

ZAPYTANIE OFERTOWE
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamawiający:
Dom Pomocy Społecznej
im. Św. Kazimierza
26-600 Radom, ul. Garbarska 35
zamowienia@dpsgarbarska.radom.pl
www.dpsgarbarska.radom.pl

Dom Pomocy Społecznej im. Św. Kazimierza z siedzibą w Radomiu przy ul. Garbarskiej 35 – zaprasza do przedstawienia oferty na :

DOSTAWĘ Owoców i Warzyw
dla Domu Pomocy Społecznej im. św. Kazimierza w Radomiu przy ul. Garbarskiej 35.
wg asortymentu i ilości podanych w Formularzu Ofertowym.

1. Do realizacji zamówienia zostanie wybrany Wykonawca, który zaoferuje najniższą cenę brutto oferty.
2. Termin realizacji zamówienia od dnia 02.01.2012r. do dnia 31.03.2012r.
3. Miejscem wykonania zamówienia jest siedziba Zamawiającego.
4. W czasie realizacji zamówienia nie ma możliwości zmiany cen przedmiotu zamówienia.
5. Zamawiającemu służy prawo zmniejszenia ilości i rodzaju towarów stanowiących przedmiot zamówienia.
6. Termin składania ofert wyznaczam **na dzień 14.12.2011r. godz. 11.⁰⁰** na adres poczty elektronicznej: zamowienia@dpsgarbarska.radom.pl, lub faxem, lub osobiście w siedzibie Zamawiającego w pokoju nr 28 obowiązkowo na wypełnionym druku „**Formularz cenowy na dostawę owoców i warzyw dla Domu Pomocy Społecznej im. Św. Kazimierza w Radomiu, ul Garbarska 35**” (załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia).
7. Termin związania złożoną ofertą wynosi 30 dni licząc od terminu składania ofert.
8. Wszelkie pytania i wątpliwości dotyczące zamówienia należy kierować na adres Zamawiającego.
9. Osobą upoważnioną do udzielania informacji jest:
Leszek Bartosiak - tel. (048) 369-93-79, fax. (048) 331-67-61, 0696952974.

Formularz cenowy
na dostawę owoców i warzyw dla Domu Pomocy Społecznej im. Św. Kazimierza
w Radomiu, ul Garbarska 35

L.p.	Rodzaj asortymentu	j.m.	Ilość	Nazwa produktu równoważnego	Cena jedn. netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT %	Wartość brutto	Cena jedn. brutto
1.	Banany - świeże, zdrowe, o właściwym ubarwieniu, nie może posiadać oznak zepsucia zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych.	kg	45						
2.	Buraki - czyste, zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, o barwie właściwej. Niedopuszczalne są zwiędnięte, zapleśniałe, nadgniłe, o obcym zapachu. Muszą być oczyszczone z nadmiaru ziemi.	kg	180						
3.	Cebula – czysta, zdrowa, bez plam gnilnych, dojrzała ścisła bez uszkodzeń, jednolita odmianowo, łuska sucha, nie popękana. Niedopuszczalna jest zgniła, nadgnita, z uszkodzoną łuską.	kg	100						
4.	Cytryny - świeże, zdrowe, o właściwym ubarwieniu, nie mogą posiadać oznak zepsucia, zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych.	kg	50						
5.	Czosnek – nie może posiadać oznak zepsucia lub uszkodzeń mechanicznych, nie może wykazywać oznak nieświeżości.	szt	20						
6.	Fasola Jaś średni 500g -ziarna zdrowe, dojrzałe, czyste, wolne od żywych i martwych szkodników. Nie może posiadać oznak zepsucia lub uszkodzeń mechanicznych, nie może wykazywać oznak nieświeżości.	szt	30						
7.	Groch łupany 500g - ziarna zdrowe, dojrzałe, czyste, wolne od żywych i martwych szkodników. Nie może posiadać oznak zepsucia lub uszkodzeń mechanicznych, nie może wykazywać oznak nieświeżości.	szt	50						
8.	Jabłka konsumpcyjne - nie mogą posiadać oznak zepsucia, zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych, muszą być w stanie dojrzałości umożliwiającym ich przechowywanie	kg	420						
9.	Kapusta biała główki czyste, niezwiędnięte, zdrowe, nieuszkodzone, jednolite odmianowo, ścisłe. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie główki, silne uszkodzenia mechaniczne, główki przerośnięte, obecność szkodników.	szt	30						

