



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

Zespół Szkół Nr 1
im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku
ul. Gen. L. Okulickiego 13
21-040 Świdnik, tel. 81 751 23 94
000189285
pieczęć zamawiającego

załącznik nr 2 do regulaminu udzielania zamówień publicznych, których wartość nie przekracza kwoty 30.000 euro

Znak sprawy: ZO/9/MwZ/07/2017

Świdnik, 26 lipca 2017r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. Zamawiający:

NABYWCA: Powiat Świdnicki w Świdniku Zespół Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku, ul. gen. L. Okulickiego 13, 21-040 Świdnik, NIP 712-290-45-39

ODBIORCA (PŁATNIK): Zespół Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku ul. gen. L. Okulickiego 13, 21-040 Świdnik

zaprasza do złożenia ofert na:

2.. Przedmiot zamówienia: **sprzedaż i dostawa surowców i materiałów do prowadzenia zajęć „Warsztaty kulinarno-kelnerskie” (2gr-y), „Gotuj z VIP-em i Norwidem” (2gr-y) oraz „Warsztaty cukiernictwa artystycznego” (1 gr-a)**

w ramach realizacji projektu „Mistrzostwo w zawodzie kluczem do sukcesu” (Nr RPLU.12.04.00-06-0044/16) w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego według następującego zawartego w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia (załącznik nr 1)

2.1. Określenie trybu zamówienia: Postępowanie prowadzone zgodnie z art. 4, pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 ze zm.) wartość zamówienia nie przekracza równowartości 30 000 euro – nie stosuje się przepisów ustawy. Niniejsze postępowanie jest prowadzone zgodnie z Wytycznymi programowymi dotyczącymi systemu wdrażania Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020 w zakresie Europejskiego Funduszu Społecznego.

2.2. Rodzaj zamówienia: dostawy.

2.3. Kody CPV: 15000000-8 - Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

3. Okres realizacji zamówienia: od podpisania umowy do 22.12.2017r. Zamówienie będzie realizowane w częściach, według zapotrzebowań Zamawiającego składanych u Wykonawcy najpóźniej 3 dni przed oczekiwanym terminem dostawy. Termin dostawy: do 3 dni od daty złożenia zapotrzebowania przez Zamawiającego.

4. Miejsce realizacji dostawy: siedziba zamawiającego: Zespół Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku, 21-040 Świdnik, ul. Gen. L. Okulickiego 13.



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

5. Miejsce i termin złożenia oferty: do 8 sierpnia 2017r., drogą elektroniczną na adres sekretarz@zsnorwid.swidnik.pl lub w sekretariacie szkoły (Świdnik, ul. Okulickiego13, II piętro). Za datę złożenia oferty uważa się datę wpływu oferty do Zamawiającego.

6. Termin otwarcia ofert: 9 sierpnia 2017r. godz 9.00

7. Warunki płatności: płatności będą wykonywane po dostarczeniu towaru spełniającego oczekiwania zamawiającego, na podstawie faktur za dostarczony towar wystawionych przez Wykonawcę - przelew z terminem płatności 7 dni od daty dostarczenia faktury.

8. Kryteria oceny ofert: w trakcie wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami: cena 100% [Sposób oceny ofert: cena jako kryterium wymierne obliczane zostanie wg wzoru: $WP = CN/CO \times R$, gdzie: WP – Wartość punktowa: CN - najniższa proponowana cena brutto, CO - cena brutto oferty badanej, R – ranga (100); maksymalna ilość punktów do uzyskania w kryterium „cena” wynosi 100].

9. Termin związania ofertą wynosi: 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert wskazanym w pkt. 6. Dzień ten jest 1 (pierwszym) dniem terminu związania ofertą.

10. Informacja na temat zakresu wykluczenia podmiotów powiązanych kapitałowo lub osobowo z Beneficjentem (oświadczenie – załącznik nr 3):

10.1. W celu uniknięcia konfliktu interesów, zamówienie nie może być udzielone podmiotom powiązanim osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

10.1.1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,

10.1.2. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ w wytycznych programowych,

10.1.3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

10.1.4. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

10.2. Z postępowania zostaną wykluczeni wykonawcy nie spełniający wymienionych w pkt 10.1. wymogów.

11. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami: Agnieszka Baraniak, tel. 81 751 23 94, sekretarz@zsnorwid.swidnik.pl

12. Sposób przygotowania oferty: ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim zgodnie z formularzem ofertowym.

13. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu oceny ich spełnienia:

A. Warunkiem ubiegania się Wykonawcy o udzielenia zamówienia jest przedstawienie



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

oferty zgodnie z wymaganiami Zamawiającego określonymi w niniejszym zapytaniu ofertowym (szczegółowy opis przedmiotu zamówienia).

B. Złożona oferta powinna zawierać co najmniej: ofertę wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 2 – formularz ofertowy; oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym (Załącznik nr 3).

C. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania.

D. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu nastąpi na podstawie składanych przez Wykonawców oświadczeń i dokumentów.

