący sposób:

dla każdej pozycji w dołączonym załączniku Nr 2, należy podać jednostkową cenę netto, wartość netto, stawkę należnego podatku VAT oraz wartość brutto.

Na tej podstawie należy wyliczyć wartość **Cn** będącą sumą wartości brutto.

##### Wartość Cn stanowi CENĘ OFERTY.

**Cn = Σ Wi**

Gdzie:

**Cn** – CENA OFERTY

**Wi** – wartość brutto dla poszczególnych pozycji zamówienia

#### XIII. KRYTERIA OCENY OFERT ORAZ ICH ZNACZENIE

1. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę, spośród ważnych ofert złożonych w postępowaniu   
   (tj. Wykonawców niewykluczonych i ofert nie odrzuconych), na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SIWZ odpowiednio dla oferowanych części przedmiotu zamówienia.

2.Kryteria oceny ofert i ich znaczenie: Cenna brutto - 100%

3.Meksymalna liczba punktów do uzyskania w tym kryterium przez Wykonawcę wynosi 100 pkt.

3.Maksymalną ilość punktów otrzyma Wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę, pozostali będą oceniani wg następującego wzoru:

Najniższa cena x 100 pkt. x waga kryterium

Cena oferty badanej

4.Wszystkie obliczenia będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

#### XIV.INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY

1. .Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli

oferty o:

a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano,  
i uzasadnienie jej wyboru, a także nazwy firm (firmy), siedziby i adresy Wykonawców którzy złożyli oferty wraz ze streszczeniem oceny oferty i porównania złożonych ofert zawierających punktację przyznaną oferentom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację w formie faxu lub e-maile.

1. wykonawcach, których oferty ewentualnie odrzucono, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
2. wykonawcach, którzy ewentualnie zostali wykluczeni z postępowania, podając uzasadnienie faktycznie i prawne,
3. planowanym terminie zawarcia umowy.

2.Ponadto Zamawiający informacje, o których mowa w pkt. 1a, zamieszcza na stronie internetowej **www. bursa3lublin.pl** oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.

XV. WYMAGANIA DOTYCZACE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Nie przewiduje się żadnych przedpłat ani zaliczek na poczet realizacji przedmiotu umowy, a płatności będą następowały zgodnie z zapisem umowy w terminie do 30 dni od otrzymania faktury.

#### XVI. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWARTEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Ogólne i szczegółowe warunki umowy, które uwzględnione będą w przyszłej umowie z wybranym w wyniku przetargu Wykonawcą zamieszczone są w projekcie umowy - zawartym w załączniku Nr 5 do SIWZ.

2.Przyjmuje się, że zapisy umowy nie zakwestionowane przed złożeniem oferty zostaną przyjęte przez Wykonawcę bez zastrzeżeń w chwili jej podpisania. Wszelkie pytania i wątpliwości dotyczące wzoru umowy, będą rozpatrywane jak dla całej specyfikacji, zgodnie z art. 38 ustawy.

3.Zmiany postanowień umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy są niedopuszczalne.

#### XVII.ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ

Wykonawcom przysługują środki ochrony prawnej zgodnie z art. 179 – 198 ustawy prawo zamówień publicznych.

#### POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Do spraw nieuregulowanych w niniejszej specyfikacji mają zastosowanie przepisy ustawy.
2. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty i udziałem w postępowaniu ponosi Wykonawca.

#### ZĄŁACZNIKI

**Załącznik Nr 1** - Formularz oferty

**Załącznik Nr 2** - Opis przedmiotu zamówienia /Formularze cenowe –Wykazy produktów zamówień od „A” - „H”/

**Załącznik Nr 3** - Oświadczenie art. 22 ust. 1 ustawy

**Załącznik Nr 4** - Oświadczenie art. 24 ust. 1 i ust. 2 pkt. 1-4 ustawy

**Załącznik Nr 5** - Projekt umowy

**Załącznik Nr 6** - Wykaz wykonanych dostaw

BS/ ZP-1/2013

**Załącznik Nr 1** - do SIWZ

Dnia …………….

(Pieczęć Wykonawcy)

**OFERTA**

Dla Zamawiającego:

### Bursa Szkolna Nr 3 w Lublinie

20-038Lublin, ul. Weteranów 3, NIP: 7121940065, REGON 000201201

1. Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym opublikowanym na stronie internetowej Zamawiającego (**www. bursa3lublin.pl**), BZP oraz tablicy informacyjnej w BS Nr 3, składamy ofertę na dostawę przedmiotu zamówienia jakim jest dostawa artykułów spożywczych określona w załączniku Nr 2 do oferty w:

Cena oferty w zł – część ..... - zamówienie „......”

Cenie netto: .................................(Słownie: .......................................................................................................

..................................................................)

Cenie brutto: ............................... (Słownie: .......................................................................................................

..................................................................)

w tym podatek VAT: .........................................

Cena oferty w zł – część .... - zamówienie „......”

Cenie netto: .................................(Słownie: .......................................................................................................

..................................................................)

Cenie brutto: ............................... (Słownie: .......................................................................................................

..................................................................)

w tym podatek VAT: .........................................

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze SIWZ, akceptujemy ją w całości i nie wnosimy do niej zastrzeżeń.

2.Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w SIWZ tj. 30 dni od daty jej otwarcia.

3.Oświadczamy, że zawarte w SIWZ, istotne postanowienia umowy - załącznik Nr 5 SIWZ zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy na niżej wymienionych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

4.Oświadczamy, że posiadamy własny wyspecjalizowany transport.

5.Zamówienie wykonamy bez udziału podwykonawców / przy udziale następujących podwykonawców:..............................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

6. Akceptujemy termin płatności do 30 dni od daty otrzymania faktury.

7.Oferta nasza zawiera łącznie ......... stron ponumerowanych.

8. Do kontaktów z Zamawiającym podajemy numer telefonu:

……………………………………………………………………………

9.Załącznikami do niniejszej oferty są:

**Załącznik Nr 1** - Opis przedmiotu zamówienia /Formularze cenowe /

**Załącznik Nr 2 –** Oświadczenie w trybie art.22 ust. 1ustawy

**Załącznik Nr 3 –** Oświadczenie w trybie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy

**Załącznik Nr 4 –** Projekt umowy z oświadczeniem

**Załącznik Nr 5 -** Wykaz wykonanych dostaw i dokumenty potwierdzające ich należyte wykonanie

**Załącznik Nr 6** - Dokument potwierdzający uprawnienia do złożenia oferty

**Załącznik Nr 7** - Pełnomocnictwo

Lublin, dn. ……………… ……………..……………………………………………………………

( Podpis Wykonawcy lub osób upoważnionych do występowania w imieniu Wykonawcy )

BS / ZP- 1/ 2013 **Załącznik Nr 2** – SIWZ

Dnia …………….

