

Busko-Zdrój, 03.02.2014 r.

Znak: KP.042.7.6.2014

Powiat Buski

ul. Mickiewicza 15

28- 100 Busko - Zdrój

tel.: 0-41-378-30-51, -52

Fax: 0-41-378-35-78

e-mail: starostwo@powiat.busko.pl

**ROZPOZNANIE CENOWE NR 5/2014
SPRZEDAŻ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**

W związku z realizacją Projektu „*Dodatkowe umiejętności praktyczne i wiedza – szansą na sukces zawodowy*” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Priorytetu IX. *Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach*, Działania 9.2 *Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego*, Powiat Buski zwraca się do Państwa z zapytaniem w formie rozpoznania cenowego określonego w przedmiocie zamówienia – załącznik nr 1.

STAROSTA
JERZY KOLARZ



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

ZAŁĄCZNIK NR 1
do rozpoznania cenowego nr 5/2014

Szczegółowa charakterystyka przedmiotu zamówienia na:

Sprzedaż artykułów spożywczych na potrzeby realizacji Projektu:

„Dodatkowe umiejętności praktyczne i wiedza – szansą na sukces zawodowy”
współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 15000000-8

Lp.	Nazwa	Wymagana minimalna gramatura / objętość	Jednostka miary	Ilość
Część I. Artykuły nabiałowe				
1.	Jaja	-	szt.	370
2.	Margaryna do pieczenia	250 g	szt.	62
3.	Masło - minimum 82% tłuszczu mlecznego	200 g	szt.	50
4.	Mleko 3,2% UHT	1 l.	litr	53
5.	Mleko w proszku	500 g	szt.	4
6.	Ser twarogowy tłusty	1 kg	kg	4
7.	Ser topiony gouda	100 g	szt.	10
8.	Ser żółty gouda	200 g	szt.	15
9.	Serek o smaku waniliowym homogenizowany	140 g	szt.	10
10.	Śmietanka kremowa 30% UHT	0,5 l	szt.	29
Część II. Artykuły spożywcze suche, przyprawowe, przetwory owocowo-warzywne i konserwy				
1.	Ananasy plastry w puszcze	500 ml	szt.	24
2.	Brzoskwinie połówki w puszcze	750 g	szt.	40
3.	Budyń śmietankowy bez cukru	40 g	szt.	20
4.	Budyń waniliowy bez cukru	40 g	szt.	20
5.	Bułka tarta	500 g	szt.	1
6.	Cukier kryształ	1 kg	kg	50
7.	Cukier puder	500 g	szt.	8
8.	Cukier wanilinowy	32 g	szt.	30
9.	Czekolada gorzka	100 g	szt.	10
10.	Czekolada mleczna	100 g	szt.	41
11.	Drożdże	100 g	szt.	14
12.	Galaretka w proszku cytrynowa	70 g	szt.	30
13.	Galaretka w proszku truskawkowa	70 g	szt.	25
14.	Galaretka w proszku wiśniowa	70 g	szt.	35
15.	Groszek konserwowy	400 g	szt.	27
16.	Herbata ekspresowa	200 g	szt.	5
17.	Kakao	100 g	szt.	20
18.	Kawa mielona	250 g	szt.	6
19.	Kawa rozpuszczalna	200 g	szt.	14
20.	Kawa ziarnista	250 g	szt.	10
21.	Kisiel bez cukru cytrynowy	35 g	szt.	15
22.	Kisiel bez cukru wiśniowy	35 g	szt.	5
23.	Koncentrat pomidorowy	200 g	szt.	5
24.	Koper suszony - przyprawa	20 g	szt.	5
25.	Krem typu Karpátka	250 g	szt.	17
26.	Kremy do tortów ajerkoniakowy	110 g	szt.	9
27.	Kremy do tortów czekoladowy	110 g	szt.	9
28.	Kremy do tortów śmietankowy	110 g	szt.	9
29.	Liść laurowy	20 g	szt.	5
30.	Majonez	300 ml	szt.	9
31.	Makaron świderki	500 g	szt.	6
32.	Mandarynki w puszcze	300 ml	szt.	35
33.	Marmolada (dowolny smak)	200 g	szt.	4

