

ZAPYTANIE OFERTOWE

pn.

„Dostawa mięsa i wyrobów z mięsa dla potrzeb Podkarpackiego Centrum Edukacji Nauczycieli w Rzeszowie wraz z Oddziałami”

Numer postępowania: AG-3211/PP/300/15

Na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.) do niniejszego postępowania nie stosuje się przepisów ww. ustawy (wartość zamówienia publicznego nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro).

I. Zamawiający:

Podkarpackie Centrum Edukacji Nauczycieli w Rzeszowie
ul. Niedzielskiego 2
35-036 Rzeszów
NIP: 819 15 30 930

II. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa i wyrobów z mięsa dla potrzeb Podkarpackiego Centrum Edukacji Nauczycieli w Rzeszowie wraz z Oddziałami,

Przedmiot zamówienia został podzielony na następujące części:

Część I Sukcesywna dostawa mięsa i wyrobów z mięsa do lokalizacji PCEN w Rzeszowie OENiPAS w Czudcu

Część II Sukcesywna dostawa mięsa i wyrobów z mięsa do lokalizacji PCEN w Rzeszowie Oddział w Przemyślu

Część III Sukcesywna dostawa mięsa i wyrobów z mięsa do lokalizacji PCEN w Rzeszowie Oddział w Tarnobrzegu

UWAGA: Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub dwie lub wszystkie trzy części zamówienia.

Wspólny Słownik Zamówień CPV:

15100000-9	Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne
15110000-2	Mięso
15111000-9	Mięso wołowe

15113000-3	Wieprzowina
15112000-6	Drób
15131100-6	Produkty mięsno-wędliniarskie
15131200-7	Mięso suszone, solone, wędzone lub marynowane
15131310-1	Pasztety

Szczegółowe opisy przedmiotu zamówienia określają formularze cenowe stanowiące odpowiednie załączniki do niniejszego zapytania ofertowego:

**załącznik nr 1a dla Części I
załącznik nr 1b dla Części II
załącznik nr 1c dla Części III**

Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zostały określone w ogólnych warunkach umowy stanowiących załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego.

III. Miejsce realizacji zamówienia:

Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać zamawiany asortyment pod następujące adresy:

- dla Części I:

**Ośrodek Edukacji Nauczycieli i Pracowników Administracji
Samorządowej w Czudcu
ul. Rzeszowska 82
38-120 Czudec**

- dla Części II:

**PCEN w Rzeszowie Oddział w Przemyślu
ul. Kraszewskiego 7a
37-700 Przemyśl**

- dla Części III

**PCEN w Rzeszowie Oddział w Tarnobrzegu
ul. Sienkiewicza 206
39-400 Tarnobrzeg**

Dostawy asortymentu będą następować partiami w okresie trwania umowy transportem Wykonawcy. Ceny dostarczanych produktów muszą zawierać koszt ich dostaw do miejsca określonego w formularzu cenowym.

IV. Termin i warunki realizacji zamówienia:

Przedmiot zamówienia należy zrealizować w terminie **od rozpoczęcia świadczenia dostaw do 31 grudnia 2016 r.** lub do wyczerpania przewidywanej łącznej wartości

brutto za przedmiot umowy, w zależności co nastąpi wcześniej.

Przewidywany termin rozpoczęcia świadczenia dostaw:

dla OENiPAS w Czudcu

od 1 stycznia 2016 r.

dla PCEN w Rzeszowie Oddział w Przemysłu

od 1 stycznia 2016 r.

dla PCEN w Rzeszowie Oddział w Tarnobrzegu

od 1 stycznia 2016 r.

Zamawiający przewiduje wcześniejsze rozpoczęcie świadczenia dostaw w przypadku wyczerpania przewidywanej łącznej wartości brutto obecnie trwających umów, jak również późniejsze rozpoczęcie świadczenia dostaw wynikające z zachowania terminów prowadzonego zapytania ofertowego.

V. Warunki jakie muszą spełnić Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia:

Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia.

VI. Wykaz oświadczeń lub dokumentów jakie mają dostarczyć Wykonawcy

Na etapie składania ofert Wykonawcy muszą dostarczyć wypełnione i podpisane przez osoby upoważnione do reprezentacji Wykonawcy następujące dokumenty:

- formularze cenowe – odpowiednio załącznik nr 1a lub/i 1b lub/i 1c – w zależności od Części, na którą składana jest oferta,
- druk „Oferta” – załącznik nr 2,
- pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy (np. według wzoru określonego w załączniku nr 4) – jeżeli dotyczy.

Wykonawca, który zostanie wybrany do realizacji zamówienia pod rygorem stwierdzenia uchylania się od podpisania umowy dostarczy najpóźniej w dniu podpisania umowy:

- pełnomocnictwo do zawarcia umowy, jeżeli nie wynika ono z treści oferty,
- sporządzony przez Wykonawcę odpowiedni dla danej części wykaz rzeczowo-cenowy, który poza danymi ujętymi w formularzu cenowym zawierał będzie co najmniej: cenę jednostkową netto i wartość VAT dla każdej zamawianej pozycji oraz wartość netto dla każdej zamawianej pozycji oraz dla całości przedmiotu zamówienia.