E. Cena musi obejmować wszystkie wymagane przepisami prawa obciążenia fiskalne. Cena oferty w trakcie realizacji umowy nie będzie podlegała waloryzacji.

14. Inne: Wykonawca musi zobowiązać się do dostarczenia artykułów świeżych, zgodnych z formularzem ofertowym. Koszt dostawy przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego ponosi Wykonawca. Zamawiający zastrzega sobie prawo nie zrealizowania całości przedmiotu zapytania.

15. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

*Dyrektor
Zespołu Szkół Nr 1*

*im. C. K. Norwida w Świdniku
Krzysztof Paweł Galan*

Załączniki:

Załącznik 1 - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Załącznik 2 - Formularz ofertowy

Załącznik 3 - Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym

Załącznik 4 - Umowa (wzór)

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

Załącznik nr 1

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia towarów świeżych zgodnych z poniższym wykazem, w terminach i ilościach określonych przez Zamawiającego w bieżących zamówieniach częściowych w okresie od podpisania umowy do 22.12.2017r.

| L.P. | Nazwa przedmiotu zamówienia | Opis przedmiotu | jednostka | ilość |
|------|-----------------------------|---------------------|-----------|-------|
| 1 | Amaretto | | litr | 0,5 |
| 2 | Antrykot wołowy | | kg | 5 |
| 3 | Bagietka | długa | szt | 10 |
| 4 | Bakłazan | | kg | 6 |
| 5 | Bazylia suszona | opakowanie małe | szt | 2 |
| 6 | Bazylia w doniczce | | szt | 6 |
| 7 | Boczek wędzony | nie krojony | kg | 3 |
| 8 | Boczek surowy | nie krojony | kg | 3 |
| 9 | Borówki | | kg | 1,7 |
| 10 | Botwina | pęczek | szt | 10 |
| 11 | Brokuł | | szt | 24 |
| 12 | Budyń śmietankowy | bez cukru | op | 40 |
| 13 | Bulion wołowy w kostkach | 6 szt w opakowaniu | op | 8 |
| 14 | Buraczki młode | | kg | 4 |
| 15 | Buraki | | kg | 20 |
| 16 | Bułka tarta | opakowanie 500g | szt | 6 |
| 17 | Cebula | | kg | 36 |
| 18 | Cebula czerwona | | kg | 7 |
| 19 | Cebula szalotka | | kg | 3 |
| 20 | Comber jagnięcy | Z kością, brytyjski | kg | 8 |
| 21 | Cukinia | | kg | 13 |
| 22 | Cukier | biały kryształ | kg | 31 |
| 23 | Cukier demarera | | kg | 1,5 |
| 24 | Cukier puder | | szt | 11,5 |
| 25 | Cukier wanilinowy | opakowanie 15g | szt | 31 |
| 26 | Cukier trzcinowy | | kg | 2,5 |
| 27 | Cydr lubelski | | litr | 4 |

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

| | | | | |
|----|------------------------------|------------------------------|------|--------|
| 28 | Cynamon | | kg | 0,1 |
| 29 | Cytryna | | kg | 8 |
| 30 | Czekolada biała | tabliczka 100g | szt | 60 |
| 31 | Czekolada gorzka | tabliczka 100g | szt | 75 |
| 32 | Czekolada mleczna | tabliczka 100g | szt | 5 |
| 33 | Czerwona kapusta | | kg | 10 |
| 34 | Czerwone wino | | litr | 1 litr |
| 35 | Czosnek | główka | szt | 70 |
| 36 | Dżem morelowy | | kg | 3 |
| 37 | Drożdże | opakowanie po 10g | op | 16 |
| 38 | Groszek konserwowy | puszka | szt | 20 |
| 39 | Fasola czerwona | w puszcze | szt | 10 |
| 40 | Figa | świeża | szt | 10 |
| 41 | Filet z kaczki | Kalibrowany 220g-250g sztuka | kg | 3,5 |
| 42 | Filet z łososia | | kg | 6 |
| 43 | Filet z piersi kurczaka | | kg | 27 |
| 44 | Filet z piersi indyka | | kg | 16 |
| 45 | Galaretka agrestowa | | szt | 2 |
| 46 | Galaretka wiśniowa | | szt | 2 |
| 47 | Gałka muskatołowa | | op | 2 |
| 48 | Glukoza | | kg | 1 |
| 49 | Groszek cukrowy w strączkach | | kg | 0,6 |
| 50 | Herbata czarna | 50 sasz w opakowaniu | op | 8 |
| 51 | Jabłka prażone | w słoiku, ok. 750g | szt | 20 |
| 52 | Jajka | Klasa L | szt | 1130 |
| 53 | Jeżyny | | kg | 0,2 |
| 54 | Jogurt naturalny | | litr | 10 |
| 55 | Kaczka | sztuka ok. 2 kg | szt | 12 |
| 56 | Kakao | | kg | 0,6 |
| 57 | Kalafior | | szt | 4 |
| 58 | Kasza pęczak | | kg | 2 |
| 59 | Kawa mielona | 0,5 kg | szt | 4 |
| 60 | Kawa rozpuszczalna | 0,5 kg | szt | 8 |
| 61 | Kecup | 480g, łagodny | szt | 12 |
| 62 | Koncentrat pomidorowy | 1 litr | szt | 8 |
| 63 | Koperek | pęczek | szt | 10 |

