

Rzeszów, 9 marca 2015 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

**Numer postępowania: AG-3211/PP/98/15**

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, w tym na potrzeby realizacji projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w tym:

- „Edukacja skuteczna, przyjazna, nowoczesna – rozwój kompetencji kadry zarządzającej i pedagogicznej szkół i placówek oświatowych w województwie podkarpackim”.

### **Przedmiot zamówienia został podzielony na następujące grupy:**

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

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

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

**UWAGA: Wykonawca jest zobowiązany złożyć ofertę na wszystkie trzy grupy. Złożenie oferty tylko na jedną lub dwie grupy spowoduje jej odrzucenie.**

### **Wspólny Słownik Zamówień CPV:**

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



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**CZŁOWIEK – NAJLEPSZA INWESTYCJA!**

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 grupy I**  
**załącznik nr 1b dla grupy II**  
**załącznik nr 1c dla grupy 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 grupy I:**

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

**- dla grupy II:**

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

**- dla grupy 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 2015 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**  
**dla PCEN w Rzeszowie Oddział w Przemysłu**  
**dla PCEN w Rzeszowie Oddział w Tarnobrzegu**

**od 23 marca 2015 r.**  
**od 1 kwietnia 2015 r.**  
**od 1 kwietnia 2015 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.

**Zamawiający informuje, że dla każdej Grupy zostaną zawarte odrębne umowy.**

**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 – załączniki nr 1a, 1b i 1c,
- 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 wykaz rzeczowo-cenowy dla każdej grupy odrębnie, 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 odrębnie dla każdej grupy 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 stanowić będzie łączna wartość brutto wpisana w formularzu oferty za całość przedmiotu zamówienia (suma łącznych wartości brutto wszystkich grup).

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

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 – spowoduje odrzucenie oferty.

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 Zamawiający kierował się będzie następującym kryterium:

**Cena całkowita brutto (suma wszystkich grup) = 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 uznana będzie oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów. Zamawiający wybierze Wykonawcę, który złoży najkorzystniejszą ofertę.

## IX. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert:

1. Oferty należy składać w **Podkarpackim Centrum Edukacji Nauczycieli w Rzeszowie, ul. Niedzielskiego 2, 35-036 Rzeszów w pokoju nr 1 (Sekretariat)** w zaklejonych i opieczetowanych kopertach **do dnia 13 marca 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/98/15**

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

**Nie otwierać przed dniem 13 marca 2015 r. przed godziną 10:15.**

3. Otwarcie ofert nastąpi w **dniu 13 marca 2015 r. o godzinie 10:15** w Podkarpackim Centrum Edukacji Nauczycieli w Rzeszowie, ul. Niedzielskiego 2, 35-036 Rzeszów w pokoju nr 201.

**Uwaga: Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.**

## X. 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

## XI. Załączniki:

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

Dyrektor  
Krystyna Wróblewska



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

CZŁOWIEK – NAJLEPSZA INWESTYCJA!

**Formularz cenowy**

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

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa towaru</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość</b>	<b>Cena jednostkowa brutto w zł</b>	<b>Wartość brutto w zł (4 x 5)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1.	Antrykot - mięso	kg	85		
2.	Baleron wędzony, parzony (min. 80% mięsa wieprzowego) - wędlina bez konserwantów	kg	45		
3.	Boczek gotowany - wędlina bez konserwantów	kg	1		
4.	Boczek wędzony – wędlina bez konserwantów	kg	85		
5.	Udziec kulinarny z kurczaka (bioderko) bez kości grzbietowych, kupra i tłuszczu, pojedyncza porcja 15-20g	kg	200		
6.	Szynka z piersi indyka – wędlina, (min. 82% mięsa z indyka)	kg	50		
7.	Filet z piersi indyka, świeży, nie rozmrażany, bez skóry, bez chrząstki i kości, pojedyncza porcja 1000-1500g	kg	35		
8.	Filet z piersi kurczaka, świeży, nie rozmrażany, bez skóry, bez chrząstki i kości, pojedyncza porcja 300-400g	kg	280		
9.	Flaki wołowe po wstępnej obróbce	kg	1		
10.	Golonka z kością - mięso	kg	1		
11.	Kabanosy wieprzowe – bez konserwantów	kg	25		
12.	Karkówka bez kości - mięso	kg	180		
13.	Kaszanka gryczana w jelicie naturalnym	kg	12		
14.	Kiełbasa kminkowa (min. 70% mięsa wieprzowego)	kg	25		
15.	Kiełbasa krakowska parzona, grubo rozdrobniona, (min. 70% mięsa wieprzowego)	kg	25		

