

Ząbkowice Śląskie 08.07.2013 r.

**Gmina Ząbkowice Śląskie z siedzibą przy ul. 1 Maja 15; 57-200 Ząbkowice Śląskie** zgodnie z regulaminem udzielania zamówień publicznych o wartości nieprzekraczającej wyrażonej w złotych równowartości 14 000 euro zaprasza do złożenia ofert cenowych na zadanie pn.:

**zakup artykułów na przygotowanie kolacji dla gości z miast partnerskich**

**Część I. Dane ogólne**

1. Przedmiot zamówienia obejmuje zakup artykułów spożywczych i innych na przygotowanie kolacji dla delegacji z miast partnerskich w dniu 13 lipca 2013.
2. Przedmiot zamówienia został podzielony na 2 części:

Część I – zakup ogólnych artykułów spożywczych, kuchennych i higienicznych

Część II – zakup produktów mięsnych

3. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. W związku z tym, każda wyspecjalizowana część (II części) należy traktować jako oddzielny przedmiot zamówienia (oddzielne zamówienie). Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną część lub na cały przedmiot zamówienia.

**Część II. Warunki dotyczące zamówienia**

- 1) Wymagany termin dostawy zamówienia: 12 lipca 2013 r.,
- 2) Miejsce dostawy zamówienia: Stolec
- 3) Wymagane dokumenty i oświadczenia, które należy dołączyć do oferty cenowej:
  - ofertę cenową należy złożyć na formularzu ofertowym, który stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.
- 4) Wykonanie przedmiotu zamówienia obejmuje:

**CZĘŚĆ I - dostawa artykułów spożywczych, kuchennych i higienicznych:**

ASORTYMENT	ILOŚĆ
Olej	2 litry
Makaron LUBELLA kokardki	2 opakowania (2 x 400 dag)
Margaryna KASIA	4 kostki
Masło	2 kostki
Śmietana 18%	5 sztuk
Jogurt naturalny	2 sztuki (2 x 150 g)
Majonez	0,5 litra
Jajka	90 sztuk
Ser FETA	3 opakowania (ser w kosteczkach)
Ser MOZZARELLA	5 paczek (małe kulki)
Sos sałatkowy jogurtowo-czosnkowy	5 sztuk
Mąka pszenna	2 kg
Bułka tarta	5 torebek
Pomidory	5 kg
Kalafiory	4 sztuki
Brokuły	3 sztuki
Kapusta	6 główek
Kapusta kiszona	8 kg
Kapusta czerwona w słoikach	7 sztuk
Kukurydza	3 puszki

Cebula	2 kg
Marchew	1 kg
Seler	1 sztuka
Pietruszka	0.5 kg
Ziemniaki młode	25 kg
Ogórki zielone	3 kg
Przecier pomidorowy	2 słoiczki
Przyprawa VEGETA	3 sztuki (0,25 dag)
Przyprawa Delikat do mięs (czerwony)	25 dag
Pieprz czarny	10 dag
Pieprz ziołowy	3 torebki
Przyprawa do karczku	3 sztuki
Papryka ostra	2 torebki
Papryka słodka	2 torebki
Majeranek	4 torebki
Przyprawa MAGGI	1 litr
Żurek WINIARY	7 torebek
Żurek w butelce	3 sztuki
Barszcz biały	5 torebek
Czosnek	3 główki
Chrzan	2 słoiczki
Cukier	3 kg
Sól	2 kg
Chleb	10 sztuk
Cytryny	1,5 kg
Kawa	3 paczki po 0,25 dag
Herbata	1 paczka
Śmietanka do kawy	70 sztuk jednorazowych po 10ml lub 5-6 sztuk po 500 ml
Folia aluminiowa	2 sztuki
Płyn do naczyń Fairy	2 butelki po 1litrze
Ręczniki papierowe	8 sztuk
Papier toaletowy	3 paczki
Napoje, woda, soki, pepsi, fanta, sprite	100 litrów

#### CZĘŚĆ II – dostawa produktów mięsnych:

ASORTYMENT	ILOŚĆ
Schab b/k	7 kg
Piersi z kurczaka	5 kg
Karczek b/k	5 sztuk
Mięso mielone (cebulowa)	4 kg
Łopatka b/k	6 kg
Boczek wędzony parzony	3 kg
Kiełbasa do bigosu	4 kg
Kości wędzone	3 kg
Smalec	2 kg
Szynka gotowana	2 sztuki
Szynka pieczona	1,5 kg
Żywiecka	1,5 kg
Kiełbasa cienka podsuszana	2 kg

- 5) Oferent zobowiązany jest dostarczyć świeży towar, z ważną datą przydatności do spożycia.

- 6) Oferent zobowiązany jest posiadać aktualne wymagane pozwolenia na prowadzenie swojej działalności.
- 7) Oferent jest zobowiązany posiadać odpowiedni sprzęt umożliwiający zabezpieczenie artykułów spożywczych przed zepsuciem oraz sprawny dowóz artykułów spożywczych.
- 8) Oferent ma spełniać wymogi określone w przepisach sanitarnych;
  - a) posiada aktualny wypis z właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarczej potwierdzający uprawnienia do występowania w obrocie gospodarczym w zakresie objętym ofertą,
  - b) znajduje się w sytuacji ekonomicznej oraz posiada niezbędny sprzęt zapewniający właściwe wykonywanie usług będących przedmiotem oferty.

### Część III. Opis sposobu obliczenia ceny:

- 1) Cenę ofertową należy ustalić wg kalkulacji własnej Wykonawcy przedmiotowego zamówienia. W kalkulacji należy uwzględnić wszystkie obowiązki i koszty, które będzie musiał ponieść Wykonawca w celu kompleksowego wykonania zamówienia .
- 2) Opis kryteriów, którymi będzie kierował się Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty: kryterium: cena – 100%
- 3) Zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy na podstawie pisemnego zlecenia.
- 4) Oferta musi zawierać cenę brutto i netto za całość wykonanego przedmiotu zamówienia.

### Część IV. Miejsce i termin składania ofert cenowych

Ofertę w zamkniętej kopercie należy złożyć w Urzędzie Miejskim w Ząbkowicach Śląskich ul. 1 Maja 15 osobiście, lub wysłać pocztą, na adres: Urząd Miejski w Ząbkowicach Śląskich ul. 1 Maja 15, 57-200 Ząbkowice Śląskie, z dopiskiem: **Propozycja cenowa na zadanie: zakup artykułów na przygotowanie kolacji dla gości z miast partnerskich.** Termin składania ofert upływa w dniu 10.07.2013 godz. 15.00.

BURMISTRZ  
  
Marcin Orzeszyński