

1. Oświadczam(y), że przedmiot zamówienia zrealizujemy w terminie – od dnia podpisania umowy nie wcześniej niż 01.01.2018r. do dnia 31.12.2018 r.
2. Oświadczam(y), że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
3. Oświadczam(y), że zapoznałem(liśmy) się ze szczegółowymi warunkami przetargu zawartymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
4. **Oświadczam(y), że wyceniliśmy wszystkie elementy niezbędne do prawidłowego wykonania umowy oraz akceptuję (my) wzór umowy.**
5. Oświadczam(y), że w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach zawartych we wzorze umowy – załącznik nr 3 dołączonym do SIWZ oraz w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.
6. Dostawa przedmiotu zamówienia będzie realizowana do każdej placówki Zamawiającego w codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach 06:00 - 08:00 zgodnie z zamówieniem złożonym minimum dzień wcześniej przez przedstawiciela Zamawiającego.
7. Oświadczam, iż zobowiązuję się do przestrzegania wybranego poniżej terminu realizacji reklamacji:

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji natychmiast. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym jeszcze tego samego dnia, co zgłaszana reklamacja do godziny 08:00-09:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym jeszcze tego samego dnia, co zgłaszana reklamacja od 09:00- 10:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia od dnia zgłoszonej reklamacji tj. do godziny 10:00

Należy wybrać i zaznaczyć tylko jedną odpowiedź.

8. Oferujemy udzielenie gwarancji jakości zgodnie z terminem przydatności do spożycia określonym przez producenta.
9. Oświadczam(y), że dostarczanie artykułów objętych zamówieniem będzie zgodne z obowiązującymi zasadami w systemie HACCP oraz wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.

10. Oświadczam(y), że dysponuję(my) co najmniej jednym środkiem transportu spełniającym warunki wymagane do przewozu artykułów spożywczych wymagających chłodzenia.
11. Oświadczam(y), że podlegam(y) stałemu nadzorowi właściwej miejscowej Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2017 poz. 149) lub równoważnemu istniejącemu na terenie państw Unii Europejskiej.
12. Oświadczam(y), że część zamówienia **powierzę podwykonawcom/ nie powierzę podwykonawcom***.
Powierzę następujący zakres pracy podwykonawcom:
a).....
b).....
13. Oświadczamy, że oferta **nie zawiera/ zawiera*** informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r., Nr 153, poz.1503 z późn. zm.).
Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa zawarte są w następujących dokumentach (nazwa dokumentu, strona):
.....

Ofertę składamy na kolejno ponumerowanych i spiętych/zszytych stronach.

***- niewłaściwe skreślić**

Na ofertę składają się :

1. Uzupełniony formularz ofertowy – załącznik nr 1 do SIWZ
2. Uzupełniony kosztorys cenowy – załącznik nr 2 do SIWZ
3. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 22 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych – załącznik nr 5 do SIWZ
4. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia w zakresie art. 24 ust. 1 i ust. 5 ustawy Pzp – załącznik nr 4 do SIWZ.

....., dn.

(podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji Wykonawcy)

Kosztorys cenowy – opis produktów spożywczych

I KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Opis jakościowy produktów spożywczych będących przedmiotem zamówienia to:

Lp	Przedmiot zamówienia – świeże warzywa i owoce	J M	ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto kol. 5+ (kol.5 * kol.6)	Wartość całkowita netto (kol.4 x kol.5)	Wartość całkowita brutto (kol.4 x kol. 7)
kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6	Kol.7	Kol.8	Kol.9
	WARZYWA							
1.	Marchew - kl.I, średnica max 40 mm cała – nie może być ucięta i połamana, nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni i prawidłowo ogłowiona, gładka i prosta - bez korzeni bocznych i rozgałęzień, zdrowa – nie może być zgnita i zapleśniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, jędrna – nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach, bez obecności szkodników, bez obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała bez wyrastania w pęd nasienny	Kg	10 000					
2.	Pietruszka - kl.I, cała – nie może być ucięta i połamana, nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni i prawidłowo ogłowiona, gładka i prosta - bez korzeni bocznych i rozgałęzień, zdrowa – nie może być zgnita i zapleśniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, jędrna – nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach, bez obecności szkodników, bez obcych zapachów i smaków, nie zdrewniała bez wyrastania w pęd nasienny	Kg	2 500					