16.	Kiełbasa krakowska sucha bez konserwantów (min. 72% mięsa wieprzowego)	kg	35		
17.	Kiełbasa półsucha/podsuszana (min. 70% mięsa wieprzowego)	kg	4		
18.	Kiełbasa szynkowa, średnio rozdrobniona, (min. 85% mięsa wieprzowego)	kg	80		
19.	Kiełbasa wiejska cienka, wieprzowa, wędzona, bez konserwantów (min. 80% mięsa I klasy)	kg	26		
20.	Kiełbasa zwyczajna (min. 65% mięsa wieprzowego)	kg	200		
21.	Kości kulinarne od schabu	kg	200		
22.	Kura rosółowa świeża	kg	130		
23.	Lencz - wędlina (min. 50% mięsa wieprzowego)	kg	10		
24.	Łopatka wieprzowa bez kości, bez skóry, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeża, nie rozmrażana, pojedyncza porcja 1000-1500g	kg	60		
25.	Mięso mielone wieprzowe lub wieprzowo - wołowe	kg	250		
26.	Parówka cienka delikatesowa odtłuszczona, wędzona, parzona (min. 68% mięsa wieprzowego)	kg	90		
27.	Parówka gruba odtłuszczona, wędzona, parzona (min. 68% mięsa wieprzowego)	kg	90		
28.	Pasztet pieczony wieprzowy (min. 40% mięsa wieprzowego)	kg	30		
29.	Pieczeń wołowa udziec bez kości	kg	8		
30.	Polędwiczka surowa wieprzowa - mięso	kg	8		
31.	Polędwica wołowa	kg	1		
32.	Rapetki wieprzowe	kg	1		
33.	Rostbef - mięso	kg	10		
34.	Schab bez kości, wieprzowy, środkowy, świeży, słonina zdjęta, nie rozmrażany, kawałek 1500-2000g	kg	700		
35.	Salceson wieprzowy czosnkowy	kg	10		
36.	Słonina surowa, bez dodatków, bez skóry, świeża, nie rozmrażana, grubość 2-4 cm	kg	15		

37.	Szynka konserwowa –wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	120		
38.	Szynka typu staropolska – wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	60		
39.	Szynka wiśniowa – wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	60		
40.	Szynka w siatce – wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	80		
41.	Mięso z szynki wieprzowej (w formie kuli), bez kości, bez tłuszczu, świeże, nie rozmrażane	kg	55		
42.	Ligawa wołowa, świeża, nie rozmrażana, porcja 1500-2500g	kg	15		
43.	Udka z kurczaka świeże	kg	550		
44.	Wątróbki drobiowe świeże	kg	35		
45.	Żeberka wieprzowe (paski) - mięso	kg	8		
<b>ŁĄCZNA WARTOŚĆ</b> (suma wszystkich wartości w kolumnie)					

Miejsce i data: .....