34.	Mąka pszenna razowa	1 kg	kg	17
35.	Mąka pszenna tortowa	1 kg	kg	65
36.	Mąka ziemniaczana	500 g	szt.	2
37.	Olej uniwersalny	1 l.	szt.	26
38.	Oregano suszone	20 g	szt.	5
39.	Papryka w słoiku	0,5 l	szt.	5
40.	Pieczarki konserwowe w słoiku	720 g	szt.	8
41.	Pieprz mielony	20 g	szt.	5
42.	Pisaki cukrowe	70 g	opak. po 4 szt.	10
43.	Powidła śliwkowe	240 g	szt.	10
44.	Proszek do pieczenia	30 g	szt.	37
45.	Przyprawa do piernika	20 g	szt.	10
46.	Ryż	1 kg	kg	4
47.	Seler w słoiku	300 g	szt.	22
48.	Sól	1 kg	kg	8
49.	Tuńczyk w oleju kawałki	160 g	szt.	16
50.	Wiórki kokosowe	100 g	szt.	27
51.	Ziele angielskie	20 g	szt.	5
52.	Żelatyna	50 g	szt.	16
Część III. Mrożonki				
1.	Warzywa mrożone - brokuł	400 g	szt.	2
2.	Warzywa mrożone - kalafior	400 g	szt.	2
3.	Warzywa mrożone - marchew mini	400 g	szt.	2
4.	Warzywa na patelnię	400 g	szt.	2
Część IV. Inne				
1.	Groch połówki	500 g	szt.	1
2.	Grzyby podgrzybek suszony	0,04 kg	szt.	4
3.	Kapusta kiszona	300 g	szt.	7
4.	Miód naturalny	500 g	szt.	6
5.	Pieczarki świeże	1 kg	kg	2
Część V. Mięso i wędliny (świeże)				
1.	Filet z kurczaka	1 kg	kg	4
2.	Karkówka mięso	1 kg	kg	4
3.	Kurczak - tuszka	1 kg	kg	11
4.	Mięso mielone	1 kg	kg	4
5.	Mięso wieprzowe bez kości / łopatka	1 kg	kg	6
6.	Schab bez kości (mięso)	1 kg	kg	1
7.	Skrzydło z kurczaka	1 kg	kg	2
8.	Szynka - wędlina	1 kg	kg	2

Dostarczana żywność musi być świeża z odpowiednim terminem przydatności do spożycia (min. 6 miesięcy). Termin przydatności 6-miesięczny nie dotyczy produktów, które wytworzone zgodnie z obowiązującymi normami mają krótszy okres przydatności.

Miejsca dostawy:

- Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 1 w Busku-Zdroju, ul. Mickiewicza 6;
- Zespół Szkół Techniczno-Informatycznych w Busku-Zdroju, ul. Mickiewicza 23.

1. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. Wykonawca może złożyć ofertę na całość lub wybrane części przedmiotu zamówienia.
2. Termin realizacji zamówienia: od wyboru Wykonawcy/ów do 14.06.2014 r.
3. Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:
 - a) cena ofertowa - 100 %
4. Wykonawca dokona wyceny towaru podając górną granicę sprzedaży w okresie trwania umowy.
5. Częstkowe faktury będą wystawiane wg stawek obowiązujących u Wykonawcy w danym okresie (nie dopuszcza się przekroczenia cen jednostkowych zawartych w ofercie Wykonawcy). Płatności regulowane będą przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze w terminie do 30 dni od daty jej otrzymania.
6. Wykonawca zobowiązany jest skalkulować cenę oferty tak, żeby obejmowała wszystkie koszty, jakie Zamawiający będzie musiał ponieść przy realizacji zamówienia z uwzględnieniem podatku VAT, innych opłat i podatków (m.in.: koszty transportu/dostawy) oraz ewentualnych upustów i rabatów (rabaty, upusty i inne koszty muszą być wliczone w cenę netto). Zamawiający przy realizacji zamówienia nie będzie ponosił żadnych dodatkowych kosztów.
7. Zamawiający informuje, że określone ilości artykułów w niniejszym rozeznaniu są wielkościami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia ilości

poszczególnych pozycji asortymentowych do wyczerpania kwoty przeznaczonej na realizację zamówienia.

8. Przez dostawę Zamawiający rozumie cykliczne dostawy towaru na podstawie zamówienia dostosowanego do jego potrzeb, składanych pisemnie lub telefonicznie przez upoważnioną przez Zamawiającego osobę. Zamawiający przewiduje ok. 4 cykliczne zamówienia do wyczerpania asortymentu wskazanego w przedmiocie zamówienia lub środków przeznaczonych na realizację zamówienia.

9. **Sposób składania oferty.**

Wypełniony w całości formularz ofertowy, podpisany przez osobę uprawnioną do składania oświadczeń woli należy złożyć w Biurze Obsługi Interesanta (parter) w Starostwie Powiatowym w Busku – Zdroju, ul. Mickiewicza 15, 28-100 Busko-Zdrój lub przesłać pocztą w terminie do **07.02.2014 r.** W przypadku złożenia oferty w zamkniętej kopercie należy zamieścić następującą informację: **„Odpowiedź na rozpoznanie cenowe nr 5/2014 – art. spożywcze – Projekt POKL”** oraz nazwę i adres Wykonawcy składającego ofertę.

Dopuszcza się złożenie oferty za pośrednictwem faksu lub poczty elektronicznej:

- nr faksu: 41 378 35 78

- wypełniony, podpisany i zeskanowany formularz ofertowy na adres e-mail:

mariusz.juszcze@powiat.busko.pl

10. Osoba do kontaktu:

Mariusz Juszcze

Koordinator Projektu

tel. 41 378 30 51, -52 w. 229

e-mail: mariusz.juszcze@powiat.busko.pl

11. W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z właściwymi Wykonawcami, w celu uzupełnienia lub doprecyzowania przesłanych dokumentów.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie postępowania bez podania przyczyny.
13. Zamawiający informuje, że niniejsza oferta nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego oraz nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.

STAROSTA
JERZY KOLARZ



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

ZAŁĄCZNIK NR 2
do rozpoznania cenowego nr 5/2014

.....
(Nazwa i adres lub pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY

W odpowiedzi na rozpoznanie cenowe nr 5/2014:

Sprzedaż i dostawa artykułów spożywczych na potrzeby realizacji Projektu:
„Dodatkowe umiejętności praktyczne i wiedza – szansą na sukces zawodowy”
współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

oferuję/-my realizację przedmiotu zamówienia za:

WARTOŚĆ OGÓŁEM BRUTTO PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA WYNOŚI:

..... zł.

SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO:

..... zł.

Lp.	Nazwa	Gramatura - minimum	Oferowana gramatura	Cena jednostkowa brutto	Ilość	Oferowana ilość	Razem: (poz. 4 x poz. 5)
1	2	3		4		5	6
Część I. Artykuły nabiałowe							
1.	Jaja	-			370		
2.	Margaryna do pieczenia	250 g			62		
3.	Masło - minimum 82% tłuszczu mlecznego	200 g			50		
4.	Mleko 3,2% UHT	1 l.			53		
5.	Mleko w proszku	500 g			4		
6.	Ser twarogowy tłusty	1 kg			4		
7.	Ser topiony gouda	100 g			10		
8.	Ser żółty gouda	200 g			15		
9.	Serek o smaku waniliowym homogenizowany	140 g			10		
10.	Śmietanka kremowa 30% UHT	0,5 l			29		
Część II. Artykuły spożywcze suche, przyprawowe, przetwory owocowo-warzywne i konserwy							
1.	Ananasy plastry w puszcze	500 ml			24		
2.	Brzoskwinie połówki w puszcze	750 g			40		
3.	Budyń śmietankowy bez cukru	40 g			20		
4.	Budyń waniliowy bez cukru	40 g			20		
5.	Bułka tarta	500 g			1		