Cena jednostkowa brutto, jak również wartość brutto dla każdego produktu określona w wykazie rzeczowo-cenowym musi być taka sama jak cena podana w formularzu cenowym złożonej oferty. Wykonawca wypełniając druk formularza cenowego musi mieć na uwadze, że przed podpisaniem umowy zobowiązany będzie do dostarczenia wykazu rzeczowo-cenowego zawierającego ceny jednostkowe netto z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, na podstawie której Wykonawca obliczy należny podatek VAT i w konsekwencji zaproponowaną cenę jednostkową brutto i wartość brutto.

Wykaz, o którym mowa powyżej stanowił będzie załącznik nr 1 do odpowiedniej umowy.

VII. **Inne istotne informacje niezbędne do skalkulowania ceny oferty i prawidłowej realizacji zamówienia**

Cenę oferty w danej Części zamówienia stanowić będzie łączna wartość brutto wynikająca ze zsumowania wartości brutto poszczególnych pozycji formularza cenowego, odpowiedniego dla tej Części.

Cenę należy podać w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Brak wypełnienia ceny w polach formularza cenowego lub podanie kwoty „0” dla którejkolwiek pozycji w obrębie załącznika nr 1a – 1c do zapytania ofertowego w zależności od części, na którą składana jest oferta – spowoduje odrzucenie oferty w danej części zamówienia.

Podana w ofercie cena musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w niniejszym zapytaniu ofertowym oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należnej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia, w tym podatek VAT.

Wszystkie wartości określone przez Wykonawcę zostaną ustalone na okres ważności umowy i nie będą podlegały zmianom.

VIII. **Kryteria oceny ofert:**

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty **dla każdej części oddzielnie** Zamawiający kierował się będzie następującym kryterium:

Cena całkowita podana w ofercie (brutto z podatkiem VAT) = 100%

Maksymalną liczbę punktów otrzyma Wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę. Pozostałym Wykonawcom zostanie przypisana odpowiednio mniejsza ilość punktów w odniesieniu do najkorzystniejszej oferty w zakresie kryterium.

Liczba punktów liczona będzie według wzoru:

$$C = \frac{\text{cena najniższa spośród badanych ofert}}{\text{cena badanej oferty}} \times 100$$

Za najkorzystniejszą ofertę **w danej części zamówienia** uznana będzie oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów. Zamawiający wybierze Wykonawcę, który złoży najkorzystniejszą ofertę.

IX. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

1. Odwołania zapytania ofertowego.
2. Dokonania zmiany w treści zapytania ofertowego i zmiany w terminie składania ofert.
3. Wezwania Wykonawcy do złożenia wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty bądź uzupełnienia wymaganych dokumentów.
4. **Dokonania poprawy oczywistych omyłek w złożonej ofercie.**
5. Odrzucenia złożonej przez Wykonawcę oferty w szczególności, jeżeli:
 - a. jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
 - b. jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - c. zawiera błędy w obliczeniu ceny,
 - d. jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
6. Unieważnienia postępowania w szczególności, jeżeli:
 - a. nie złożono co najmniej jednej oferty niepodlegającej odrzuceniu,
 - b. cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty,
 - c. wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć,
 - d. postępowanie jest obciążone niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą prawidłową realizację zamówienia.
7. Podpisania umowy z Wykonawcą, którego oferta była drugą w kolejności pod względem przyznanych punktów – jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyla się od zawarcia umowy.

X. Postanowienia w przypadku złożenia oferty wspólnej przez dwóch lub więcej Wykonawców:

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
2. Pełnomocnictwo (w formie oryginału lub notarialnie potwierdzonej kopii) do pełnienia takiej funkcji, wystawione zgodnie z wymogami prawa, podpisane przez prawnie upoważnionych przedstawicieli każdego z Wykonawców winno być dołączone do oferty.
3. Wykonawcy występujący wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy i wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
4. Jeżeli oferta Wykonawców, o których mowa wyżej, zostanie wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

XI. Dodatkowe wymagania i informacje dotyczące zamówienia:

1. Z tytułu odrzucenia oferty Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia wobec Zamawiającego.
2. **Wszelkie zmiany w treści zapytania ofertowego oraz w terminie składania ofert zamieszczone zostaną na stronie internetowej Zamawiającego i są obowiązujące dla Wykonawcy.**