3.	Natka pietruszki- pęczek , bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	Szt.	3 000				
4.	Seler -korzeń, kl.I, zdrowe, bez śladów gnicia całe, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki bez ordzawień skórki czyste, myte, wysuszone bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń twarde, jędrne bez oznak zmarznięcia bez szkodników i śladów po szkodnikach o świeżym wyglądzie na przekroju: białe lub biało-kremowe bez pustych przestrzeni bez oznak wyrastania pędów kwiatostanowych bez obcych zapachów i posmaków	Kg	600				
5.	Por - kl. I, świeże, zdrowe, czyste, bez śladów gleby, bez żadnych odgnieceń, bez śladów wciornastka i śladów jego zerowania.	Kg	1 200				
6.	Burak ćwikłowy - kl.I, całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia , bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	Kg	2 200				
7.	Botwinka -kl.I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	Szt.	330				
8.	Cebula – luz, kl.I, wielkość 50-70 mm, cała – bez uszkodzeń, czysta – bez zanieczyszczeń, bez szklistej, mięsistej łuski, wystarczająco wysuszona, jędrna, bez pustej i twardej szyjki, bez szkodników i uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i	Kg	550				

	posmaków, suchy szczypior ucięty lub ukrecony o długości max 6 cm, bez widocznego na zewnątrz wyrastającego szczypioru, praktycznie bez korzeni								
9.	Szcypiorek -pęczek, bez objawów zwiędnięcia, zdrowy, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	Szt.	2 000						
10.	Kapusta pekińska , kl. I, wielkość 0,8 – 1,2 kg, wykształcona, zwarta, liście zewnętrzne zielone do seledyn, bez uszkodzeń mechanicznych, zdrowa- bez śladów gnicia i chorób grzybowych, bez szkodników i śladów po szkodnikach, o świeżym wyglądzie, czysta, bez uszkodzeń mrozowych, bez wyrośniętych pędów kwiatostanowych, bez nadmiernego zawilgocenia, bez obcych zapachów i posmaków, każda główka owinięta folią, główka przycięta poniżej najniższego liścia	Kg	300						
11.	Kalafior kl. I, o zwięzłej budowie, wolne od uszkodzeń, zdrowe, bez objawów zepsucia, czyste, bez zanieczyszczeń, dobrze wykształcone, jędrne, o świeżym wyglądzie, wolne od szkodników i od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia	Szt.	800						
12.	Brokuł , kl.I, cały z ładnie wykształconą różą w jednolitym kolorze zielonym, bez przebarwień, o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń mechanicznych, mrozowych, bez oznak gnicia, chorób grzybowych lub śladów po szkodnikach, min. waga sztuki 500 g	Szt.	540						
13.	Rzodkiewka w pęczku (min. 10 szt.								

	w peczku) całe, bez ran powstających podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone,	Szt.(ilość peczków)	2 000						
14.	Rzodkiew biała kl.I- całe, bez ran powstających podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone,	Kg	500						
15.	Sałata zielona , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Szt.	550						
16.	Koper – peczek- kl.I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń,	Szt.	4 400						
17.	Pomidory , kl.I jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	2 000						
18.	Ogórk i, kl. I, całe, zdrowe, bez śladów gnicia lub innego zepsucia, które czynią je niezdawnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, jędrne, czyste, bez szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez gorzkiego smaku, nie mogą być mokre, bez obcych zapachów i smaków.	Kg	170						
19.	Papryka czerwona , pomarańczowa, żółta, kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	1 200						
20.	Fasolka szparagowa żółta, zielona, kl.I cała, zdrowa, nie dopuszcza się fasoli z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią ją								

	niezdatną do spożycia, czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, praktycznie wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków,	Kg	200					
21.	Czosnek polski- główka, kl.I zdrowy; nie dopuszcza się czosnku z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią go niezdatnym do spożycia, praktycznie wolny od szkodników, wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, jędrny, wolny od uszkodzeń spowodowanych działaniem mrozu i i słońca, wolny od widocznych na zewnątrz oznak wyrośnięcia, wolny od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolny od obcych zapachów i/lub smaków	Szt.	240					
22.	Kapusta czerwona, kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków	Kg	250					
23.	Kapusta włoska, kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków, min. waga szt.500g	Szt.	200					

24.	Kapusta młoda biała , kl. I, bez objawów zwiędnięcia, zdrowa, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czysta, bez obcych zanieczyszczeń, dostawy w terminie 01.05-30.08.2017r.	Szt.	100					
25.	Kapusta biała , kl. I nienaruszona, o świeżym wyglądzie, bez oznak kwitnienia, zdrowa, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysta, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków	Kg	750					
26.	Ziemniaki jadalne wczesne , kl.I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz. U. z dnia 19 listopada 2003 r.) dostawy w terminie 01.05-30.08.2017r.	Kg	1 200					
27.	Ziemniaki jadalne , kl.I, jakość handlowa zgodnie załącznikiem Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz. U. z dnia 19 listopada 2003 r.)	Kg	11 600					
28.	Kalarepka , kl.I całe, bez ran powstających podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków, min. waga sztuki 300 g	Szt.	500					