10.	Kapusta granatowa - główki czyste, niezwiędnięte, zdrowe, nieuszkodzone, jednolite odmianowo, ściśle. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie główki, silne uszkodzenia mechaniczne, główki przerośnięte, obecność szkodników.	kg	30						
11.	Kapusta pekińska- – główki czyste, niezwiędnięte, zdrowe, nieuszkodzone, jednolite odmianowo, ściśle. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie główki, silne uszkodzenia mechaniczne, główki przerośnięte, obecność szkodników.	kg	40						
12.	Koperek - czysty, o barwie właściwej. Nie może posiadać oznak zepsucia, nie może wykazywać oznak nieświeżości. Niedopuszczalny jest zwiędnięty, zapleśniały, nadgniły, o obcym zapachu, obecność szkodników.	szt	120						
13.	Mandarynki- świeże, zdrowe, o właściwym ubarwieniu, nie mogą posiadać oznak zepsucia zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych.	kg	60						
14.	Marchew - czysta, zdrowa, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, o barwie właściwej. Niedopuszczalna jest zwiędnięta, zapleśniała, nadgniła, o obcym zapachu. Musi być oczyszczona z nadmiaru ziemi.	kg	320						
15.	Natka pietruszki - czysta, o barwie właściwej. Nie może posiadać oznak zepsucia, nie może wykazywać oznak nieświeżości. Niedopuszczalna jest zwiędnięta, zapleśniała, nadgniła, o obcym zapachu.	szt	120						
16.	Pieczarki – świeże, zdrowe, czyste, jednolite odmianowo, nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, zepsucia i chorób grzybicznych.	kg	40						
17.	Pietruszka korzeń - czysta, zdrowa, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, o barwie właściwej. Niedopuszczalne są zwiędnięte, zapleśniałe, nadgniłe, o obcym zapachu, bez bocznych rozgałęzień. Musi być oczyszczona z nadmiaru ziemi.	kg	80						
18.	Pomarańcze- świeże, zdrowe, o właściwym ubarwieniu, nie mogą posiadać oznak zepsucia zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych.	kg	40						
19.	Pomidor świeży - zdrowy, o właściwym ubarwieniu, , nie może posiadać oznak zepsucia zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych.	kg	40						
20.	Por - biały, jędrny, sprężysty, z nieuszkodzonymi zielonymi zakończeniami liści. Niedopuszczalne są zwiędnięte, zapleśniałe, nadgniłe, o obcym zapachu.	szt	20						

21.	Salata zielona- świeża, czysta, niezwiędnięta, zdrowa, nieuszkodzona, jednolita odmianowo, ścisła. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie główki, silne uszkodzenia mechaniczne, obecność szkodników.	szt	20						
22.	Seler- czysty, zdrowy, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, o barwie właściwej. Niedopuszczalne są zwiędnięte, zapleśniałe, nadgniłe, o obcym zapachu. Musi być oczyszczona z nadmiaru ziemi.	kg	80						
23.	Szczypiorek - czysty, o barwie właściwej. Nie może posiadać oznak zepsucia, nie może wykazywać oznak nieświeżości. Niedopuszczalny jest zwiędnięty, zapleśniały, nadgniły, o obcym zapachu.	szt	20						
24.	Ziemniaki typu IRGA lub IRYS lub równoważne, bulwy jędrne, kształtne, suche, jednolite odmianowo-białe, bez pustych miejsc, oznak zepsucia oraz zmian chorobowych. Niedopuszczalne są ziemniaki nadgniłe, zgniłe, zzieleniałe. Muszą być oczyszczone z nadmiaru ziemi. Opakowanie –siatka 15 kg	kg	1600						
RAZEM:						Wartość netto	Podatek VAT	Wartość brutto	

wartość dostawy netto wynosi:.....zł,

(słownie:)

Do podanej wartości netto zostanie doliczony podatek VAT, w związku z czym wartość dostawy brutto wyniesie.....zł.,

(słownie.....)