3. W niniejszym postępowaniu obowiązującą formą porozumiewania się z Wykonawcami jest forma pisemna, faksowa lub elektroniczna, chyba że Zamawiający dokonał innego zastrzeżenia. Zamawiający zastrzega, że oferty **muszą zostać złożone w formie pisemnej**, zgodnie z postanowieniami rozdziału XII niniejszego zapytania.
4. Otwarcie ofert jest jawne. Udostępnienie ofert bądź informacji z otwarcia ofert następuje na pisemny wniosek Wykonawcy.
5. Przedmiot zamówienia może być realizowany przy pomocy Podwykonawców, zgodnie z zasadami określonymi w ogólnych warunkach umowy.
6. **Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę w danej części zamówienia.** Złożenie przez jednego Wykonawcę więcej niż jednej oferty lub oferty zawierającej rozwiązania wariantowe spowoduje ich odrzucenie.
7. **Zmiany i wycofanie oferty:**
 - a. Wykonawca może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed terminem składania ofert. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.
 - b. Zmiany dotyczące treści oferty powinny być przygotowane, opakowane i zaadresowane w ten sam sposób, co oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywana zmieniona oferta, należy opatrzyć opisem **ZMIANA**.
 - c. Powiadomienie o wycofaniu oferty powinno być opakowane i zaadresowane w ten sam sposób, co oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywane to powiadomienie, należy opatrzyć napisem **WYCOFANE**.

XII. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert:

1. Oferty w formie pisemnej należy składać w **Podkarpackim Centrum Edukacji Nauczycieli w Rzeszowie, ul. Niedzielskiego 2, 35-036 Rzeszów w pokoju nr 1 (Sekretariat)** w zaklejonych i opieczętowanych kopertach **do dnia 11 grudnia 2015 r. do godziny 10:00.**
2. Koperta powinna zawierać nazwę i adres Wykonawcy oraz miejsce złożenia oferty a także napis:

Numer postępowania AG-3211/PP/300/15

Oferta na sukcesywną dostawę mięsa i wyrobów z mięsa dla potrzeb Podkarpackiego Centrum Edukacji Nauczycieli w Rzeszowie wraz z Oddziałami

Nie otwierać przed dniem 11 grudnia 2015 r. przed godziną 10:15.

3. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 11 grudnia 2015 r. o godzinie 10:15** w Podkarpackim Centrum Edukacji Nauczycieli w Rzeszowie, ul. Niedzielskiego 2, 35-036 Rzeszów w pokoju nr 201.

XIII. Osoby do kontaktu:

Imię i nazwisko: Agnieszka Kulińska
e-mail: akulinska@pcen.pl
fax. 17 85 346 82

Imię i nazwisko: Aneta Kras
e-mail: akras@pcen.pl
fax. 17 85 346 82

XIV. Załączniki:

1. Załącznik Nr 1a – Formularz cenowy dla Części I
2. Załącznik Nr 1b – Formularz cenowy dla Części II
3. Załącznik Nr 1c – Formularz cenowy dla Części III
4. Załącznik Nr 2 – Druk „Oferta”
5. Załącznik Nr 3 – Ogólne warunki umowy
6. Załącznik Nr 4 – Przykładowe pełnomocnictwo

p.o. Dyrektora
Andrzej Wyczawski

Formularz cenowy – dla CZĘŚCI I

**Sukcesywna dostawa mięsa i wyrobów z mięsa
dla potrzeb Ośrodka Edukacji Nauczycieli i Pracowników Administracji
Samorządowej w Czudcu, ul. Rzeszowska 82, 38-120 Czudec**

Lp.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto w zł	Wartość brutto w zł (4 x 5)
1	2	3	4	5	6
1.	Antrykot - mięso	kg	70		
2.	Baleron wędzony, parzony (min.80% mięsa wieprzowego)-wędlina bez konserwantów	kg	80		
3.	Boczek gotowany - wędlina	kg	30		
4.	Boczek wędzony – wędlina bez konserwantów	kg	45		
5.	Ćwiartka z kurczaka - mięso	kg	30		
6.	WĘDLINA - SZYNKA Z PIERSI INDYKA - zawartość mięsa z indyka min. 82%	kg	35		
7.	INDYK - FILET Z PIERSI, przedział wagowy 1000-1500g, świeży, bez skóry, bez kości, nie rozmrażany	kg	40		
8.	KURCZAK - FILET Z PIERSI, świeży, nie rozmrażany, bez skóry, bez chrząstki, pojedynczy w przedziale wagowym 300-400g	kg	200		
9.	Flaki wołowe po wstępnej obróbce	kg	1		
10.	Golonka z kością - mięso	kg	1		
11.	Kabanosy wieprzowe – wędlina bez konserwantów	kg	30		
12.	Karkówka bez kości - mięso	kg	150		