Podane w treści nazwy pochodzenia

artykułów nie są bezwzględnie

(Pieczęć Wykonawcy) obowiązujące dopuszcza się

artykuły równoważne jakościowe lub lepsze.

**Wykaz produktów**

Ilość towaru w wykazie może ulec zmianie **Zamówienie „A”**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Asortyment | Ilość | Jedn. miary | Cena jedn. Netto w zł | Wartość  netto | Stawka VAT | War-tość VAT | Wartość  brutto | Producent i marka  produktu  proponowanego | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 9 | | | |
| 1 | Cukier kryształ (1kg) | 1200 | Kg |  |  |  |  |  |  | | | |
| 2 | Cukier puder (0,5kg) | 20 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 3 | Cukier waniliowy 16g | 100 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 4 | Kakao 100g | 100 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 5 | Czekolada typu Alpen Gold 100g, zawartość masy kakaowej min 21% | 200 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 6 | Wafel Princessa 37g +- 2g | 4000 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 7 | Kawa zbożowa Inka 150g | 150 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 8 | Ocet spirytusowy 10% 0,5 l | 10 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 9 | Musztarda 180g | 500 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 10 | Sos tatarski 280g | 400 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 11 | Pieprz czarny miel.20g | 600 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 12 | Pieprz ziołowy 20g | 200 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 13 | Liście laurowe 10g | 200 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 14 | Ziele ang. 15g | 200 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 15 | Syropy owocowe typu  Herbapol 6,5kg/4,96l na bazie natural. soków owocowych | 200 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 16 | Majeranek 10g | 200 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 17 | Mąka pszenna 1 kg typ 500 | 200 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 18 | Mąka pszenna 1 kg typ 450 | 400 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 19 | Mąka ziemniaczana 1kg | 50 | Kg |  |  |  |  |  |  | | | |
| 20 | Papryka miel. ostr. 20g | 25 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 21 | Ryż biały 1 kg | 200 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 22 | Papryka miel. 20g słodka | 25 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 23 | Kwasek cytr. 20g | 200 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 24 | Koncentrat barszczu min 370g, 300 ml. | 50 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 25 | Seler konser. sałatka 280g | 200 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 26 | Czosnek granul. 20g | 350 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 27 | Koncentrat pomid. 30% 950g kl. I | 150 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 28 | Przyprawa warzywna typu Warzywko 200g – warzywa suszone min 15% | 200 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 29 | Groszek konser.2650 masa po odcieku min 1540g kl.I | 20 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 30 | Fasola czerw. 2600g masa po odcieku min 1300g kl. I | 20 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 31 | Herbata gran. 90g  typu Saga | 600 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 32 | Kukurydza konser. 2500g masa po odcieku min 1430g kl. I | 70 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 33 | Papryka konser.-ćwiartki kl. I  900ml po odcieku min 405g | 20 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 34 | Ogórki konser. 900g po odcieku min 430g | 300 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 35 | Sos deserowy toffi op. ok. 1kg plast. przyst. do wycisk. | 2 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 36 | Ananas puszka 565g plastry | 100 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 37 | Jabłka prażone 810g | 100 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 38 | Olej z pierw. tłoczenia rafinowany na zimno typu Kujawski 1 l | 150 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 39 | Sól warzona jodow. 1 kg | 300 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 40 | Miód natur. 25g | 3000 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 41 | Dżem 25g, min 40g owoców w 100g produktu smaki –mix | 3000 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 42 | Dżem 980g , smaki wiśnia, truskawka, czarna porzeczka, min 40g owoców w 100g produktu | 100 | Szt |  |  |  |  |  |  | | | |
| 43 | Płatki kukur. 1000g | 20 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 44 | Chrupki- kulecz. czekolad.  500g. | 25 | kg |  |  |  |  |  |  | | | |
| 45 | Chrupki- pszenica w miodzie 500g | 25 | kg |  |  |  |  |  |  | | | |
| 46 | Pasztet podlas. 155g – min 39% masy mięsnej | 350 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 47 | Pasztet podlas. 50g – min 39% masy mięsnej | 2400 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 48 | Olej uniwersalny 1l | 750 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 49 | Konserwa mięsna wiep. – szynka pras. 110g min 41% masy mięsnej | 25 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 50 | Konserwa drob. – szynka pras. 110g min 41% masy mięsnej | 25 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 51 | Gulasz ang. 110g min 41%masy mięsnej | 25 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 52 | Ser topiony mix-krążek (8 x 25g) kl. Hochland | 700 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 53 | Kasza jęczmienna średnia op.0,5 lub 1kg | 100 | Kg |  |  |  |  |  |  | | | |
| 54 | Kasza gryczana op.0,5 lub 1kg | 200 | Kg |  |  |  |  |  |  | | | |
| 55 | Kasza jaglana op. 0,5 lub1kg | 10 | Kg |  |  |  |  |  |  | | | |
| 56 | Makaron zacierka 0,25kg | 70 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 57 | Ser sałatkowy typu feta 270g | 200 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 58 | Zioła prowansalskie 10g | 200 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | | |
| 59 | Brzoskwinia w syropie 820g | 10 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | |
| 60 | Śliwka suszona 100 - 500g | 10 | Kg |  |  |  |  |  |  | | |
| 61 | Rodzynki 100 – 500g | 10 | Kg |  |  |  |  |  |  | | |
| 62 | Bazylia 10g | 25 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | |
| 63 | Oregano 10g | 25 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | |
| 64 | Fasola „Jaś”- średni 5kg | 100 | Kg |  |  |  |  |  |  | | |
| 65 | Fasola drobna 5kg | 25 | Kg |  |  |  |  |  |  | | |
| 66 | Groch łuszcz. 5kg | 50 | Kg |  |  |  |  |  |  | | |
| 67 | Przyprawa do ziemniaków 20g | 50 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | |
| 68 | Miód naturalny słoik 0,5 kg | 10 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | |
| 69 | Ćwikła słoik 0,3 kg | 50 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | |
| 70 | Sos czekoladowy op. ok. 1kg przyst. do wyciskania | 2 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | |
| 71 | Szczaw konserwowy 300g kl. I krojone liście | 50 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | |
| 72 | Konserwa rybna 125g w oleju szprot min 60% ryby | 300 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | |
| 73 | Konserwa rybna 125g w pomidorach szprot min 60% ryby | 700 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | |
| 74 | Tuńczyk w oleju kawałki op. 1880g po odcieku 1300g | 10 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | |
| 75 | Sok w kartonikach 0,2l | 250 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | |
| 76 | Pomidory konserwowe 400g | 10 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | |
| 77 | Estragon 15g | 20 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | |
| 78 | Pieczarki konserwowe – op.0,9l masa po odcieku 450g | 100 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | |
| 79 | Chrzan – op. 300 g | 200 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | |
| 80 | Budyń op. 1,3kg wydaj. 11l | 10 | Szt. |  |  |  |  |  |  | | |
| Razem ∑ Wi | | | | |  |  |  |  |  |  |  | | |  |  |  |  |

Słownie razem wartość zamówienia „A” w zł brutto ………………………………………………

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

Podpis(y)

BS/ZP-1/2013 **Załącznik Nr 2** – SIWZ

Dnia, ……………..