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

**Formularz cenowy**

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

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa towaru</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość</b>	<b>Cena jednostkowa brutto w zł</b>	<b>Wartość brutto w zł (4 x 5)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1.	Antrykot - mięso	kg	5		
2.	Baleron wędzony, parzony (min. 80% mięsa wieprzowego) - wędlina bez konserwantów	kg	20		
3.	Biodrówka wieprzowa - mięso	kg	5		
4.	Boczek gotowany - wędlina bez konserwantów	kg	8		
5.	Boczek wędzony – wędlina bez konserwantów	kg	8		
6.	Udziec kulinarny z kurczaka (bioderko) bez kości grzbietowych, kupra i tłuszczu, pojedyncza porcja 15-20g	kg	25		
7.	Filet z piersi kurczaka, świeży, nie rozmrażany, bez skóry, bez chrząstki i kości, pojedyncza porcja 300-400g	kg	80		
8.	Filet z indyka wędzony - wędlina bez konserwantów	kg	18		
9.	Flaki krojone wieprzowe po wstępnej obróbce	kg	8		
10.	Golonka z kością - mięso	kg	8		
11.	Kabanosy wieprzowe - bez konserwantów	kg	8		
12.	Karkówka bez kości - mięso	kg	80		
13.	Kiełbasa krakowska półsucha/podsuszana (min. 70% mięsa wieprzowego)	kg	8		
14.	Kiełbasa krakowska sucha bez konserwantów (min. 72% mięsa wieprzowego)	kg	10		
15.	Kiełbasa wiejska cienka, wieprzowa, wędzona, bez konserwantów (min. 80% mięsa I klasy)	kg	5		

16.	Kiełbasa zwyczajna (min. 65% mięsa wieprzowego)	kg	28		
17.	Kości kulinarne drobiowe	kg	28		
18.	Kura rosółowa świeża	kg	45		
19.	Łopatka wieprzowa bez kości, bez skóry, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeża, nie rozmrażana	kg	28		
20.	Mięso mielone wieprzowe lub wieprzowo - wołowe	kg	50		
21.	Parówka cienka delikatesowa odtłuszczona, wędzona, parzona, (min. 68% mięsa wieprzowego)	kg	8		
22.	Parówka gruba odtłuszczona, wędzona, parzona (min. 68% mięsa wieprzowego)	kg	28		
23.	Pasztet pieczony wieprzowy (min. 40% mięsa wieprzowego)	kg	12		
24.	Polędwica miodowa drobiowa - wędlina	kg	5		
25.	Polędwica sopocka drobiowa wędzona – wędlina (min. 82% mięsa z kurczaka)	kg	20		
26.	Polędwica sopocka wieprzowa wędzona - wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	50		
27.	Rostbef - mięso	kg	5		
28.	Schab bez kości, wieprzowy, środkowy, świeży, słonina zdjęta, nie rozmrażany, kawałek 1500-2000g	kg	140		
29.	Schab faszerowany - wędlina (min. 82% mięsa wieprzowego)	kg	15		
30.	Schab pieczony - wędlina (min. 82% mięsa wieprzowego)	kg	15		
31.	Skrzydółko z kurczaka - mięso	kg	16		
32.	Szponder - mięso	kg	5		
33.	Szynka typu chłopska – wędlina (min. 82% mięsa wieprzowego)	kg	18		
34.	Szynka typu goleniowa – wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	18		
35.	Szynka konserwowa – wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	10		
36.	Szynka typu staropolska – wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	36		
37.	Szynka typu starowiejska – wędlina (min 82% mięsa wieprzowego)	kg	5		

38.	Szynka typu swojska – wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	8		
39.	Szynka wiśniowa – wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	8		
40.	Szynka typu z liściem - wędlina	kg	8		
41.	Szynka wiązana – wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	10		
42.	Szynka z piersi indyka – wędlina, (min. 82% mięsa z indyka)	kg	5		
43.	Udko z kurczaka świeże	kg	140		
44.	Żeberka wieprzowe (paski) - mięso	kg	18		
<b>ŁĄCZNA WARTOŚĆ</b> (suma wszystkich wartości w kolumnie)					

Miejsce i data: .....