13.	Kaszanka gryczana w jelicie naturalnym	kg	20		
14.	Kęski piwne - wyrób gotowy	kg	1		
15.	Kiełbasa typu grillowa	kg	1		
16.	Kiełbasa typu kminkowa (min.70% mięsa wieprzowego)	kg	25		
17.	Kiełbasa typu krakowska sucha (min. 72% mięsa wieprzowego) bez konserwantów	kg	125		
18.	Kiełbasa typu półsucha (min.70% mięsa wieprzowego)	kg	40		
19.	KIEŁBASA SZYNKOWA, średnio rozdrobniona, zawartość mięsa wieprzowego min. 85%	kg	65		
20.	Kiełbasa typu zwyczajna (min.65% mięsa wieprzowego)	kg	265		
21.	Kości kulinarne od schabu	kg	250		
22.	Kura rosółowa świeża	kg	70		
23.	Kurczak świeży	kg	45		
24.	Lencz - wędlna	kg	10		
25.	WIEPRZOWINA - ŁOPATKA, bez skóry, bez kości, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeża, nie rozmrażana, kawałki 1000-1500g	kg	30		
26.	Mięso mielone wieprzowe lub wieprzowo-wołowe	kg	10		
27.	Parówka cienka delikatesowa PARÓWKI WIEPRZOWE ODTŁUSZCZONE, wędzone, parzone, zawierają min. 68% mięsa wieprzowego	kg	150		
28.	Parówka gruba PARÓWKI WIEPRZOWE ODTŁUSZCZONE, wędzone, parzone, zawierają min. 68% mięsa wieprzowego	kg	140		
29.	Pasztet pieczony wieprzowy (min.40 % mięsa wp)	kg	75		

30.	Pieczeń wołowa - udziec bez kości	kg	8		
31.	Polędwiczka surowa wieprzowa - mięso	kg	8		
32.	Polędwica wołowa	kg	1		
33.	Rapetki wieprzowe	kg	1		
34.	Rostbef - mięso	kg	20		
35.	Salceson wieprzowy czosnkowy - wędlina	kg	10		
36.	WIEPRZOWINA - SCHAB ŚRODKOWY BEZ KOŚCI, o średnicy nie większej niż 10cm, świeży, słonina zdjęta, nie rozmrażany, kawałek 1500-2000g	kg	450		
37.	SŁONINA, surowa, bez dodatków, bez skóry, grubość 2 - 4cm, świeża, nie rozmrażana.	kg	20		
38.	Szynka typu karczek tradycyjny - wędlina	kg	1		
39.	WĘDLINA -SZYNKA KONSERWOWA, mięso wieprzowe min. 82%	kg	150		
40.	Szynka typu myśliwska - wędlina	kg	10		
41.	Szynka typu staropolska – wędlina(min 75% mięsa wp)	kg	90		
42.	Szynka typu wiśniowa – wędlina min 75% mięsa wp)	kg	130		
43.	Szynka typu z liściem - wędlina	kg	35		
44.	Szynka w siatce – wędlina(min 75% mięsa wp)	kg	15		
45.	WIEPRZOWINA - MIĘSO Z SZYNKI, bez kości, bez tłuszczu, kawałki 1000-1500g oraz kulki, świeże, nie rozmrażane	kg	350		
46.	WOŁOWINA - LIGAWA, świeża, nie rozmrażana, 1500-2500g	kg	10		
47.	Szynka wieprzowa typu pieczona - wędlina	kg	20		

48.	Szynka wieprzowa wędzona wiązana - wędlina	kg	25		
49.	KURCZAK UDZIEC KULINARNY (bioderko) bez kości grzbietowych kupra i tłuszczu, 15-20g	kg	650		
50.	Wątróbki drobiowe świeże	kg	30		
51.	Żeberka wieprzowe (paski) - mięso	kg	1		
ŁĄCZNA WARTOŚĆ (suma wszystkich wartości w kolumnie)					

Miejsce i data:

.....
pieczęć i podpis osoby(osób) uprawnionej(ych)
do reprezentowania Wykonawcy

Formularz cenowy – dla CZEŚCI II

**Sukcesywna dostawa mięsa i wyrobów z mięsa
dla potrzeb PCEN w Rzeszowie Oddział w Przemysłu
ul. Kraszewskiego 7a, 37-700 Przemysł**

Lp.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto w zł	Wartość brutto w zł (4 x 5)
1	2	3	4	5	6
1.	Antrykot - mięso	kg	15		
2.	Baleron wędzony, parzony (min.80% mięsa wieprzowego) - wędlina bez konserwantów	kg	20		
3.	Biodrówka wieprzowa - mięso	kg	10		
4.	Boczek gotowany – wędlina bez konserwantów	kg	10		
5.	Boczek wędzony – wędlina bez konserwantów	kg	10		
6.	Dramstiki z kurczaka - mięso	kg	20		
7.	Kurczak filet z piersi, świeże, nie rozmrażane, bez skóry, bez chrząstki, pojedyncze w przedziale wagowym 300-400g	kg	150		
8.	Filet z indyka wędzony – wędlina bez konserwantów	kg	15		
9.	Flaki krojone gotowane wieprzowe po wstępnej obróbce	kg	10		
10.	Golonka bez kości zapiekana	kg	10		
11.	Golonka z kością - mięso	kg	10		
12.	Kabanosy wieprzowe – bez konserwantów	kg	15		
13.	Karkówka bez kości - mięso	kg	120		