1. Przedmiot zamówienia stanowi: dostawa owoców i warzyw dla Domu Pomocy Społecznej im. Św. Kazimierza w Radomiu przy ul. Garbarskiej 35 zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w „Formularzu cenowym na dostawę owoców i warzyw dla Domu Pomocy Społecznej im. Św. Kazimierza w Radomiu, ul Garbarska 35” stanowiącym Załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca zobowiązuje się do sukcesywnego dostarczania Zamawiającemu przedmiotu zamówienia o którym mowa w załączniku nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia, a Zamawiający do odbioru przedmiotu zamówienia oraz zapłaty umówionej ceny.
3. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania przedmiotu zamówienia, o którym mowa w załączniku nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia, do magazynu Domu Pomocy Społecznej im. Św. Kazimierza w Radomiu, przy ul. Garbarskiej 35, w dni określone przez zamawiającego w godz. 8³⁰ – 10⁰⁰.
4. Dostawy będą realizowane przez Wykonawcę w partiach w zależności od potrzeb w dniu określonym przez Zamawiającego w zamówieniu składanym telefonicznie co najmniej z jednodniowym wyprzedzeniem. Terminy zastrzega się na korzyść Zamawiającego.
5. Jednorazowe zapotrzebowanie zgłaszane Wykonawcy nie musi obejmować wszystkich artykułów.
6. Zamawiającemu służy prawo zmniejszenia ilości towarów stanowiących przedmiot zamówienia, a wynikającej z załącznika nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia. Wykonawca zrzeka się wszelkich roszczeń związanych ze zmniejszeniem ilości przedmiotu zamówienia.
7. Za datę wykonania zamówienia uważa się datę dostarczenia Zamawiającemu ostatniej partii przedmiotu zamówienia.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania przedmiotu zamówienia w cenach nie wyższych niż zaofertowanych w załączniku nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia.
9. Ceny jednostkowe poszczególnych asortymentów przedmiotu zamówienia wymienionych w załączniku nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia nie mogą ulec zmianie na niekorzyść Zamawiającego.

10. Zapłata należności następować będzie przelewem na konto bankowe Wykonawcy na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury po każdorazowej dostawie asortymentów przedmiotu zamówienia w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury.
11. Wykonawca udziela gwarancji na przedmiot zamówienia, co do jakości zgodnie z Polskimi Normami lub parametrami odnoszącymi się do Polskich Norm i terminów przydatności do spożycia.
12. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania przedmiotu zamówienia Zamawiającemu własnym transportem. Koszty transportu ponosi Wykonawca.
13. Dostawca zobowiązuje się do dostarczania przedmiotu zamówienia Zamawiającemu zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. „O bezpieczeństwie żywności i żywienia” (Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914).
14. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia źródła pochodzenia towaru.
15. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z przedmiotem zamówienia i nie wnosimy zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy konieczne informacje potrzebne do właściwego przygotowania oferty i realizacji zamówienia.
16. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w opisie przedmiotu zamówienia.
17. Oświadczamy, że nasza firma spełnia wszystkie warunki określone w art. 22 ust. 1 oraz art. 24 ust. 1 i 2 ustawy prawo zamówień publicznych.
18. Realizację zamówienia zamierzamy wykonać sami.

..... , dnia

.....
pieczętka, imię i nazwisko osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy