

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 11.07.2011r. do dnia 30.09.2011r.
3. Miejszem 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 06.07.2011r. do godz. 11.⁰⁰** na adres poczty elektronicznej: zamowienia@dpsgarbarska.radom.pl, 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.

Załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia.

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

Lp	Rodzaj asortymentu	j.m	Ilość	Nazwa produktu równoważnego	Cena jedn. netto	Wartość netto	Podatek VAT %	Wartość brutto	Cena jedn. brutto
1	Ziemniaki młode typu IRGA lub IRYS lub równoważne, bulwy jędrne, kształtne, suche, , jednolite odmianowo- białe, bez pustych miejsc. Niedopuszczalne są ziemniaki nadgniłe, zgniłe, zzieleniałe. Muszą być oczyszczone z nadmiaru ziemi. Opakowanie –siatka 15 kg	kg	1450						
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	120						
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	80						
4	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	250						
5	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	60						
6	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	30						
7	Por - biały, jędrny, sprężysty, z nieuszkodzonymi zielonymi zakończeniami liści. Niedopuszczalne są zwiędnięte, zapleśniałe, nadgniłe, o obcym zapachu.	kg	10						
8	Botwina świeża, nie może posiadać oznak zepsucia, , nie może wykazywać oznak nieświeżości.	szt	50						

9	Seler z nacią czysty, zdrowy, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, o barwie właściwej. Niedopuszczalny jest zwiędnięty, zapleśniały, nadgniły, o obcym zapachu. Musi być oczyszczony z nadmiaru ziemi.	szt	60						
10	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						
11	Szczypiorek - czysty, o barwie właściwej. Nie może posiadać oznak zepsucia, nie może wykazywać oznak nieświeżości. Niedopuszczalny jest zwiędnięty, zapleśniały, nadgniły, o obcym zapachu.	szt	45						
12	Koperek - czysty, o barwie właściwej. Nie może posiadać oznak zepsucia, nie może wykazywać oznak nieświeżości. Niedopuszczalne jest zwiędnięty, zapleśniały, nadgniły, o obcym zapachu	szt	120						
13	Czosnek – nie może posiadać oznak zepsucia lub uszkodzeń mechanicznych, nie może wykazywać oznak nieświeżości.	szt	30						
14	Salata zielona- świeża, czysta, niezwiędnięta, zdrowa, nieuszkodzona, jednolita odmianowo, ścisła. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie główki, silne uszkodzenia mechaniczne, obecność szkodników.	szt	80						
15	Kapusta pekińska- – główki czyste, niezwiędnięte, zdrowe, nieuszkodzone, jednolite odmianowo, ścisłe. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie główki, silne uszkodzenia mechaniczne, główki przerośnięte, obecność szkodników.	kg	50						
16	Kapusta granatowa - główki czyste, niezwiędnięte, zdrowe, nieuszkodzone, jednolite odmianowo, ścisłe. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie główki, silne uszkodzenia mechaniczne, główki przerośnięte, obecność szkodników.	kg	25						
17	Kapusta biała główki czyste, niezwiędnięte, zdrowe, nieuszkodzone, jednolite odmianowo, ścisłe. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie główki, silne uszkodzenia mechaniczne, główki przerośnięte, obecność szkodników.	szt	150						
18	Papryka czerwona żółta, zielona (mix) świeża – nie może posiadać oznak zepsucia lub uszkodzeń mechanicznych, nie może wykazywać oznak nieświeżości	kg	30						

19	Pieczarki – świeże, zdrowe, czyste, jednolite odmianowo, nie mogą wykazywać oznak nieświeżości, zepsucia i chorób grzybiczych.	kg	20						
20	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						
21	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	30						
22	Kalafior świeży czysty, niezwiędnięty, zdrowy, nieuszkodzony, jednolity odmianowo, ścisły. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie główki, silnych uszkodzeń mechanicznych, obecność szkodników , nie może wykazywać oznak nieświeżości.	szt	60						
23	Brokuły świeże, czyste, niezwiędnięte, zdrowe, nieuszkodzone, jednolite odmianowo, ściśle. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie główki, silnych uszkodzeń mechanicznych, obecność szkodników , nie może wykazywać oznak nieświeżości.	szt	20						
24	Rzodkiewki świeże, czyste, niezwiędnięte, zdrowe, nieuszkodzone, jednolita odmianowo, ściśle. Niedopuszczalne są obce zapachy, nadgnicie główki, silnych uszkodzeń mechanicznych, obecność szkodników , nie może wykazywać oznak nieświeżości.	szt	40						
25	Pomidor świeży - zdrowy, o właściwym ubarwieniu, , nie może posiadać oznak zepsucia zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych.	kg	100						
26	Ogórki świeże , zdrowe, nie mogą posiadać oznak zepsucia, zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych ,nie mogą wykazywać oznak nieświeżości.	kg	120						
27	Ogórki gruntowe kiszniaki, nie mogą posiadać oznak zepsucia, zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych ,nie mogą wykazywać oznak nieświeżości.	kg	80						
28	Jabłka konsumpcyjne - nie mogą posiadać oznak zepsucia, zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych, muszą być w stanie dojrzałości umożliwiającym ich przechowywanie	kg	350						

29	Morela świeża, zdrowa, dojrzała - nie może posiadać oznak zepsucia lub uszkodzeń mechanicznych, nie może wykazywać oznak nieświeżości.	kg	50						
30	Śliwki typu Ulena, Stanley lub równoważne świeże, zdrowe, dojrzałe - nie mogą posiadać oznak zepsucia lub uszkodzeń mechanicznych, nie mogą wykazywać oznak nieświeżości.	kg	50						
31	Arbuz - świeży, zdrowy, o właściwym ubarwieniu, nie może posiadać oznak zepsucia, zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych.	kg	40						
32	Cytryny - świeże, zdrowe, o właściwym ubarwieniu, nie mogą posiadać oznak zepsucia, zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych.	kg	50						
33	Fasolka szparagowa, świeża zdrowa, o właściwym ubarwieniu, nie może posiadać oznak zepsucia zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych.	kg	40						
34	Kabaczki - świeże, zdrowe, o właściwym ubarwieniu, nie może posiadać oznak zepsucia, zmian chorobowych, uszkodzeń mechanicznych.	szt	30						
35	Koper do kiszenia - czysty, o barwie właściwej. Nie może posiadać oznak zepsucia, nie może wykazywać oznak nieświeżości. Niedopuszczalne jest zwiędnięty, zapleśniały, nadgniły, o obcym zapachu	szt	10						
36	Chrzan - czysty, zdrowy, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, o barwie właściwej. Niedopuszczalne są pęczki zwiędnięte, zapleśniałe, nadgniłe, o obcym zapachu. Musi być oczyszczony z nadmiaru ziemi.	szt	12						
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 „Formu-

- larzu 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. Dostawca 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. Dostawca 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 Dostawcę 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 Dostawcy 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. Dostawca 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. Dostawca zobowiązuje się do dostarczania przedmiotu zamówienia w cenach zaferowanych 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 Dostawcy na podstawie wystawionej przez Dostawcę faktury po każdorazowej dostawie asortymentów przedmiotu zamówienia w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury.
 11. Dostawca 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. Dostawca zobowiązuje się do dostarczania przedmiotu zamówienia Zamawiającemu własnym transportem. Koszty transportu ponosi Dostawca.
 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. Dostawca do każdej dostawy przedmiotu zamówienia zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu handlowy dokument identyfikacyjny (HDI).
 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