14.	Kiełbasa typu krakowska parzona	kg	10		
15.	Kiełbasa typu krakowska półsucha/podsuszana (min. 70% mięsa wieprzowego)	kg	10		
16.	Kiełbasa typu krakowska sucha bez konserwantów (min. 72% mięsa wieprzowego)	kg	10		
17.	Kiełbasa typu półsucha	kg	10		
18.	Kiełbasa typu szynkowa	kg	5		
19.	Kiełbasa typu wiejska	kg	5		
20.	Kiełbasa typu zwyczajna (min. 65% mięsa wieprzowego)	kg	30		
21.	Kości wieprzowe od schabu/pokrzep	kg	20		
22.	Kura rosółowa świeża	kg	80		
23.	Łopatka wieprzowa bez kości, bez skóry, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeża, nie rozmrażana	kg	50		
24.	Mięso mielone wieprzowe lub wieprzowo-wołowe	kg	50		
25.	Parówka cienka delikatesowa PARÓWKI WIEPRZOWE ODTŁUSZCZONE, wędzone, parzone, zawierają min. 68% mięsa wieprzowego	kg	10		
26.	Parówka gruba PARÓWKI WIEPRZOWE ODTŁUSZCZONE, wędzone, parzone, zawierają min. 68% mięsa wieprzowego	kg	50		
27.	Pasztet pieczony wieprzowy (min.40 % mięsa wieprzowego)	kg	30		
28.	Podudzie drobiowe - mięso	kg	20		
29.	Połówka typu sopocka drobiowa - wędlina	kg	30		

30.	Polędwica typu sopocka wieprzowa - wędlina	kg	80		
31.	Polędwica z indyka - wędlina	kg	5		
32.	Porcja rosółowa	kg	30		
33.	Rostbef - mięso	kg	10		
34.	Salceson biały - wędlina	kg	5		
35.	Salceson czerwony - wędlina	kg	5		
36.	Schab środkowy bez kości, o średnicy nie większej niż 10cm, świeży, słonina zdjęta, nie rozmrażany, kawałek 1500-2000g	kg	150		
37.	Schab faszerowany – wędlina (min. 82% mięsa wieprzowego)	kg	10		
38.	Schab pieczony – wędlina (min. 82% mięsa wieprzowego)	kg	10		
39.	Skrzydło z kurczaka - mięso	kg	15		
40.	Słonina	kg	5		
41.	Szponder - mięso	kg	10		
42.	Szynka typu chłopska – wędlina (min. 82% mięsa wieprzowego)	kg	10		
43.	Szynka typu goleniowa – wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	10		
44.	Szynka typu konserwowa – wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	5		
45.	Szynka typu staropolska – wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	50		
46.	Szynka typu starowiejska – wędlina (min. 82% mięsa wieprzowego)	kg	20		
47.	Szynka typu swojska – wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	10		

48.	Szynka typu wiśniowa – wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	15		
49.	Szynka typu z liściem - wędlina	kg	10		
50.	Szynka w siatce - wędlina	kg	10		
51.	Szynka wiązana – wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	10		
52.	Szynka wieprzowa mięso	kg	15		
53.	Szynka wieprzowa extra blok - wędlina	kg	5		
54.	Szynka z piersi indyka w siatce – wędlina (min. 82% mięsa z indyka)	kg	10		
55.	Udko z kurczaka świeże	kg	120		
56.	Żeberka wieprzowe (paski) - mięso	kg	30		
ŁĄCZNA WARTOŚĆ (suma wszystkich wartości w kolumnie)					

Miejsce i data:

.....
pieczęć i podpis osoby(osób) uprawnionej(ych)
do reprezentowania Wykonawcy

Formularz cenowy – dla CZEŚCI III

**Sukcesywna dostawa mięsa i wyrobów z mięsa
dla potrzeb PCEN w Rzeszowie Oddział w Tarnobrzegu
ul. Sienkiewicza 206, 39-400 Tarnobrzeg**

Lp.	Nazwa towaru	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto w zł	Wartość brutto w zł (4 x 5)
1	2	3	4	5	6
1.	Antrykot - mięso	kg	3		
2.	Boczek wędzony – wędlina bez konserwantów	kg	35		
3.	Kurczak filet z piersi, świeże, nie rozmrażane, bez skóry, bez chrząstki, pojedyncze w przedziale wagowym 300-400g	kg	200		
4.	Flaki wołowe po wstępnej obróbce	kg	7		
5.	Kabanosy wieprzowe bez konserwantów	kg	15		
6.	Karkówka bez kości - mięso	kg	150		
7.	Kaszanka gryczana w jelicie naturalnym	kg	15		
8.	Kiełbasa salami	kg	1		
9.	Kiełbasa krakowska sucha bez konserwantów (min. 72% mięsa wieprzowego)	kg	15		
10.	Kiełbasa typu krakowska półsucha/podsuszana (min. 70% mięsa wieprzowego)	kg	30		
11.	Kiełbasa typu zwyczajna (min. 65% mięsa wieprzowego)	kg	70		
12.	Kiełbasa typu żywiecka sucha bez konserwantów (min. 72% mięsa wieprzowego)	kg	10		
13.	Kości kulinarne wieprzowe	kg	80		