Podane w treści nazwy pochodzenia artykułów nie są bezwzględnie obowiązujące dopuszcza się artykuły równoważne jakościowe lub lepsze.

# (Pieczęć Wykonawcy)

# Wykaz produktów

Ilość towaru może ulec zmianie **Zamówienie „B”**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | | Asortyment | Jedn.  miary | Ilość | Cena  jedn. netto  w zł | Wartość netto | Stawka VAT | War-  tość VAT | Wartość brutto | Producent i marka  produktu proponowanego | | | |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 9 | | | |
| 1 | | Makaron rurki 2- 3kg, 100% pszenica durum typu Knorr | kg | 102 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 2 | | Makaron muszelki  2-3 kg, 100% pszenica durum typu Knorr | kg | 12 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 3 | | Makaron łazanki  2-3 kg, 100% pszenica durum typu Knorr | kg | 12 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 4 | | Makaron nitki cięte2- 3 kg, 100% pszenica durum typu Knorr | kg | 126 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 5 | | Makaron świderki  2-3 kg, 100% pszenica durum typu .Knorr | kg | 204 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 6 | | Makaron spagetti  2-3 kg, 100% pszenica durum typu Knorr | kg | 144 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 7 | | Makaron kolanka  3 kg, 100% pszenica durum typu Knorr | kg | 0 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 8 | | Majonez typu Hellman’s lub Winiary 3 l | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 9 | | Przyprawa do zup i potraw w płynie 0,86l =1,04kg typu Knorr | szt. | 20 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 10 | | Keczup 5,5 kg  typu Tortex | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 11 | | Fix meksykański  1 kg-wydajność 5 l typu Knorr | szt. | 5 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 12 | | Fix do potraw chińskich 0,7 kg- wydaj. 5 l typu Knorr | szt. | 10 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 13 | | Sos grzybowy 0,9kg- wydaj. 10 l typu Knorrr | szt. | 5 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 14 | | Sos carbonara (do spagetti) 0,9 kg – wydaj. 4,5 l typu Knorr | szt. | 10 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 15 | | Sos napoli ( do spagetti) 1,0 kg- wydaj. 5 l typu Knorr | szt. | 20 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 16 | | Sos bolognese (do spagetti) 1,1 kg-wydaj. 6,5 l typu Knorr | szt. | 6 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 17 | | Sos cygański 1,1 kg- wydaj.6,5 l typu Knorr | szt. | 1 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 18 | | Sos węgierski 1,2 kg- wydaj. 10 l typu Knorr | szt. | 10 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 19 | | Delikat do ryb  0,6 kg typu Knorr | szt. | 8 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 20 | | Delikat Gyros  0,5 kg typu Knorr | szt. | 10 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 21 | | Delikat do drobiu 0,6 kg typu Knorr | szt. | 20 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 22 | | Delikat do mięs  0,7 kg typu Knorr | szt. | 20 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 23 | | Sos sałatkowy ogrodowy 0,7 kg – wydaj. 6 l typu Knorr | szt. | 10 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 24 | | Sos sałatkowy włoski 0,7 kg- wydaj 6 l typu. Knorr | szt. | 10 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 25 | | Sos sałatkowy koperkowy 0,8 kg – wydaj 10 l typu Knorr | szt. | 15 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 26 | | Sos sałatkowy czosnkowy 0,7 kg wydaj.  6 l typu Knorr | szt. | 4 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 27 | | Barszcz czerwony 1,05 kg –wydaj. 20 l typu Knorr | szt. | 3 |  |  |  |  |  |  | | | |
| 28 | | Ryż długoziarnisty sałatkowy, paraboliczny 5 kg | szt. | 10 |  |  |  |  |  |  | | | |
|  | Razem Σ Wi | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |

Słownie razem wartość zamówienia „B” w zł brutto ………………………………………………..

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

Podpis(y)

BS/ZP-1/2013 **Załącznik Nr 2** – SIWZ

Dnia, ………………..

(Pieczęć wykonawcy)

Wykaz produktów

Ilość towaru w wykazie może ulec zmianie **Zamówienie „C”**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Lp.* | *Asortyment* | *Ilość* | *Jedn. miary* | *Cena jedn. Netto w zł* | *Wartość netto* | *Stawka VAT %* | *Wartość VAT* | *Wartość*  *brutto* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Wołowina b/k | 10 | Kg |  |  |  |  |  |
| 2 | Mięso mielone  wp. – woł | 20 | Kg |  |  |  |  |  |
| 3 | Szynka wp. b/k b/sk b/t | 600 | Kg |  |  |  |  |  |
| 4 | Łopatka wp. b/k b/tłuszczu | 700 | Kg |  |  |  |  |  |
| 5 | Schab b/k | 500 | kg |  |  |  |  |  |
| 6 | Boczek b/żeber, b/skóry, sur. | 25 | Kg |  |  |  |  |  |
| 7 | Kości schabowe(pokrze.) | 600 | Kg |  |  |  |  |  |
| 8 | Karczek wp. b/k | 300 | Kg |  |  |  |  |  |
| 9 | Słonina b/skóry | 25 | Kg |  |  |  |  |  |
| 10 | Flak woł. krojony | 20 | Kg |  |  |  |  |  |
| 11 | Szynka wędzona niższej klasy | 80 | Kg |  |  |  |  |  |
| 12 | Szynka wędzona wyższej klasy | 200 | Kg |  |  |  |  |  |
| 13 | Ogonówka | 150 | Kg |  |  |  |  |  |
| 14 | Baleron | 250 | Kg |  |  |  |  |  |
| 15 | Boczek lux b/żeb wędz. | 100 | Kg |  |  |  |  |  |
| 16 | Kości wędz. | 60 | Kg |  |  |  |  |  |
| 17 | Kiełbasa zwyczajna | 100 | Kg |  |  |  |  |  |
| 18 | Kiełbasa  krakowska | 300 | Kg |  |  |  |  |  |
| 19 | Kiełbasa cienka wyższej jakości typu toruńska, śląska, podlaska | 100 | Kg |  |  |  |  |  |
| 20 | Kiełbasa szynkowa | 150 | Kg |  |  |  |  |  |
| 21 | Lunchen meat | 10 | Kg |  |  |  |  |  |
| 22 | Mortadela | 20 | Kg |  |  |  |  |  |
| 24 | Parówki śląskie | 500 | Kg |  |  |  |  |  |
| 25 | Pasztet z pieca | 100 | Kg |  |  |  |  |  |
| 26 | Szynka delikatesowa | 50 | Kg |  |  |  |  |  |
| 27 | Łopatka pieczona | 200 | Kg |  |  |  |  |  |
| 28 | Pieczeń rzymska | 30 | Kg |  |  |  |  |  |
| 29 | Kiełbasa biała | 25 | Kg |  |  |  |  |  |
| 30 | Kiełbasa żywiecka | 250 | Kg |  |  |  |  |  |
| 31 | Kiełbasa wiejska | 20 | Kg |  |  |  |  |  |
| 32 | Smalec | 100 | Kg |  |  |  |  |  |
| Σ Wi  Razem | | | | |  |  |  |  |