29.	Cukinia , kl. I, cafe, z szypułka, która może być lekko uszkodzona, o świeżym wyglądzie, jędrne, zdrowe; nie dopuszcza się cukinii z objawami gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdawnymi do spożycia, bez uszkodzeń spowodowanych przez owady i inne szkodniki, bez pustych komór, bez pęknięć, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wystarczająco rozwinięte, bez nadmiernie rozwiniętych nasion, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	Kg	500					
30.	Dynia jadalna , kl. I, cafe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, prawidłowo wykształcone, bez zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	Kg	30					
31.	Kapusta kiszona , kl. I, kiszona wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie tylko naturalne dodatki, opak. wiaderko plastikowe.	Kg	520					
32.	Ogórki kiszone , kl. I, kiszone wg tradycyjnego przepisu w beczkach, w składzie: ogórki, woda, sól, czosnek, chrzan, koper, opakowanie- wiaderko plastikowe.	Kg	1 310					
33.	Mięta w doniczkach	Szt.	50					
34.	Safata rosponka , kl. I, zdrowa, bez uszkodzeń, czysta, niezwiędnięta, praktycznie bez liścia zanieczyszczona ziemią, świeża, wolna od owadów i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez oznak nadgnicia, obcych smaków i zapachów	Kg	50					

35.	Salata Rukola , kl. I, zdrowa, bez uszkodzeń, czysta, niezwiędnięta, praktycznie bez liścia zanieczyszczona ziemią, świeża, wolna od owadów i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez oznak nadgnicia, obcych smaków i zapachów	Kg	50					
36.	Cebula czerwona , kl. I, zdrowa, czysta, bez uszkodzeń, ścisła, dojrzała, bez plam gnilnych, jednolita odmianowo, niezmarznięta, szyjka zaschnięta, łuska sucha niepopękana	Kg	100					
37.	Pomidorki koktajlowe - , kl. I, całe, zdrowe, bez śladów gnicia lub innego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie	Kg	400					
	OWOCE							
38.	Jabłka krajowe , deserowe, średniej wielkości, kl.I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	5 500					
39.	Jabłka krajowe , kwaśne, średniej wielkości, kl.I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	5 500					
40.	Mandarynki , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	2 000					
41.	Nektarynki kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	530					
42.	Pomarańcze , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	1 800					
43.	Cytryny , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	330					
44.	Melon żółty , zielony kl. I, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń	Kg	170					

	obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzale;								
45.	Arbuzy , kl. I, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdawnymi do spożycia, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzale; barwa i smak mięszu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	Kg	1 100						
46.	Brzoskwinie kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r	Kg	130						
47.	Kiwi , kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	860						
48.	Banany , kl. I., bez uszkodzeń mechanicznych ani oznak procesów gnilnych, barwa żółta (jednolita) bez brązowych plam	Kg	5 500						
49.	Gruszki , kl. I, (odmiany: klapsa, konferencja, komisówka) jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r.	Kg	2 200						
50.	Śliwki węgierki , kl. I, całe, o świeżym wyglądzie, zdrowe, jędrne, czyste, bez zanieczyszczeń, bez szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków, bez oparzelin, pęknięć, odgnieceń lub uszkodzeń spowodowanych przez grad.	Kg	40						

51.	<p>Awokado-klasa I, jędrne, całe, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami, z sypułką, czysto uciętą, której długości nie powinna być większa niż 10 mm. (jednak brak sypułki nie jest uważany za wadę pod warunkiem, że miejsce po sypułce pozostaje suche i nienaruszone), bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.</p>	Szt.	1 450					
52.	<p>Brzoskwinia płaskoowocowa - kl. I, jakość zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011r</p>	kg	100					Razem brutto:
								Razem netto:

Ważne! Do łącznej ceny oferty należy wliczyć oprócz ceny produktów także koszt dostarczenia ich do placówek Zamawiającego i wyładunku do pomieszczenia wskazanego przez przedstawiciela Zamawiającego siłami Wykonawcy, koszty opakowań i udzielonej gwarancji jakości. Sposób obliczenia ceny w punkcie 15 SIWZ.

ŁĄCZNA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA DLA ŚWIEŻYCH WARZYW I OWOCÓW WYNOŚI:

- netto: zł
- brutto: zł

SŁOWNIE WARTOŚĆ BRUTTO ZŁOTYCH:

.....