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

| | | | | |
|----|---------------------------------------|-------------------------------|------|-----|
| 64 | Kukurydza | puszka | szt | 8 |
| 65 | Limonka | | szt | 12 |
| 66 | Liść laurowy | opakowanie | szt | 4 |
| 67 | Majonez | 400ml | szt | 15 |
| 68 | Mak | | kg | 0,2 |
| 69 | Makaron rurki | opakowanie 0,5kg | szt | 6 |
| 70 | Makaron spaghetti | opakowanie 0,5 kg | szt | 6 |
| 71 | Maliny | | kg | 2,2 |
| 72 | Margaryna | kostka 250g | szt | 20 |
| 73 | Marchew | | kg | 18 |
| 74 | Marchewka mini | | kg | 1 |
| 75 | Masło | 200g | szt | 120 |
| 76 | Mąka krupczatka | | kg | 22 |
| 77 | Mąka pszenna | 550 | kg | 54 |
| 78 | Mąka semolina typ 00 z pszenicy durum | | kg | 20 |
| 79 | Mąka ziemniaczana | | kg | 5 |
| 80 | Migdały | | kg | 0,3 |
| 81 | Migdały cięte | | kg | 1 |
| 82 | Mięso mielone | | kg | 12 |
| 83 | Mięso wieprzowe | łopatka | kg | 3 |
| 84 | Mięso wołowe | łopatka | kg | 3 |
| 85 | Mięta | świeża | opak | 8 |
| 86 | Miód lipowy | | kg | 0,4 |
| 87 | Mleko | 3,2%, 1 litr | szt | 14 |
| 88 | Natka pietruszki | pęczek | szt | 28 |
| 89 | Ocet balsamiczny | | litr | 2 |
| 90 | Ocet winny czerwony | litr | litr | 2 |
| 91 | Ocet spirytusowy | | litr | 2 |
| 92 | Ogórek | | kg | 4 |
| 93 | Ogórki konserwowe | | kg | 2 |
| 94 | Olej | butelka 1 litr | szt | 12 |
| 95 | Oliwa z oliwek | butelka 1 litr | szt | 11 |
| 96 | Oregano suszone | opakowanie małe | szt | 2 |
| 97 | Orzeszki pinii | | kg | 0,4 |
| 98 | Paluszki krabowe | Chłodzone, 8 szt w opakowaniu | op | 8 |

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

| | | | | |
|-----|----------------------------|----------------------|------|-----|
| 99 | Papiloty | 100 szt w opakowaniu | opak | 1 |
| 100 | Papier do pieczenia | rolka 20m | szt | 10 |
| 101 | Papryka czerwona | | kg | 11 |
| 102 | Papryka zielona | | kg | 4 |
| 103 | Papryka żółta | | kg | 3 |
| 104 | Papryka ostra mielona | 20g | szt | 8 |
| 105 | Papryka słodka mielona | 20g | szt | 6 |
| 106 | Patyczki do szaszłyków | 100 szt w opakowaniu | szt | 6 |
| 107 | Pestki słonecznika | | kg | 0,4 |
| 108 | Pieczarki | | kg | 23 |
| 109 | Pieprz cayenne | 15g w opakowaniu | szt | 6 |
| 110 | Pieprz czarny ziarnisty | 10g | szt | 2 |
| 111 | Pieprz mielony | 20g | szt | 16 |
| 112 | Pieprz zielony marynowany | Mały słoik | szt | 2 |
| 113 | Pietruszka | | kg | 7 |
| 114 | Płatki owsiane | | kg | 1,5 |
| 115 | Polędwica wołowa | | kg | 8 |
| 116 | Polędwiczka | wieprzowa | kg | 6 |
| 117 | Pomarańcze | | szt | 10 |
| 118 | Pomidorki koktajlowe | | kg | 2 |
| 119 | Pomidory czerwone | | kg | 14 |
| 120 | Pomidory krojone | w puszcze | szt | 10 |
| 121 | Por | | kg | 4 |
| 122 | Proszek do pieczenia | 15g | szt | 34 |
| 123 | Przecier pomidorowy | | litr | 5 |
| 124 | Przyprawa do dań chińskich | | op | 6 |
| 125 | Przyprawa do pizzy | opakowanie małe | szt | 6 |
| 126 | Pure z mango (ponuthier) | | litr | 2 |
| 127 | Roszonka | | kg | 0,2 |
| 128 | Rozmaryn | świeży | opak | 2 |
| 129 | Rozmaryn | suszony | opak | 4 |
| 130 | Rukiew wodna | W doniczce | szt | 4 |
| 131 | Rukola | | kg | 0,4 |
| 132 | Rum | | litr | 0,5 |
| 133 | Ryż arborio | | kg | 4 |
| 134 | Rzodkiewka | pęczek | szt | 10 |