Słownie razem wartość zamówienia w zł brutto ..........................................................................

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

Podpis(y)

BS/ ZP-1/2013 **Załącznik Nr 2** – SIWZ

Dnia, …………………..

(Pieczęć Wykonawcy)

# Wykaz produktów

Ilość towaru może ulec zmianie **Zamówienie „D”**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Asortyment | Ilość | Jedn. miary | Cena jedn. Netto w zł | Wartość netto | Stawka VAT % | Wartość VAT | Wartość brutto |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Ćwiartka kurczaka | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 2 | Filety z kurczak surowy | 1000 | kg |  |  |  |  |  |
| 3 | Noga kulinarna z kurczaka | 800 | kg |  |  |  |  |  |
| 4 | Porcja rosołowa  ze skrzydełkami | 400 | kg |  |  |  |  |  |
| 5 | Pasztet pieczony drobiowy | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 6 | Baleron z indyka | 40 | kg |  |  |  |  |  |
| 7 | Szynka tyrol. drob. | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 8 | Polędwica drob. królewska | 250 | kg |  |  |  |  |  |
| 9 | Kurczak faszerowany z rodzynkami | 25 | kg |  |  |  |  |  |
| 10 | Rolada z kurczaka | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 11 | Filet z indyka wędzony | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 12 | Szynka drobiowa. | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| Σ Wi  Razem | | | | |  |  |  |  |

Słownie razem wartość zamówienia w zł brutto .........................................................................

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

Podpis(y)

BS / ZP-1/ 2013 **Załącznik Nr 2** – SIWZ

Dnia, ……………………

(Pieczęć Wykonawcy)

.

Wykaz produktów Zamówienie „E”

Ilość towaru w wykazie może ulec zmianie

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Asortyment | Ilość | Jedn.  miary | Cena jedn. Netto w zł | Wartość netto | Stawka VAT % | Wartość  VAT | Wartość brutto | Producent i marka produktu proponowanego |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1. | Mleko 2% 1 l folia | 6500 | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Śmietana 18% 1 l wiadro | 12 | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Śmietana 30% 1 l karton | 200 | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Masło 200g bez zawartości olejów roślinnych | 1350 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 5. | Twaróg kraj. półtłusty | 800 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 6. | Serek z przyprawami typu „Ostrowia” | 1000 | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 7. | Serek homo. z owocami 150g np. typu „ Seruś ” lub równoważny | 3000 | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Serek homo. smakowy bez dodatków 150g | 600 | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 9. | Ser żółty (salami, puławski, rycki) | 400 | kg |  |  |  |  |  |  |
| 10. | Śmietana 22% 1 l wiadro | 1000 | szt. |  |  |  |  |  |  |
| 11. | Jogurt grecki  150g | 100 | szt |  |  |  |  |  |  |
| 12. | Jogurt owocowy  150g | 10000 | szt. |  |  |  |  |  |  |
| Σ Wi  Razem | | | | |  |  |  |  |  | |  |

Słownie razem wartość zamówienia w zł brutto ...............................................................

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

Podpis(y)

BS/ ZP-1/2013 **Załącznik Nr 2** – SIWZ

Dnia, …………………..

(Pieczęć Wykonawcy)

Wykaz produktów Zamówienie „F”

Ilość towaru w wykazie może ulec zmianie

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Asortyment | Ilość | Jedn.  miary | Cena jedn. Netto w zł | Wartość netto | | Stawka VAT % | Wartość  VAT | Wartość brutto |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
| 1. | Brokuł op.2-2,5kg  róże | 100 | Kg |  |  | |  |  |  |
| 2. | Kalafior op.2-2,5kg  róże | 100 | Kg |  |  | |  |  |  |
| 3. | Fasolka szparag. cięta op.2-2,5kg | 100 | kg |  |  | |  |  |  |
| 4. | Groszek zielony op.2-2,5kg | 100 | kg |  |  | |  |  |  |
| 5. | Marchewka kostka op.2-2,5kg | 300 | kg |  |  | |  |  |  |
| 6. | Warzywa na patelnię op.2-2,5kg | 50 | kg |  |  | |  |  |  |
| 7. | Włoszczyzna słupki op.2-2,5kg | 10 | kg |  |  | |  |  |  |
| 8. | Bukiet warzyw op.2-2,5kg | 50 | kg |  |  | |  |  |  |
| 9. | Mieszanka kompot.(b/śliwek) op.2-2,5kg | 500 | kg |  |  | |  |  |  |
| 10. | Wiśnia b/pest. op.2-2,5kg | 20 | kg |  |  | |  |  |  |
| 11. | Frytki op.2-2,5kg | 500 | kg |  |  | |  |  |  |
| 12 | Morszczuk filety b/s SHP | 300 | kg |  |  | |  |  |  |
| 13 | Mintaj filet b/s IQF | 50 | kg |  |  | |  |  |  |
| 14 | Makrela wędzona | 50 | Kg |  |  | |  |  |  |
| 15 | Filety śledziowe typ Matias | 50 | kg |  |  | |  |  |  |
| 16 | Truskawka op. ok. 2-2,5 kg | 20 | kg |  |  | |  |  |  |
| 17 | Pyzy z mięsem op. ok. 0,45kg | 100 | kg |  |  | |  |  |  |
| Σ Wi  Razem | | | | | |  |  |  |  |

Słownie razem wartość zamówienia w zł brutto .................................................

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

Podpis(y)

BS/ZP-1/2013 **Załącznik Nr 2** – SIWZ

Dnia ………………

(Pieczęć Wykonawcy)

.