6.	Cukier kryształ	1 kg			50		
7.	Cukier puder	500 g			8		
8.	Cukier wanilinowy	32 g			30		
9.	Czekolada gorzka	100 g			10		
10.	Czekolada mleczna	100 g			41		
11.	Drożdże	100 g			14		
12.	Galaretka w proszku cytrynowa	70 g			30		
13.	Galaretka w proszku truskawkowa	70 g			25		
14.	Galaretka w proszku wiśniowa	70 g			35		
15.	Groszek konserwowy	400 g			27		
16.	Herbata ekspresowa	200 g			5		
17.	Kakao	100 g			20		
18.	Kawa mielona	250 g			6		
19.	Kawa rozpuszczalna	200 g			14		
20.	Kawa ziarnista	250 g			10		
21.	Kisiel bez cukru cytrynowy	35 g			15		
22.	Kisiel bez cukru wiśniowy	35g			5		
23.	Koncentrat pomidorowy	200 g			5		
24.	Koper suszony - przyprawa	20 g			5		
25.	Krem typu Karpátka	250 g			17		
26.	Kremy do tortów ajerkoniakowy	110 g			9		
27.	Kremy do tortów czekoladowy	110 g			9		
28.	Kremy do tortów śmietankowy	110 g			9		
29.	Liść laurowy	20 g			5		
30.	Majonez	300 ml			9		
31.	Makaron świderki	500 g			6		
32.	Mandarynki w puszcze	300 ml			35		
33.	Marmolada (dowolny smak)	200 g			4		
34.	Mąka pszenna razowa	1 kg			17		
35.	Mąka pszenna tortowa	1 kg			65		
36.	Mąka ziemniaczana	500 g			2		
37.	Olej uniwersalny	1 l.			26		
38.	Oregano suszone	20 g			5		
39.	Papryka w słoiku	0,5 l			5		
40.	Pieczarki konserwowe w słoiku	720 g			8		

41.	Pieprz mielony	20 g			5		
42.	Pisaki cukrowe	70 g			10		
43.	Powidła śliwkowe	240 g			10		
44.	Proszek do pieczenia	30 g			37		
45.	Przyprawa do piernika	20 g			10		
46.	Ryż	1 kg			4		
47.	Seler w słoiku	300 g			22		
48.	Sól	1 kg			8		
49.	Tuńczyk w oleju kawałki	160 g			16		
50.	Wiórki kokosowe	100 g			27		
51.	Ziele angielskie	20 g			5		
52.	Żelatyna	50 g			16		
Część III. Mrożonki							
1.	Warzywa mrożone - brokuł	400 g			2		
2.	Warzywa mrożone - kalafior	400 g			2		
3.	Warzywa mrożone - marchew mini	400 g			2		
4.	Warzywa na patelnię	400 g			2		
Część IV. Inne							
1.	Groch połówki	500 g			1		
2.	Grzyby podgrzybek suszony	0,04 kg			4		
3.	Kapusta kiszona	300 g			7		
4.	Miód naturalny	500 g			6		
5.	Pieczarki świeże	1 kg			2		
Część V. Mięso i wędliny (świeże)							
1.	Filet z kurczaka	1 kg.			4		
2.	Karkówka mięso	1 kg			4		
3.	Kurczak - tuszka	1 kg			11		
4.	Mięso mielone	1 kg			4		
5.	Mięso wieprzowe bez kości / łopatka	1 kg			6		
6.	Schab bez kości (mięso)	1 kg			1		
7.	Skrzydło z kurczaka	1 kg			2		
8.	Szynka - wędlina	1 kg			2		
Razem:							

*W przypadku zaoferowania innej gramatury niż minimalna wymagana przez Zamawiającego, Zamawiający dopuszcza zaoferowanie artykułu/ów o innej gramaturze, pod warunkiem dokonania odpowiednich przeliczeń zaoferowanego artykułu/ów (przykładowo: Zamawiający wymaga minimum: 4 szt. po 1 kg = 4 kg, a Wykonawca