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

| | | | | |
|-----|----------------------|--------------------------------------|------|-----|
| 135 | Salata karbowana | | szt | 8 |
| 136 | Seler korzeń | | kg | 3 |
| 137 | Sephia | Barwnik kałamarnicy, małe opakowanie | szt | 2 |
| 138 | Ser cheddar | | kg | 2 |
| 139 | Ser feta | kostka | szt | 10 |
| 140 | Ser grana padano | | kg | 0,4 |
| 141 | Ser kozi | | kg | 0,4 |
| 142 | Ser mozzarella | tarty | kg | 3 |
| 143 | Ser żółty | edamski | kg | 6 |
| 144 | Ser żółty | gouda | kg | 5 |
| 145 | Serek mascarpone | | kg | 5 |
| 146 | Serek topiony | Naturalny, 100g w opakowaniu | kg | 20 |
| 147 | Sezam | | kg | 0,2 |
| 148 | Słonina | | kg | 2 |
| 149 | Soczewica czarna | | kg | 4 |
| 150 | Soda oczyszczona | | kg | 0,2 |
| 151 | Sok jabłkowy | | litr | 2 |
| 152 | Sos sałatkowy grecki | | szt | 12 |
| 153 | Sos sojowy ciemny | 500 ml | szt | 2 |
| 154 | Sól | kg | kg | 13 |
| 155 | Szafran | | opak | 2 |
| 156 | Szczawik krwisty | doniczka | szt | 4 |
| 157 | Szczypiorek | pęczek | szt | 22 |
| 158 | Szpinak mrożony | opakowanie 450g | szt | 8 |
| 159 | Szpinak baby | | kg | 4,5 |
| 160 | Szynka | nie krojona | kg | 7 |
| 161 | Śledzie w oleju | | kg | 8 |
| 162 | Śliwka | świeża | kg | 2 |
| 163 | Śmietana | 12%, 200g | szt | 20 |
| 164 | Śmietana | 18%, 200g | szt | 30 |
| 165 | Śmietana | 30% | litr | 24 |
| 166 | Tortilla | placki, 6-8 szt w opakowaniu | op | 6 |
| 167 | Truskawki | świeże | kg | 4 |
| 168 | Truskawki | mrożone | kg | 2,5 |
| 169 | Twaróg | | kg | 2 |
| 170 | Tymianek | Suszony, 10g | szt | 14 |



Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

| | | | | |
|-----|---------------------|---------------------|------|-----|
| 171 | Tymianek | Świerzy, opakowanie | szt | 3 |
| 172 | Wanilia | laska | szt | 22 |
| 173 | Wino białe | | litr | 2,8 |
| 174 | Wiórki kokosowe | opakowanie 200g | szt | 9 |
| 175 | Ziele angielskie | | opak | 2 |
| 176 | Ziemiaki | | kg | 26 |
| 177 | Ziemiaki truflowe | fioletowe | kg | 6 |
| 178 | Zioła prowansalskie | 50g | szt | 6 |
| 179 | Żelatyna | 50g | opak | 10 |
| 180 | Żelatyna w listkach | | opak | 2 |

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

Załącznik 2

Pieczęć firmowa wykonawcy

FORMULARZ OFERTOWY

W odpowiedzi na zapytanie dotyczące **sprzedaży i dostawy surowców i materiałów do prowadzenia zajęć** „Warsztaty kulinarno-kelnerskie” (2gr-y), „Gotuj z VIP-em i Norwidem” (2gr-y) oraz „Warsztaty cukiernictwa artystycznego” (1 gr-a) w ramach realizacji projektu „Mistrzostwo w zawodzie kluczem do sukcesu” (Nr RPLU.12.04.00-06-0044/16) w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

1) NAZWA I DOKŁADNY ADRES WYKONAWCY

a) firma: _____

b) REGON: _____

c) kod, miejscowość, województwo, powiat:

_____, _____, _____,

d) ulica, nr domu, nr lokalu: _____, _____, _____

e) internet: http:// _____ pl e-mail: _____ @ _____

f) numer kierunkowy: _____ tel. _____ fax. _____

2) Data sporządzenia oferty: _____

3) W nawiązaniu do zapytania ofertowego oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia:

Cena oferty **netto** /bez podatku VAT/: _____

(należy określić cyfrowo i słownie w PLN)

Słownie: _____

Należny podatek VAT: _____

(należy określić cyfrowo i słownie w PLN)

Słownie: _____

Cena oferty **brutto** /z podatkiem VAT/: _____

(należy określić cyfrowo i słownie w PLN)