Wykaz produktów Zamówienie „G”

Ilość towaru w wykazie może ulec zmianie

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Asortyment | Ilość | Jedn.  miary | Cena jedn. Netto w zł | Wartość netto | | Stawka VAT % | Wartość  VAT | Wartość brutto |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
| 1. | Chleb zwykły krojony 0,6kg | 6000 | szt. |  |  | |  |  |  |
| 2. | Chleb razowy z ziarnem, krojony 0,6kg | 200 | szt. |  |  | |  |  |  |
| 3. | Bułka kopertówka 0,05 | 13000 | szt. |  |  | |  |  |  |
| 4. | Bułka grahamka 0,05 | 3500 | szt. |  |  | |  |  |  |
| 5. | Bułka maślana 0,10 | 1000 | szt. |  |  | |  |  |  |
| 6. | Bułka siedlecka 0,05 | 25000 | szt. |  |  | |  |  |  |
| 7. | Bułka „węzełek” 0,05 | 1000 | szt. |  |  | |  |  |  |
| 8. | Bułka kukurydziana 0,05 | 2000 | szt. |  |  | |  |  |  |
| 9. | Bułka wieloziarnista 0,05 | 10000 | szt. |  |  | |  |  |  |
| 10. | Bułka kajzerka 0,05 | 16000 | szt. |  |  | |  |  |  |
| 11. | Cebularz 0,10 | 200 | szt. |  |  | |  |  |  |
| 12. | Obwarzanek 0,10 | 1500 | szt. |  |  | |  |  |  |
| 13. | Rogal maślany 0,10 | 700 | szt. |  |  | |  |  |  |
| 14. | Paluch z makiem 0,10 | 500 | szt |  |  | |  |  |  |
| 15. | Bułka parówka 0,35 krojona | 200 | szt |  |  | |  |  |  |
| 16 | Bułka tarta op.0,5kg lub 1 kg | 300 | kg |  |  | |  |  |  |
| 17 | Ciasto krojone sernik wiedeński porcja 0,08 kg | 1250 | szt. |  |  | |  |  |  |
| 18 | Ciasto krojone szarlotka porcja 0,08 kg | 1250 | szt. |  |  | |  |  |  |
| 19. | Drożdżówka 0,09 | 5000 | szt |  |  | |  |  |  |
| 20. | Pączek 0,07 | 3000 | szt |  |  | |  |  |  |
| 21. | Gniazdko 0,05 | 2000 | szt |  |  | |  |  |  |
| 22. | Strucla makowa 0,50 | 50 | szt |  |  | |  |  |  |
| 23. | Zapiekanka 0,15 | 500 | szt |  |  | |  |  |  |
| Σ Wi  Razem | | | | | |  |  |  |  |

Słownie razem wartość zamówienia w zł brutto ..........................................................................

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

Podpis(y)

BS/ ZP-1/2013 **Załącznik Nr 2** – SIWZ

Dnia, …………………

(Pieczęć Wykonawcy)

# Wykaz produktów – dostawa w okresie od m-ca września 2013r. do października 2013r.

Ilość towaru może ulec zmianie **Zamówienie „H” strona 1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Asortyment | Ilość | Jedn. miary | Cena jedn. Netto w zł | Wartość netto | Stawka VAT % | Wartość VAT | Wartość brutto |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Ziemniaki | 2500 | kg |  |  |  |  |  |
| 2 | Koper | 250 | pęczek |  |  |  |  |  |
| 3 | Natka pietruszki | 200 | pęczek |  |  |  |  |  |
| 4 | Cebula | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 5 | Cebula czerwona | 10 | kg |  |  |  |  |  |
| 6 | Pory | 10 | kg |  |  |  |  |  |
| 7 | Szczypior | 300 | pęczek |  |  |  |  |  |
| 8 | Marchew | 300 | kg |  |  |  |  |  |
| 9 | Pietruszka | 150 | kg |  |  |  |  |  |
| 10 | Selery | 150 | kg |  |  |  |  |  |
| 11 | Buraki | 300 | kg |  |  |  |  |  |
| 12 | Rzodkiewka | 100 | pęczek |  |  |  |  |  |
| 13 | Ogórki świeże | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 14 | Pomidory | 400 | kg |  |  |  |  |  |
| 15 | Kapusta biała | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 16 | Sałata | 250 | Szt. |  |  |  |  |  |
| 17 | Kapusta czerwona | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 18 | Kapusta włoska | 150 | kg |  |  |  |  |  |
| 19 | Kapusta pekińska | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 20 | Salata lodowa | 100 | Szt. |  |  |  |  |  |
| 21 | Banany | 150 | kg |  |  |  |  |  |
| 22 | Papryka | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 23 | Pieczarki | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 24 | Mandarynki | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 25 | Cytryny | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 26 | Jabłka | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 27 | Gruszki | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 28 | Ogórki kiszone | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 29 | Kapusta kiszona | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 30 | Jaja | 4000 | Szt. |  |  |  |  |  |
| Razem | | | | |  |  |  |  |

# Wykaz produktów – dostawa w okresie od m-ca listopada 2013r. do grudnia 2013r.

Ilość towaru może ulec zmianie **Zamówienie „H” strona 2**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Asortyment | Ilość | Jedn. miary | Cena jedn. Netto w zł | Wartość netto | Stawka VAT % | | Wartość VAT | Wartość brutto |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | 8 | 9 |
| 1 | Ziemniaki | 2000 | kg |  |  |  | |  |  |
| 2 | Koper | 250 | pęczek |  |  |  | |  |  |
| 3 | Natka pietruszki | 200 | pęczek |  |  |  | |  |  |
| 4 | Cebula | 100 | kg |  |  |  | |  |  |
| 5 | Czosnek | 1 | kg |  |  |  | |  |  |
| 6 | Pory | 50 | kg |  |  |  | |  |  |
| 7 | Szczypior | 200 | pęczek |  |  |  | |  |  |
| 8 | Marchew | 200 | kg |  |  |  | |  |  |
| 9 | Pietruszka | 100 | kg |  |  |  | |  |  |
| 10 | Selery | 100 | kg |  |  |  | |  |  |
| 11 | Buraki | 200 | kg |  |  |  | |  |  |
| 12 | Rzodkiewka | 20 | pęczek |  |  |  | |  |  |
| 13 | Ogórki świeże | 150 | kg |  |  |  | |  |  |
| 14 | Pomidory | 200 | kg |  |  |  | |  |  |
| 15 | Kapusta biała | 200 | kg |  |  |  | |  |  |
| 16 | Sałata | 400 | szt. |  |  |  | |  |  |
| 17 | Kapusta czerwona | 50 | kg |  |  |  | |  |  |
| 18 | Kapusta włoska | 50 | kg |  |  |  | |  |  |
| 19 | Kapusta pekińska | 150 | kg |  |  |  | |  |  |
| 20 | Banany | 100 | kg |  |  |  | |  |  |
| 21 | Winogrona | 100 | kg |  |  |  | |  |  |
| 22 | Papryka | 50 | kg |  |  |  | |  |  |
| 23 | Pieczarki | 100 | kg |  |  |  | |  |  |
| 24 | Mandarynki | 10 | kg |  |  |  | |  |  |
| 25 | Cytryny | 50 | kg |  |  |  | |  |  |
| 26 | Jabłka | 300 | kg |  |  |  | |  |  |
| 27 | Gruszki | 50 | kg |  |  |  | |  |  |
| 28 | Ogórki kiszone | 100 | kg |  |  |  | |  |  |
| 29 | Kapusta kiszona | 150 | kg |  |  |  | |  |  |
| 30 | Jaja | 3000 | Szt. |  |  |  | |  |  |
| Razem | | | | |  |  | |  |  |
| Z przeniesienia | | | | |  |  | |  |  |
| Razem | | | | | | |  |  |  |