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

**Formularz cenowy**

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

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa towaru</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość</b>	<b>Cena jednostkowa brutto w zł</b>	<b>Wartość brutto w zł (4 x 5)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1.	Antrykot - mięso	kg	3		
2.	Boczek wędzony – wędlina bez konserwantów	kg	30		
3.	Filet z piersi kurczaka, świeży, nie rozmrażany, bez skóry, bez chrząstki i kości, pojedyncza porcja 300-400g	kg	180		
4.	Filet z piersi indyka, świeży, nie rozmrażany, bez skóry, bez chrząstki i kości, pojedyncza porcja 1000-1500g	kg	5		
5.	Flaki wołowe po wstępnej obróbce	kg	7		
6.	Kabanosy wieprzowe – bez konserwantów	kg	10		
7.	Karkówka bez kości - mięso	kg	130		
8.	Kaszanka gryczana w jelicie naturalnym	kg	10		
9.	Kiełbasa salami	kg	1		
10.	Kiełbasa krakowska sucha bez konserwantów (min. 72% mięsa wieprzowego)	kg	13		
11.	Kiełbasa krakowska półsucha/podsuszana (min. 70% mięsa wieprzowego)	kg	26		
12.	Kiełbasa zwyczajna (min. 65% mięsa wieprzowego)	kg	50		
13.	Kiełbasa żywiecka sucha bez konserwantów (min. 72% mięsa wieprzowa)	kg	8		
14.	Kości kulinarne wieprzowe	kg	80		

15.	Kura rosółowa świeża	kg	55		
16.	Ligawa wołowa, świeża, nie rozmrażana, porcja 1500-2500g	kg	10		
17.	Łopátka wieprzowa bez kości, bez skóry, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeża, nie rozmrażana	kg	8		
18.	Parówka cienka delikatesowa odtłuszczona, wędzona, parzona, (min. 68% mięsa wieprzowego)	kg	80		
19.	Podgardle wędzone	kg	10		
20.	Polędwica sopocka wieprzowa wędzona - wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	120		
21.	Polędwiczka surowa wieprzowa - mięso	kg	25		
22.	Schab bez kości, wieprzowy, środkowy, świeży, słonina zdjęta, nie rozmrażany, kawałek 1500-2000g	kg	280		
23.	Słonina surowa, bez dodatków, bez skóry, świeża, nie rozmrażana, grubość 2-4 cm	kg	12		
24.	Smalec wieprzowy	kg	5		
25.	Szynka w siatce – wędlina (min. 75% mięsa wieprzowego)	kg	70		
26.	Mięso z szynki wieprzowej bez kości, bez tłuszczu, świeże, nie rozmrażane	kg	12		
27.	Udło z kurczaka świeże	kg	130		
28.	Wątróbki drobiowe świeże	kg	3		

**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/98/15**

- 1. Oferujemy wykonanie całości przedmiotu zamówienia (suma cen dla wszystkich trzech grup - dostawy dla Czudca, Przemyśla i Tarnobrzega) za cenę:**

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

w tym:

**Dla grupy I (dostawy dla OENiPAS w Czudcu)**

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

**cena ofertowa brutto wynosi: ..... zł**

(słownie: .....)

**Dla grupy II (dostawy dla Oddziału w Przemyślu)**

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

**cena ofertowa brutto wynosi: ..... zł**

(słownie: .....)

**Dla grupy 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/98/15  
(nr wniosku .....

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

#### Grupa ....

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, w tym na potrzeby realizacji projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, w tym:
  - „Edukacja skuteczna, przyjazna, nowoczesna – rozwój kompetencji kadry zarządzającej i pedagogicznej szkół i placówek oświatowych w województwie podkarpackim”.
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: zły 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 niezienne 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 2015 r.**

- 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

- 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.
- Upomnienie może mieć formę pisemną, faksu lub e-mail, przekazane na jedną z niżej podanych dróg kontaktu:  
Pisemnie: .....  
Faksowo: .....  
Mailowo: .....
- 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.
- 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.
- Odstąpienie od umowy powinno mieć formę pisemną pod rygorem nieważności.

#### § 11

- 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:
  - 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,
  - z tytułu opóźnienia w realizacji zamówionej dostawy – w wysokości 0,5% wartości brutto partii dostawy zrealizowanej z opóźnieniem za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia,
  - z tytułu realizacji zamówienia z nienależytą starannością/jakością – w wysokości 10% wartości partii dostawy zrealizowanej z nienależytą starannością/ jakością.
- Kary umowne w pierwszej kolejności potrącone będą z bieżących należności Wykonawcy.
- Zastrzeżenie kar umownych nie wyłącza uprawnienia Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
- 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 stronę 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*