Słownie: _____

Zgodnie z poniższym zestawieniem:

| L.P. | Nazwa przedmiotu zamówienia | Uwagi | Jednostka | Ilość | Cena jednostkowa zł brutto | Wartość zł brutto ogółem |
|------|-----------------------------|-------|-----------|-------|----------------------------|--------------------------|
|------|-----------------------------|-------|-----------|-------|----------------------------|--------------------------|

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

| | 1 | 3 | 4 | | 5 | 6 |
|----|--------------------------|---------------------|------|-----|---|---|
| 1 | Amaretto | | litr | 0,5 | | |
| 2 | Antrykot wołowy | | kg | 5 | | |
| 3 | Bagietka | długa | szt | 10 | | |
| 4 | Bakłażan | | kg | 6 | | |
| 5 | Bazyliia suszona | opakowanie małe | szt | 2 | | |
| 6 | Bazyliia w doniczce | | szt | 6 | | |
| 7 | Boczek wędzony | nie krojony | kg | 3 | | |
| 8 | Boczek surowy | nie krojony | kg | 3 | | |
| 9 | Borówki | | kg | 1,7 | | |
| 10 | Botwina | pęczek | szt | 10 | | |
| 11 | Brokuł | | szt | 24 | | |
| 12 | Budyń śmietankowy | bez cukru | op | 40 | | |
| 13 | Bulion wołowy w kostkach | 6 szt w opakowaniu | op | 8 | | |
| 14 | Buraczki młode | | kg | 4 | | |
| 15 | Buraki | | kg | 20 | | |
| 16 | Bułka tarta | opakowanie 500g | szt | 6 | | |
| 17 | Cebula | | kg | 36 | | |
| 18 | Cebula czerwona | | kg | 7 | | |
| 19 | Cebula szalotka | | kg | 3 | | |
| 20 | Comber jagnięcy | Z kością, brytyjski | kg | 8 | | |
| 21 | Cukinia | | kg | 13 | | |
| 22 | Cukier | biały kryształ | kg | 31 | | |
| 23 | Cukier demarera | | kg | 1,5 | | |

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

| | | | | | | |
|----|-------------------------|------------------------------|------|------|--|--|
| 24 | Cukier puder | | szt | 11,5 | | |
| 25 | Cukier wanilinowy | opakowanie 15g | szt | 31 | | |
| 26 | Cukier trzcinowy | | kg | 2,5 | | |
| 27 | Cydr lubelski | | litr | 4 | | |
| 28 | Cynamon | | kg | 0,1 | | |
| 29 | Cytryna | | kg | 8 | | |
| 30 | Czekolada biała | tabliczka 100g | szt | 60 | | |
| 31 | Czekolada gorzka | tabliczka 100g | szt | 75 | | |
| 32 | Czekolada mleczna | tabliczka 100g | szt | 5 | | |
| 33 | Czerwona kapusta | | kg | 10 | | |
| 34 | Czerwone wino | | litr | 1 | | |
| 35 | Czosnek | główka | szt | 70 | | |
| 36 | Dżem morelowy | | kg | 3 | | |
| 37 | Drożdże | opakowanie po 10g | op | 16 | | |
| 38 | Groszek konserwowy | puszka | szt | 20 | | |
| 39 | Fasola czerwona | w puszcze | szt | 10 | | |
| 40 | Figa | świeża | szt | 10 | | |
| 41 | Filet z kaczki | Kalibrowany 220g-250g sztuka | kg | 3,5 | | |
| 42 | Filet z łososia | | kg | 6 | | |
| 43 | Filet z piersi kurczaka | | kg | 27 | | |
| 44 | Filet z piersi indyka | | kg | 16 | | |
| 45 | Galaretka agrestowa | | szt | 2 | | |
| 46 | Galaretka wiśniowa | | szt | 2 | | |
| 47 | Galka muszkatołowa | | op | 2 | | |
| 48 | Glukoza | | kg | 1 | | |

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

| | | | | | | |
|----|------------------------------|----------------------|------|------|--|--|
| 49 | Groszek cukrowy w strączkach | | kg | 0,6 | | |
| 50 | Herbata czarna | 50 sasz w opakowaniu | op | 8 | | |
| 51 | Jabłka prażone | w słoiku, ok. 750g | szt | 20 | | |
| 52 | Jajka | Klasa L | szt | 1130 | | |
| 53 | Jeżyny | | kg | 0,2 | | |
| 54 | Jogurt naturalny | | litr | 10 | | |
| 55 | Kaczka | sztuka ok. 2 kg | szt | 12 | | |
| 56 | Kakao | | kg | 0,6 | | |
| 57 | Kalafior | | szt | 4 | | |
| 58 | Kasza pęczak | | kg | 2 | | |
| 59 | Kawa mielona | 0,5 kg | szt | 4 | | |
| 60 | Kawa rozpuszczalna | 0,5 kg | szt | 8 | | |
| 61 | Kecup | 480g, łagodny | szt | 12 | | |
| 62 | Koncentrat pomidorowy | 1 litr | szt | 8 | | |
| 63 | Koperek | peczek | szt | 10 | | |
| 64 | Kukurydza | puszka | szt | 8 | | |
| 65 | Limonka | | szt | 12 | | |
| 66 | Liść laurowy | opakowanie | szt | 4 | | |
| 67 | Majonez | 400ml | szt | 15 | | |
| 68 | Mak | | kg | 0,2 | | |
| 69 | Makaron rurki | opakowanie 0,5kg | szt | 6 | | |
| 70 | Makaron spaghetti | opakowanie 0,5 kg | szt | 6 | | |
| 71 | Maliny | | kg | 2,2 | | |
| 72 | Margaryna | kostka 250g | szt | 20 | | |
| 73 | Marchew | | kg | 18 | | |