14.	Kura rosółowa świeża	kg	60		
15.	Ligawa wołowa – mięso, świeża, nie rozmrażana, porcja 1500g-2500 g	kg	10		
16.	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeża, nie rozmrażana	kg	10		
17.	Parówka cienka delikatesowa odtłuszczona, wędzona, parzone, zawiera min. 68% mięsa wieprzowego	kg	80		
18.	Podgardle wędzone	kg	13		
19.	Półdzwica typu sopocka wieprzowa, wędzona- wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	60		
20.	Półdzwiczki surowe wieprzowe - mięso	kg	30		
21.	Schab środkowy bez kości, o średnicy nie większej niż 10cm, świeży, słonina zdjęta, nie rozmrażany, kawałek 1500-2000g	kg	300		
22.	Słonina surowa, bez dodatków, bez skóry, świeża, nie rozmrażana, grubość 2-4 cm	kg	15		
23.	Smalec wieprzowy	kg	5		
24.	Szynka w siatce – wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	80		
25.	Mięso z szynki wieprzowej bez kości, bez tłuszczu, świeże, nie rozmrażane	kg	12		
26.	Udło z kurczaka świeże	kg	130		
ŁĄCZNA WARTOŚĆ (suma wszystkich wartości w kolumnie)					

Miejsce i data:

.....
pieczęć i podpis osoby(osób) uprawnionej(ych)
do reprezentowania Wykonawcy

.....
Pieczęć Wykonawcy

FORMULARZ OFERTOWY

Dane dotyczące Wykonawcy:

Nazwa Wykonawcy:
.....
Adres:
.....
Telefon: Faks:
E-mail:
NIP: REGON:

Nawiązując do zapytania ofertowego dotyczącego

**sukcesywnej dostawy mięsa i wyrobów z mięsa dla potrzeb Podkarpackiego
Centrum Edukacji Nauczycieli w Rzeszowie wraz z Oddziałami
– nr postępowania AG-3211/PP/300/15**

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę:

Dla Części I (dostawy dla OENiPAS w Czudcu)

zgodnie z załączonym formularzem cenowym sporządzonym według załącznika nr **1a**:

cena ofertowa brutto wynosi: zł
(słownie:)

Dla Części II (dostawy dla Oddziału w Przemyślu)

zgodnie z załączonym formularzem cenowym sporządzonym według załącznika nr **1b**:

cena ofertowa brutto wynosi: **zł**
(słownie:)

Dla Części III (dostawy dla Oddziału w Tarnobrzegu)

zgodnie z załączonym formularzem cenowym sporządzonym według załącznika nr **1c**:

cena ofertowa brutto wynosi: **zł**
(słownie:)

2. Zamówienie wykonamy w terminie wymaganym przez Zamawiającego.

3. Oświadczamy, że załączone do zapytania ofertowego ogólne warunki umowy zostały przez nas zaakceptowane bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

Miejsce i data:

.....
*pieczęć i podpis osoby(osób) uprawnionej(ych)
do reprezentowania Wykonawcy*

Ogólne warunki umowy

z dnia

W wyniku rozstrzygnięcia zapytania ofertowego nr AG-3211/PP/300/15
(nr wniosku))

na sukcesywną dostawę mięsa i wyrobów z mięsa dla potrzeb Podkarpackiego Centrum Edukacji Nauczycieli w Rzeszowie wraz z Oddziałami

Część....

została zawarta umowa pomiędzy:

.....
reprezentowaną przez zwaną dalej Wykonawcą,

a

**Województwem Podkarpackim – Podkarpackim Centrum Edukacji Nauczycieli
w Rzeszowie, ul. Niedzielskiego 2, 35-036 Rzeszów** reprezentowanym przez

..... – zwanym dalej
Zamawiającym, o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest **sukcesywna dostawa mięsa i wyrobów z mięsa** dla potrzeb PCEN w Rzeszowie wraz z Oddziałami.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać produkty określone w ust. 1 niniejszego paragrafu do, zgodnie z warunkami zapytania ofertowego, ofertą złożoną w dniu oraz zgodnie z wykazem rzeczowo – cenowym stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
3. Zamawiający zastrzega, że ilości asortymentu wskazane w załączniku nr 1 są ilościami szacunkowymi. Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie o realizację dostaw w ilościach wpisanych w ww. załączniku. Zakupy dokonywane w trakcie obowiązywania umowy mogą dla poszczególnych pozycji różnić się ilościowo od ilości podanych w załączniku, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy przewidywanej łącznej wartości brutto określonej w § 2 umowy.

§ 2

Przewidywana łączna wartość brutto przedmiotu umowy wynosi: zł
(słownie:).