# Wykaz produktów – dostawa w okresie od m-ca stycznia 2014r. do marca 2014r.

Ilość towaru może ulec zmianie **Zamówienie „H” strona 3**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Asortyment | Ilość | Jedn. miary | Cena jedn. Netto w zł | Wartość netto | Stawka VAT % | | Wartość VAT | Wartość brutto |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | 8 | 9 |
| 1 | Ziemniaki | 2000 | kg |  |  |  | |  |  |
| 2 | Koper | 400 | pęczek |  |  |  | |  |  |
| 3 | Natka pietruszki | 300 | pęczek |  |  |  | |  |  |
| 4 | Cebula | 100 | kg |  |  |  | |  |  |
| 5 | Czosnek | 2 | kg |  |  |  | |  |  |
| 6 | Pory | 10 | kg |  |  |  | |  |  |
| 7 | Szczypior | 400 | pęczek |  |  |  | |  |  |
| 8 | Marchew | 300 | kg |  |  |  | |  |  |
| 9 | Pietruszka | 200 | kg |  |  |  | |  |  |
| 10 | Selery | 200 | kg |  |  |  | |  |  |
| 11 | Buraki | 300 | kg |  |  |  | |  |  |
| 12 | Rzodkiewka | 100 | pęczek |  |  |  | |  |  |
| 13 | Ogórki świeże | 100 | kg |  |  |  | |  |  |
| 14 | Pomidory | 400 | kg |  |  |  | |  |  |
| 15 | Kapusta biała | 200 | kg |  |  |  | |  |  |
| 16 | Sałata | 500 | szt |  |  |  | |  |  |
| 17 | Kapusta czerwona | 50 | kg |  |  |  | |  |  |
| 18 | Kapusta włoska | 10 | kg |  |  |  | |  |  |
| 19 | Kapusta pekińska | 200 | kg |  |  |  | |  |  |
| 20 | Sałata lodowa | 50 | szt |  |  |  | |  |  |
| 21 | Banany | 200 | kg |  |  |  | |  |  |
| 22 | Papryka | 50 | kg |  |  |  | |  |  |
| 23 | Pieczarki | 100 | kg |  |  |  | |  |  |
| 24 | Mandarynki | 50 | kg |  |  |  | |  |  |
| 25 | Cytryny | 50 | kg |  |  |  | |  |  |
| 26 | Jabłka | 400 | kg |  |  |  | |  |  |
| 27 | Gruszki | 100 | kg |  |  |  | |  |  |
| 28 | Ogórki kiszone | 200 | kg |  |  |  | |  |  |
| 29 | Kapusta kiszona | 150 | kg |  |  |  | |  |  |
| 30 | Jaja | 5000 | szt. |  |  |  | |  |  |
| Razem | | | | |  |  | |  |  |
| Z przeniesienia | | | | |  |  | |  |  |
| Razem | | | | | | |  |  |  |

# Wykaz produktów – dostawa w okresie od m-ca kwietnia 2014r. do sierpnia 2014r.

Ilość towaru może ulec zmianie **Zamówienie „H” strona 4**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Asortyment | Ilość | Jedn. miary | Cena jedn. Netto w zł | Wartość netto | Stawka VAT % | Wartość VAT | Wartość brutto |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Ziemniaki | 2000 | kg |  |  |  |  |  |
| 2 | Koper | 500 | pęczek |  |  |  |  |  |
| 3 | Natka pietruszki | 300 | pęczek |  |  |  |  |  |
| 4 | Cebula | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 5 | Czosnek | 1 | kg |  |  |  |  |  |
| 6 | Pory | 10 | kg |  |  |  |  |  |
| 7 | Szczypior | 500 | pęczek |  |  |  |  |  |
| 8 | Marchew | 300 | kg |  |  |  |  |  |
| 9 | Pietruszka | 150 | kg |  |  |  |  |  |
| 10 | Selery | 150 | kg |  |  |  |  |  |
| 11 | Buraki | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 12 | Rzodkiewka | 200 | pęczek |  |  |  |  |  |
| 13 | Ogórki świeże | 400 | kg |  |  |  |  |  |
| 14 | Pomidory | 500 | kg |  |  |  |  |  |
| 15 | Kapusta biała | 300 | kg |  |  |  |  |  |
| 16 | Sałata | 300 | szt |  |  |  |  |  |
| 17 | Kapusta czerwona | 30 | kg |  |  |  |  |  |
| 18 | Kapusta młoda | 50 | szt |  |  |  |  |  |
| 19 | Kapusta pekińska | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 20 | Banany | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 21 | Winogrona | 5 | kg |  |  |  |  |  |
| 22 | Papryka | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 23 | Pieczarki | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 24 | Mandarynki | 10 | kg |  |  |  |  |  |
| 25 | Cytryny | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 26 | Jabłka | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 27 | Gruszki | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 28 | Ogórki kiszone | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 29 | Kapusta kiszona | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 30 | Jaja | 4000 | szt |  |  |  |  |  |
| 31 | Ziemniaki młode | 600 | kg |  |  |  |  |  |
| 32 | Truskawki | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 33 | Kapusta młoda | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 34 | Botwina | 40 | szt. |  |  |  |  |  |
| Razem | | | | |  |  |  |  |
| Z przeniesienia | | | | |  |  |  |  |
| Σ Wi  Razem | | | | |  |  |  |  |

Słownie razem wartość zamówienia „H” w zł brutto ………………………………………………..