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

| | | | | | | |
|----|---------------------------------------|-------------------------------|------|-----|--|--|
| 74 | Marchewka mini | | kg | 1 | | |
| 75 | Masło | 200g | szt | 120 | | |
| 76 | Mąka krupczatka | | kg | 22 | | |
| 77 | Mąka pszenna | 550 | kg | 54 | | |
| 78 | Mąka semolina typ 00 z pszenicy durum | | kg | 20 | | |
| 79 | Mąka ziemniaczana | | kg | 5 | | |
| 80 | Migdały | | kg | 0,3 | | |
| 81 | Migdały cięte | | kg | 1 | | |
| 82 | Mięso mielone | | kg | 12 | | |
| 83 | Mięso wieprzowe | łopatka | kg | 3 | | |
| 84 | Mięso wołowe | łopatka | kg | 3 | | |
| 85 | Mięta | świeża | opak | 8 | | |
| 86 | Miód lipowy | | kg | 0,4 | | |
| 87 | Mleko | 3,2%, 1 litr | szt | 14 | | |
| 88 | Natka pietruszki | pęczek | szt | 28 | | |
| 89 | Ocet balsamiczny | | litr | 2 | | |
| 90 | Ocet winny czerwony | litr | litr | 2 | | |
| 91 | Ocet spirytusowy | | litr | 2 | | |
| 92 | Ogórek | | kg | 4 | | |
| 93 | Ogórki konserwowe | | kg | 2 | | |
| 94 | Olej | butelka 1 litr | szt | 12 | | |
| 95 | Oliwa z oliwek | butelka 1 litr | szt | 11 | | |
| 96 | Oregano suszone | opakowanie małe | szt | 2 | | |
| 97 | Orzeszki pinii | | kg | 0,4 | | |
| 98 | Paluszki krabowe | Chłodzone, 8 szt w opakowaniu | op | 8 | | |

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

| | | | | | | |
|-----|---------------------------|----------------------|------|-----|--|--|
| 99 | Papiloty | 100 szt w opakowaniu | opak | 1 | | |
| 100 | Papier do pieczenia | rolka 20m | szt | 10 | | |
| 101 | Papryka czerwona | | kg | 11 | | |
| 102 | Papryka zielona | | kg | 4 | | |
| 103 | Papryka żółta | | kg | 3 | | |
| 104 | Papryka ostra mielona | 20g | szt | 8 | | |
| 105 | Papryka słodka mielona | 20g | szt | 6 | | |
| 106 | Patyczki do szaszłyków | 100 szt w opakowaniu | szt | 6 | | |
| 107 | Pestki słonecznika | | kg | 0,4 | | |
| 108 | Pieczarki | | kg | 23 | | |
| 109 | Pieprz cayenne | 15g w opakowaniu | szt | 6 | | |
| 110 | Pieprz czarny ziarnisty | 10g | szt | 2 | | |
| 111 | Pieprz mielony | 20g | szt | 16 | | |
| 112 | Pieprz zielony marynowany | Mały słoik | szt | 2 | | |
| 113 | Pietruszka | | kg | 7 | | |
| 114 | Płatki owsiane | | kg | 1,5 | | |
| 115 | Połudwica wołowa | | kg | 8 | | |
| 116 | Połudwiczka | wieprzowa | kg | 6 | | |
| 117 | Pomarańcze | | szt | 10 | | |
| 118 | Pomidorki koktajlowe | | kg | 2 | | |
| 119 | Pomidory czerwone | | kg | 14 | | |
| 120 | Pomidory krojone | w puszcze | szt | 10 | | |
| 121 | Por | | kg | 4 | | |
| 122 | Proszek do pieczenia | 15g | szt | 34 | | |
| 123 | Przecier pomidorowy | | litr | 5 | | |