§ 3

1. Dostawy asortymentu będą następować partiami w okresie trwania umowy transportem

Wykonawcy. Cena dostarczanych produktów zawiera koszt ich dostawy w odpowiednie miejsce określone w § 1 ust. 2.

2. Zamawiający powiadomi pisemnie, faksem lub mailem Wykonawcę, o każdej dostawie oraz wskaże zamawiane produkty z podaniem ich ilości i maksymalnego czasu dostawy towaru z zastrzeżeniem, że termin dostawy nastąpi do 8 godzin od wysłania zamówienia, chyba że Zamawiający wskaże późniejszy termin dostawy. W przypadku gdy dostawa w danym dniu nie będzie możliwa ze względu na przekroczenie godzin dostaw wskazanych w ust. 3, Wykonawca zobowiązany jest do dostawy zamówionej partii towarów do godz. 8:00 następnego dnia.
3. Odbiór zamówionych partii towarów możliwy będzie w dni robocze od poniedziałku do soboty w godzinach od 6:30 do 19:00, w wyjątkowych sytuacjach także poza określonymi godzinami po uprzednim uzgodnieniu warunków odbioru pomiędzy stronami.
4. Asortyment niezamówiony nie będzie przyjmowany.
5. Do składania zamówień w imieniu Zamawiającego upoważniona jest Pan/Pani: lub osoba ją zastępująca,
6. Zamówienia będą składane faksem lub mailem na poniższe adresy i numery:

numer faksu:

adres e-mail:

§ 4

1. Wykonawca zapewnia, że posiada wszelkie niezbędne środki do wykonania przedmiotu niniejszej umowy w sposób gwarantujący jej wykonanie z należytą starannością.
2. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia.
3. Dostarczane produkty winny spełniać wymagania określone w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności.
4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania Zamawiającemu artykułów żywnościowych dobrej jakości, tj.: świeżych, czystych, w pierwszym gatunku, bez ścinek, bez objawów nadpsucia, pleśni, bez obcych zapachów, o właściwej gramaturze oraz z właściwym terminem przydatności do spożycia.
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać produkty w opakowaniach dopuszczonych do przechowywania i transportu żywności z uwzględnieniem rodzaju dostarczanych artykułów. Opakowania muszą być nieuszkodzone i czyste.
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać produkty odpowiednim transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie jakościowe dostarczanego towaru przed czynnikami pogodowymi, uszkodzeniem itd. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przy dostawie okazać decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą środki transportu do przewozu określonych artykułów żywnościowych.
7. Wykonawca dostarczy artykuły żywnościowe w początkowym terminie przydatności do spożycia, nie krótszym niż $\frac{3}{4}$ terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonej artykule.
8. Dostarczony asortyment musi być prawidłowo oznakowany np. etykietą, metką zawierającą co najmniej:
 - nazwę oraz rodzaj produktu,
 - termin przydatności do spożycia (dzień, miesiąc, rok),

- masę netto,
 - warunki przechowywania,
 - wykaz składników wg udziału surowców.
9. Informacje zawarte na oznaczeniu asortymentu muszą być zgodne z jego stanem rzeczywistym.

§ 5

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo nieprzyjęcia dostarczonego towaru w przypadku stwierdzenia jego wad lub jeśli nie spełnia on warunków zamówienia, w szczególności gdy jest: złej jakości, nieświeży, ze ścinkami, z objawami nadpsucia, pleśni, o niewłaściwej gramaturze, o niewłaściwym oznakowaniu, w kończącym się terminie ważności, dostarczony w uszkodzonych opakowaniach, bez wymaganego oznakowania itp.
2. W przypadku wystąpienia sytuacji, o której mowa w ust. 1 Zamawiający złoży Wykonawcy pisemną reklamację na jego adres wskazany na wstępie umowy, faksem lub mailem – zgodnie z § 3 ust. 6 niniejszej umowy, nie później niż w następnym dniu roboczym po dostawie towaru.
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć niezwłocznie, nie później niż do 2 godzin od chwili otrzymania reklamacji, przedmiot zamówienia wolny od wad i spełniający wymogi Zamawiającego.

§ 6

Ceny jednostkowe netto poszczególnych produktów określone przez Wykonawcę w załączniku nr 1 do umowy, są niezmiennie przez okres obowiązywania niniejszej umowy.

§ 7

1. Po dostarczeniu każdej partii towaru Wykonawca wystawi i doręczy Zamawiającemu fakturę zgodną ze zrealizowanym zamówieniem i stosownie do cen dostarczonych produktów ustalonych w załączniku nr 1 do umowy.
2. Zamawiający zobowiązuje się regulować należności za dostarczoną partię towaru po jej odbiorze przez Zamawiającego, w terminie 14 dni od daty doręczenia przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury VAT, przelewem, na rachunek bankowy w niej wskazany.
3. Faktury VAT należy wystawiać na adres siedziby Zamawiającego i dostarczać do lokalizacji określonej w §1 ust. 2.
4. Cena jednostkowa netto wykazana na fakturze musi być zgodna z ceną netto wskazaną w załączniku nr 1 do umowy.