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

Podpis(y)

BS/ ZP-1/2013 **Załącznik Nr 3** - do SIWZ

Dnia ……………

( Pieczęć Wykonawcy )

**OŚWIADCZENIE**

**(zgodnie z art. 22 ust. 1 pkt.1-4 ustawy Prawo Zamówień Publicznych)**

Składając ofertę pn:

**Przetarg nieograniczony - pn. „Dostawa artykułów spożywczych dla Bursy Szkolnej Nr 3 w Lublinie ”**

do Bursy Szkolnej Nr 3 w Lublinie, w ramach postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr .............................................. oświadczamy, że zgodnie z art. 22 ust. 1 pkt. 1-4 ustawy   
z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (ujednolicony tekst: Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z póź. zm.):

1. Posiadam(y) uprawnienia, wymagane ustawami, do wykonywania działalności lub czynności w zakresie przedmiotu niniejszego zamówienia

2.Posiadam(y) niezbędną wiedzę i doświadczenie

3.Dysponujem(y) potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawimy pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia.

4.Znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Lublin, dn. …………… …………………………………............................

( Podpis Wykonawcy lub osób upoważnionych do występowania w imieniu Wykonawcy )

**Załącznik Nr 4** - do SIWZ

BS/ ZP-1/2013

Dnia, ……………..

( Pieczęć Wykonawcy )

**OŚWIADCZENIE**

**(zgodnie z art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Prawo Zamówień Publicznych)**

Składając ofertę pn:

**Przetarg nieograniczony - pn. „Dostawa artykułów spożywczych dla Bursy Szkolnej Nr 3 w Lublinie”**

do Bursy Szkolnej Nr 3 w Lublinie, w ramach postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr .....................................oświadczamy, że zgodnie z art. 24 ust. 1 i 2 ustawy

z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (ujednolicony tekst: Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm. ) nie podlegam(y )wykluczeniu z postępowania.

Lublin, dn. ……………… ……………..…………………………………………………………….

( Podpis Wykonawcy lub osób upoważnionych do występowania w imieniu Wykonawcy )

BS/ZP-1/2013 **Załącznik Nr 5** - do SIWZ

Dnia, ……………………

**UMOWA**

**( wzór )**

Zawarta w dniu …………………..….. w Lublinie

pomiędzy:

Bursą Szkolną Nr 3 w Lublinie, reprezentowaną przez:

1.mgr Jerzy Kursa - Dyrektor

zwanym dalej w umowie **„Zamawiającym”**

a

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

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

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

reprezentowanym/ą przez:

1.

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

2.

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

3.

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

zwanym/ą dalej w umowie **„Wykonawcą”**, o następującej treści :

**Podstawa zawarcia umowy**

**§ 1**

Strony zawierają umowę w ramach zamówienia publicznego przeprowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z art. 39 ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (ujednolicony tekst: Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz.759 z późn. zm. ) na dostawę art. spożywczych do stołówki Bursy Szkolnej Nr3 w Lublinie.

**Przedmiot umowy**

**§ 2**

1. Przedmiotem umowy jest dostawa artykułów spożywczych, zwanych dalej towarem.
2. Przedmiot zamówienia jest zgodny z ofertą Wykonawcy z dnia ................... 2013 r., która stanowi załącznik do umowy jako jej integralna część.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupienia mniejszej ilości towaru, niż określono w umowie.

**Czas i miejsce realizacji**

**§ 3**

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać towar określony w § 2 do magazynu w Bursie Szkolnej Nr 3 w Lublinie przy ul. Weteranów 3 w asortymentach, ilościach i terminach uzgodnionych uprzednio przez dział żywienia Zamawiającego.
2. Wielkość i terminy dostaw towaru będą każdorazowo uzgadniane telefonicznie na numer …................

…………………..

1. Wykonawca zobowiązuje się realizować dostawy towaru własnym transportem na koszt i ryzyko własne.

**Cena i warunki płatności**

**§ 4**

1.Strony ustaliły cenę przedmiotu umowy w kwocie ………………..……………………  
(Słownie: ………………………………………………………………………………………………………………..).

2.Ceny jednostkowe na dostarczany towar określa załącznik do umowy.

3.Ceny określone w ust. 1 i 2 są cenami brutto i zawierają należny podatek od towarów i usług, cło (o ile występuje), ubezpieczenie, koszty transportu, załadunku oraz rozładunku i dostarczenia do magazynu określonego w § 3 ust. 1. Obowiązujące ceny jednostkowe zostały przyjęte zgodnie z ofertą Wykonawcy, o której mowa w §2 ust.2.

4.Dopuszcza się zmianę cen jednostkowych towarów wyłącznie w związku z obiektywną zmianą czynników cenotwórczych, jednak nie przed upływem trzech miesięcy od momentu podpisania umowy. Jednocześni wzrost cen podanych w ofercie towarów nie może ulec zmianie w okresach krótszych niż kwartał i przekroczyć kwartalnego wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych, publikowanego w obwieszczeniu prezesa GUS w Monitorze Polskim, za ubiegły kwartał.

5.Cena towaru, po dokonanej zmianie, nie może być wyższa od cen obowiązujących na rynku lokalnym.

6. Wykonawca zapewnia, że w przypadku obniżki ceny towaru będącego przedmiotem niniejszej umowy na rynku lokalnym, dostosuje swoje ceny do cen aktualnie obowiązujących.

7.Zmiana ceny może nastąpić na pisemny wniosek strony złożony co najmniej 14 dni przed terminem jej wprowadzenia w wyniku negocjacji stron. Nowe ceny będą obowiązywały po podpisaniu aneksu przez strony.

8.W przypadku stwierdzenia uzasadnionych, lub rażąco wysokich wzrostów cen Zamawiający ma prawo odmowy odbioru dalszych dostaw i odstąpić od umowy, bez prawa Wykonawcy do naliczania kar umownych z tego tytułu.

9.Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości towaru określonej w załączniku do umowy, w zależności od swoich potrzeb tj. w zależności od liczby żywionych osób i obowiązujących jadłospisów u Zamawiającego w okresie trwania umowy, przy zachowaniu cen jednostkowych . Zmiany w tym zakresie nie stanowią zmiany warunków umowy i nie wymagają formy pisemnej w postaci aneksów. Zamawiający będzie płacił należności za każdą zrealizowaną dostawę towaru, na podstawie faktur VAT wystawianych przez Wykonawcę, w terminie do 30 dni od daty ich otrzymania, na konto Wykonawcy Nr

……………………………………………………………………………………………………………………………

10.Ceny i nazwy na fakturach muszą odpowiadać nazwom i cenom zamieszczonym w załączniku do umowy.