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

| | | | | | | |
|-----|----------------------------|--------------------------------------|------|-----|--|--|
| 124 | Przyprawa do dań chińskich | | op | 6 | | |
| 125 | Przyprawa do pizzy | opakowanie małe | szt | 6 | | |
| 126 | Pure z mango (ponuthier) | | litr | 2 | | |
| 127 | Roszponka | | kg | 0,2 | | |
| 128 | Rozmaryn | świeży | opak | 2 | | |
| 129 | Rozmaryn | suszony | opak | 4 | | |
| 130 | Rukiew wodna | W donicze | szt | 4 | | |
| 131 | Rukola | | kg | 0,4 | | |
| 132 | Rum | | litr | 0,5 | | |
| 133 | Ryż arborio | | kg | 4 | | |
| 134 | Rzodkiewka | pęczek | szt | 10 | | |
| 135 | Salata Karbowana | | szt | 8 | | |
| 136 | Seler korzeń | | kg | 3 | | |
| 137 | Sephia | Barwnik kalamarnicy, małe opakowanie | szt | 2 | | |
| 138 | Ser cheddar | | kg | 2 | | |
| 139 | Ser feta | kostka | szt | 10 | | |
| 140 | Ser grana padano | | kg | 0,4 | | |
| 141 | Ser kozi | | kg | 0,4 | | |
| 142 | Ser mozzarella | tarty | kg | 3 | | |
| 143 | Ser żółty | edamski | kg | 6 | | |
| 144 | Ser żółty | gouda | kg | 5 | | |
| 145 | Serek mascarpone | | kg | 5 | | |
| 146 | Serek topiony | Naturalny, 100g w opakowaniu | kg | 20 | | |
| 147 | Sezam | | kg | 0,2 | | |
| 148 | Słonina | | kg | 2 | | |

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

| | | | | | | |
|-----|----------------------|------------------------------|------|-----|--|--|
| 149 | Soczewica czarna | | kg | 4 | | |
| 150 | Soda oczyszczona | | kg | 0,2 | | |
| 151 | Sok jabłkowy | | litr | 2 | | |
| 152 | Sos sałatkowy grecki | | szt | 12 | | |
| 153 | Sos sojowy ciemny | 500 ml | szt | 2 | | |
| 154 | Sól | kg | kg | 13 | | |
| 155 | Szafran | | opak | 2 | | |
| 156 | Szczawik krwisty | doniczka | szt | 4 | | |
| 157 | Szczypiorek | pęczek | szt | 22 | | |
| 158 | Szpinak mrożony | opakowanie 450g | szt | 8 | | |
| 159 | Szpinak baby | | kg | 4,5 | | |
| 160 | Szynka | nie krojona | kg | 7 | | |
| 161 | Śledzie w oleju | | kg | 8 | | |
| 162 | Śliwka | świeża | kg | 2 | | |
| 163 | Śmietana | 12%, 200g | szt | 20 | | |
| 164 | Śmietana | 18%, 200g | szt | 30 | | |
| 165 | Śmietana | 30% | litr | 24 | | |
| 166 | Tortilla | placki, 6-8 szt w opakowaniu | op | 6 | | |
| 167 | Truskawki | świeże | kg | 4 | | |
| 168 | Truskawki | mrożone | kg | 2,5 | | |
| 169 | Twaróg | | kg | 2 | | |
| 170 | Tymianek | Suszony, 10g | szt | 14 | | |
| 171 | Tymianek | Świeży, opakowanie | szt | 3 | | |
| 172 | Wanilia | laska | szt | 22 | | |
| 173 | Wino białe | | litr | 2,8 | | |



Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

| | | | | | | |
|--------------|---------------------|-----------------|------|----|--|--|
| 174 | Wiórki kokosowe | opakowanie 200g | szt | 9 | | |
| 175 | Ziele angielskie | | opak | 2 | | |
| 176 | Ziemiaki | | kg | 26 | | |
| 177 | Ziemiaki truflowe | fioletowe | kg | 6 | | |
| 178 | Zioła prowansalskie | 50g | szt | 6 | | |
| 179 | Żelatyna | 50g | opak | 10 | | |
| 180 | Żelatyna w listkach | | opak | 2 | | |
| RAZEM | | | | | | |

4) Oferujemy zrealizowanie dostaw zgodnie z zapotrzebowaniem składanymi przez Zamawiającego w terminie 3 dni od złożenia zapotrzebowania.

5) Akceptujemy warunki realizacji zamówienia oraz płatności określone w zapytaniu ofertowym.

6) Oświadczamy, że czujemy się związani ofertą 30 dni od dnia otwarcia ofert.

Załącznikami do niniejszego formularza stanowiącego integralną część ofert są:

1/ Oświadczenie dotyczące braku powiązań.

2/ _____

3/ _____

/miejsowość i data/

/podpis wykonawcy/



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

Załącznik 3

(dokładna nazwa z adresem lub pieczęć Wykonawcy)

.....
Miejscowość, data

Oświadczenie dotyczące braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Beneficjentem projektu (Zamawiającym)

Niniejszym oświadczam, iż jako Wykonawca **nie jestem powiązany/a** osobowo lub kapitałowo z Beneficjentem projektu (Zamawiającym), czyli z: Zespołem Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Beneficjentem (Zamawiającym) lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta (Zamawiającego) lub osobami wykonującymi w imieniu Beneficjenta (Zamawiającego) czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ w wytycznych programowych.
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli

Ponadto potwierdzam, iż Wykonawca nie pozostaje z Beneficjentem (Zamawiającym) w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności Beneficjenta (Zamawiającego) przy udzielaniu zamówienia.