§ 8

1. Przedmiot umowy będzie realizowany w terminie od dnia **do dnia 31 grudnia 2016 r.**
2. Umowa wygasa, w przypadku gdy przed upływem okresu wskazanego w ust. 1 wartość produktów dostarczonych na podstawie niniejszej umowy osiągnie przewidywaną łączną wartość brutto przedmiotu umowy określoną w § 2.

§ 9

Wykonawca odpowiada wobec Zamawiającego za wszelkie działania lub zaniechania swoich Podwykonawców jak za swoje.

§ 10

1. W przypadku trzykrotnego złożenia reklamacji bądź upomnienia Wykonawcy w związku z wykonaniem zamówienia z nienależytą starannością lub nieterminowo a także z powodu dostarczania towarów wadliwych lub niepełnowartościowych, Zamawiający ma prawo do odstąpienia od umowy w każdym czasie ze skutkiem natychmiastowym.
2. Upomnienie może mieć formę pisemną, faksu lub e-mail, przekazane na jedną z niżej podanych dróg kontaktu:
Pisemnie:
Faksowo:
Mailowo:
3. Niezależnie od postanowienia ust. 1 Zamawiający ma prawo do odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym także w razie rażącego naruszenia przez Wykonawcę obowiązków wynikających z niniejszej umowy.
4. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W tym przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy do dnia odstąpienia.
5. Odstąpienie od umowy powinno mieć formę pisemną pod rygorem nieważności.

§ 11

1. Obowiązującą formę odszkodowania z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy stanowią kary umowne, które naliczane będą w następujących przypadkach i wysokościach:
Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
 - a. z tytułu odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn zależnych od Wykonawcy – w wysokości 10% łącznej wartości brutto przedmiotu umowy określonej w § 2,
 - b. z tytułu opóźnienia w realizacji zamówionej dostawy – w wysokości 0,5% wartości brutto partii dostawy zrealizowanej z opóźnieniem za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia,
 - c. z tytułu realizacji zamówienia z nienależytą starannością/jakością – w wysokości 10% wartości partii dostawy zrealizowanej z nienależytą starannością/ jakością.
2. Kary umowne w pierwszej kolejności potrącone będą z bieżących należności Wykonawcy.
3. Zastrzeżenie kar umownych nie wyłącza uprawnienia Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
4. Za opóźnienie w zapłacie faktur Zamawiający na żądanie Wykonawcy zapłaci odsetki ustawowe.

§ 12

1. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia zmian postanowień zawartej umowy w szczególności w następującym zakresie:

- a. zmiany wynagrodzenia Wykonawcy za wykonanie zamówienia, w przypadku zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia, w tym ustawowej stawki podatku od towarów i usług,
- b. zmiany terminu wykonania zamówienia w przypadku wystąpienia:
 - siły wyższej. Siła wyższa – oznacza wydarzenie nieprzewidywalne i poza kontrolą stron umowy występujące po podpisaniu umowy, a powodujące niemożliwość wywiązywania się z umowy w jej obecnym brzmieniu,
 - innych uzasadnionych przyczyn pod warunkiem, że zaszły okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
2. W przypadku wystąpienia okoliczności stanowiących podstawę zmian postanowień umowy, strony umowy zobowiązane są do poinformowania o tym fakcie drugą stroną i wystąpienia z wnioskiem o dokonanie zmian w przedmiotowej umowie.
3. Jeżeli Zamawiający uzna, że zaistniałe okoliczności stanowiące podstawę do zmiany w umowie nie są zasadne, Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zadania zgodnie z zawartą umową.

§ 13

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zmiana niniejszej umowy następuje za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie w formie aneksu do umowy.

§ 14

Ewentualne spory wynikające z treści niniejszej umowy lub w związku z jej wykonaniem rozstrzygać będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 15

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mieć będą przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 16

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

Pieczęć i podpis Zamawiającego

Pieczęć i podpis Wykonawcy

Załączniki:

1. Wykaz rzeczowo – cenowy.

.....
pieczęć Wykonawcy

PEŁNOMOCNICTWO

Zarejestrowana nazwa firmy:.....
.....

Siedziba firmy:
.....

Adres firmy:
.....

Telefon/fax firmy:

Upoważnionym przedstawicielem do uczestnictwa w zapytaniu ofertowym, podpisywania oferty, umowy oraz innych dokumentów związanych z postępowaniem w sprawie udzielenia zamówienia publicznego pn.: „**Sukcesywna dostawa mięsa i wyrobów z mięsa dla potrzeb Podkarpackiego Centrum Edukacji Nauczycieli w Rzeszowie wraz z Oddziałami**” i podejmowania decyzji w imieniu Wykonawcy jest:

Pan/Pani

Miejsce i data:

.....
*pieczęć i podpis osoby(osób)
udzielającej(cych) upoważnienia*