11.Zamawiający dopuszcza zmianę gramatur i produktów tylko w sytuacjach niezależnych od Wykonawcy. Ciężar dowodu spoczywa na Wykonawcy.

12.Za datę spełnienia świadczenia Strony przyjmują datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

13.Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe z tytułu opóźnienia w zapłacie należności objętych otrzymanymi fakturami.

**Odbiór towaru i gwarancja jakości dotycząca towaru**

**§ 5**

1. Odbiór ilościowy i jakościowy każdej dostawy towaru odbywał się będzie w miejscu dostawy określonym w § 3 ust. 1 poprzez potwierdzenie przez upoważnionego pracownika Zamawiającego na dowodzie dostawy odbioru każdej dostarczonej partii towarów.

2.Zamawiający zobowiązany jest przy przyjęciu każdej dostawy towarów do sprawdzenia czy dostarczone ilości są prawidłowe oraz czy nie wykazują wad możliwych do wykrycia już podczas przyjęcia.

3.W przypadku stwierdzenia wad ilościowych lub jakościowych towarów Zamawiający zobowiązuje się opisać wady w protokole i przesłać go niezwłocznie wraz z zawiadomieniem Wykonawcy.

4.Wykonawca zobowiązuje się do załatwienia uzasadnionej reklamacji Zamawiającego poprzez wymianę wadliwych jakościowo towarów lub dostarczenie brakujących towarów, w terminie 2 dni od daty uznania reklamacji.

5.Zasady określone w ust. 3 i 4 mają również zastosowanie w przypadku wad ukrytych niemożliwych do ujawnienia przez Zamawiającego podczas przyjmowania dostaw.

6.W przypadku wątpliwości co do dostarczanych przez Wykonawcę produktów Zamawiający ma prawo oddać próbkę produktu do akredytowanego laboratorium ( Sanepid, PIH) i w przypadku kiedy badanie potwierdzi złą jakość produktu obciąży kosztami badań Wykonawcę potrącając z pierwszej wymaganej należności.

**Kary umowne**

**§ 6**

1. .Wykonawca płaci Zamawiającemu kary umowne:
2. ) za zwłokę w dostarczeniu zamówionej dostawy towaru w wysokości 1% ceny brutto tej dostawy za każdy dzień zwłoki,

b) za zwłokę w wymianie towaru na wolny od wad w wysokości 1% ceny brutto wadliwej dostawy za każdy dzień zwłoki.

2.Ustala się kary umowne na zasadach wzajemności w wysokości 10% ceny brutto określonej w § 4 ust. 1 za odstąpienie od umowy przez jedną ze Stron z przyczyn niezależnych od drugiej Strony, chyba że odstąpienie następuje na podstawie art. 145 ust. 1 Prawa zamówień publicznych.

3.W przypadku niedostarczenia zamówionego przedmiotu umowy przez okres dłuższy niż 2 dni, Wykonawca, oprócz kary umownej określonej w ust. 1 pkt. a lub b, zobowiązany jest do pokrycia różnicy w cenie pomiędzy ceną wynikającą z niniejszej umowy, a ceną jaką zapłaci Zamawiający u innego Wykonawcy, aby realizować zamówienie, podwyższonej o 10% z tytułu dodatkowych kosztów poniesionych przez Zamawiającego podczas realizacji tego zamówienia.

4.Jeżeli kara umowna nie pokryje poniesionej szkody, Strony mogą dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach określonych w kodeksie cywilnym.

**Odstąpienie od umowy**

**§ 7**

1. Strony postanawiają, że oprócz okoliczności wymienionych w tytule XV k.c. oraz art. 145 ust. 1 Prawa zamówień publicznych, przysługuje im prawo odstąpienia od umowy w następujących przypadkach:
2. . Zamawiający może odstąpić od umowy, jeżeli:
3. ) zostanie ogłoszona upadłość Wykonawcy lub rozwiązanie firmy,

b) Wykonawca bez uzasadnionych przyczyn nie rozpoczął wykonywania umowy lub nie zrealizował dwóch zamówionych dostaw,

c) Wykonawca nie terminowo realizuje dostawy towaru lub dostarcza towar złej jakości.

2. Wykonawca może odstąpić od umowy, jeżeli Zamawiający nie dokonuje zapłaty za faktury Wykonawcy w okresie dłuższym niż 90 dni licząc od terminu zapłaty ustalonego w § 4 ust. 4 i 5.

2.Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej z podaniem uzasadnienia.

3.W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego na podstawie art. 145 ust. 1 Prawa zamówień publicznych Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

**Okres obowiązywania umowy**

**§ 8**

Umowa została zawarta na okres ……………………..… i obowiązuje od dnia ………………………....

do dnia ……………………………… .

W przypadku złożenia zleceń na dostawy towaru o mniejszej wartości niż przewidziano na okres obowiązywania umowy - umowa wygasa z ostatnim dniem, na który została podpisana. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie odszkodowania z tytułu niezrealizowania pełnego zamówienia.

**Postanowienia końcowe**

**§ 9**

1. W sprawach nieuregulowanych w umowie stosuje się przepisy Prawa zamówień publicznych i kodeksu cywilnego.

2.Wszelkie spory, których Stronom nie udało się rozstrzygnąć polubownie, będą poddane rozstrzygnięciu przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

3.Strony ustalają, że wszystkie zmiany postanowień umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej,   
w postaci aneksu.

4.Prawa i obowiązki wynikające z umowy nie mogą być przenoszone na osoby trzecie bez pisemnej zgody jej Stron.

5.Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze Stron.

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**

Oświadczam, iż akceptuję przedstawiony projekt umowy bez zastrzeżeń.

Lublin, dn................... Wykonawca: .......................................

BS/ ZP-1/2013 **Załącznik Nr 6** - do SIWZ

Dnia, …………………….

( Pieczęć Wykonawcy)

### WYKAZ WYKONANYCH DOSTAW

Oświadczam(y), że: składając ofertę pn:

**Przetarg nieograniczony - pn. „Dostawa artykułów spożywczych dla Bursy Szkolnej Nr 3 w Lublinie”**

do Bursy Szkolnej Nr 3 w Lublinie w ramach postępowania o udzielenie zamówienia nr............................... wykonałem(wykonaliśmy) dostawy :

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa zamówienia | Wartość  w PLN | Przedmiot | Data wykonania | | Odbiorca (nazwa, adres) | Nazwa Wykonawcy |
| początek (data) | zakończenie (data) |  |  |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |

**UWAGA** – Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć dokument potwierdzający należyte wykonanie wskazanych w tabeli powyżej zamówień.

Lublin, dn. ..........................

**PODPIS(Y**)**:** ........................................................