.....
(pieczęć i podpisy osoby/osób upoważnionych do reprezentowania wykonawcy)

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

Załącznik 4

UMOWA

Zawarta w dniu pomiędzy:

Powiat Świdnicki w Świdniku Zespół Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku
reprezentowany przez Krzysztofa Pawła Gałana

Dyrektora Zespołu Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku,
ul. gen. L. Okulickiego 13, 21-040 Świdnik

NIP 712-290-45-39

zwanym dalej Zamawiającym

a

.....
Reprezentowanym/ą przez

.....
Zwanym/ą dalej Wykonawcą

o następującej treści:

§ 1

Zamówienie obejmuje: **sprzedaż i dostawę surowców i materiałów do prowadzenia zajęć** w ramach realizacji projektu „Mistrzostwo w zawodzie kluczem do sukcesu” (Nr RPLU.12.04.00-06-0044/16) w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego². Przedłożona oferta Wykonawcy oraz treść zapytania ofertowego stanowią integralną część niniejszej umowy.

§ 2

1. Termin realizacji zamówienia: od podpisania umowy do 22.12.2017r. Zamówienie będzie realizowane w częściach, według zapotrzebowań Zamawiającego składanych u Wykonawcy najpóźniej 3 dni przed oczekiwanym terminem dostawy. Termin dostawy: do 3 dni od daty złożenia zapotrzebowania przez Zamawiającego
2. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia artykułów świeżych, zgodnych z formularzem ofertowym.
3. Wykonawca dostarczy zamówiony towar transportem własnym, we własnym zakresie, na swój koszt i ryzyko. Za datę dostawy uznaje się datę wydania za stosownym pokwitowaniem przedmiotu umowy osobie upoważnionej przez Zamawiającego.

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

4. Do obowiązków Wykonawcy należy również wniesienie towaru do Zamawiającego i jego rozładunek w miejscu wskazanym przez pracownika upoważnionego przez Zamawiającego.
5. Odpowiedzialność za przedmiot umowy i ich ewentualne uszkodzenie podczas dostarczenia do siedziby Zamawiającego ponosi do momentu ich dostawy Wykonawca.
6. Miejsce dostawy: siedziba Zamawiającego.

§ 3

1. Wartości umowy wynosi bruttozł (słownie:).
2. Wykonawca - za dostarczony towar - wystawi fakturę VAT.
3. Faktura winna być adresowana na Zamawiającego (NABYWCA: Powiat Świdnicki w Świdniku Zespół Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku, ul. gen. L. Okulickiego 13, 21-040 Świdnik, NIP 712-290-45-39; ODBIORCA (PŁATNIK): Zespół Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku, ul. gen. L. Okulickiego 13, 21-040 Świdnik)
4. Za dzień dokonania płatności będzie uważany dzień złożenia dyspozycji dokonania przelewu bankowego przez Zamawiającego na rachunek Wykonawcy.
5. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie faktur wystawionych przez Wykonawcę na dostarczone artykuły po podpisaniu protokołu odbioru przez Zamawiającego - przelew z terminem płatności 7 dni od daty dostarczenia faktury.

§ 4

Wykonawca zobowiązuje się informować Zamawiającego o wszystkich istotnych sprawach oraz dostrzeżonych uchybieniach w realizacji dostaw objętych umową.

§ 5

1. Stronom przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w następujących przypadkach:
 - 1) Wykonawcy, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o poniższych okolicznościach, gdy:
 - a) Zamawiający odmawia bez uzasadnionej przyczyny odbioru przedmiotu zamówienia lub podpisania protokołu odbioru,
 - b) Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, że nie będzie w stanie realizować swoich obowiązków wynikających z umowy.
 - 2) Zamawiającemu: W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu

Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020

interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

3) Zamawiającemu w przypadku rażącego nie wywiązywania się Wykonawcy z obowiązków wynikających z umowy, w szczególności nie uwzględniania uwag dotyczących jakości wykonywania przedmiotu umowy, a także braku współpracy przy rozpatrywaniu skarg konsumentów. Zamawiający pisemnie powiadomi Wykonawcę o przyczynie i terminie rozwiązania umowy.

§ 6

1. Zmiana umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową, stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.
3. Integralną częścią umowy stanowią załączniki:
 - a) Zapytanie ofertowe znak ZO/9/MwZ/07/2017– załącznik nr 1,
 - b) Oferta Wykonawcy – załącznik nr 2.

§ 7

Wykonawca oświadcza, że znany jest mu fakt, iż treść niniejszej umowy, a w szczególności dotyczące go dane identyfikujące, przedmiot umowy i wysokość wynagrodzenia, stanowią informację publiczną w rozumieniu ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (tj. Dz. U. z 2015 r., poz. 2058 ze zm.), która podlega udostępnieniu w trybie przedmiotowej ustawy.

§ 8

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

Zamawiający

Wykonawca