(miejscowość, data)

(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

II KRYTERIUM OCENY OFERTY:

Zaznaczyć jedną odpowiedź	Czas przyjęcia reklamacji i podjęcia odpowiednich działań
<input type="checkbox"/>	Rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji natychmiast. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym jeszcze tego samego dnia, co zgłaszana reklamacja do godziny 08:00-09:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym jeszcze tego samego dnia, co zgłaszana reklamacja od 09:00- 10:00
<input type="checkbox"/>	Szybkie rozpatrzenie i przyjęcie reklamacji. Wymiana złego towaru i przywiezienie towaru dobrego jakościowo i odpowiadającego normom jakościowym następnego dnia od dnia zgłoszonej reklamacji tj. do godziny 10:00

.....

(miejscowość, data)

(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

UMOWA nr

zawarta w dniu pomiędzy:

Gminą Lublin Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin, posiadającą NIP 946-25-75-811, działającą przez jednostkę organizacyjną Miejski Zespół Żłobków w Lublinie z siedzibą w Lublinie przy ul. Wolskiej 5, 20-411 Lublin, REGON 430910203,

reprezentowanym przez: Panią Barbarę Puszkę - Dyrektora Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie zwanym dalej *Zamawiającym*,

a

Panią/Panem (imię i nazwisko)
prowadzącą/cym działalność gospodarczą pod nazwą z siedzibą w (...-.....), przy ul., posiadającym NIP....., REGON, wpisany do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej według stanu na dzieńr.,

lub

....., z siedzibą w(.-.....) przy ul.
....., posiadającym NIP oraz REGON

.....

(wpisany do rejestru przedsiębiorców pod numerem Krajowego Rejestru Sądowego.....)*, reprezentowanym przez

.....

zwaną/ym dalej *Wykonawcą*.

Niniejsza umowa zostaje zawarta w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 1579).

§1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do sukcesywnej dostawy do placówek Zamawiającego **świeżych warzyw i owoców (dział 855, rozdział 85505, §4220)**. Przedmiot umowy podlegający dostawie został dokładnie wyszczególniony i opisany pod względem ilościowym jak i cenowym w kosztorysie cenowym – załącznik nr 2 do umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian w zakresie zmniejszenia wielkości i wartości dostaw z każdego asortymentu. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych zmniejszeniem wielkości i wartości dostaw towarów. Wykonawca nie może dochodzić żadnych roszczeń z tego tytułu a wprowadzona przez Zamawiającego zmiana nie wpłynie na cenę jednostkową produktu, określoną w kosztorysie cenowym – załącznik nr 2 do umowy.
3. Podane ilości poszczególnych rodzajów asortymentu w kosztorysie cenowym są ilościami szacunkowymi i w związku z powyższym Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilości w stosunku do faktycznego zamówionego asortymentu (w zależności od rzeczywistych potrzeb), a tym samym proporcjonalną zmianę całkowitej wartości przedmiotu umowy w okresie obowiązywania niniejszej umowy.

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianego przedmiotu zamówienia między poszczególnymi pozycjami do wysokości łącznej nie przekraczającej nadal wartości brutto umowy określonej w § 2 ust. 1 niniejszej umowy. Zmiany ilości przedmiotu zamówienia mogą nastąpić w skutek zmian zapotrzebowania i nie wymagają zawarcia aneksu do umowy.
5. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone zamówienia Zamawiającego. Zamawiający zobowiązuje się do zakupu 55% wartości przedmiotu zamówienia, zakup pozostałych 45% uzależniony będzie od własnego zapotrzebowania, co nie może stanowić podstawy do roszczeń ze strony Wykonawcy z tytułu niezrealizowanej części umowy, na co Wykonawca wyraża zgodę. Zmiany w zakresie procentu zakupu przedmiotu zamówienia nie mają wpływu na cenę jednostkową przedmiotu zamówienia i nie wymagają podpisania aneksu do umowy.

§ 2

1. Całkowite wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji niniejszej umowy będzie wynosiło:

wartość brutto w zł:

(słownie:)

wartość netto w zł:

wartość stawki VAT w zł:

2. Podstawą wyliczenia wartości zamówienia jest oferta Wykonawcy złożona w kosztorysie cenowym (załącznik nr 2 do SIWZ) świeżych warzyw i owoców, stanowiącym integralną część umowy. Ceny brutto za poszczególne artykuły spożywcze muszą być zgodne z cenami podanymi w kosztorysie cenowym. W przypadku dostarczania przez Wykonawcę produktów mniejszych niż 1kg cena jednostkowa brutto zostanie przeliczona proporcjonalnie do jednostki miary określonej w SIWZ załącznik nr 2 (kosztorys cenowy). Wszystkie ceny należy zaokrąglić do drugiego miejsca po przecinku.
3. Wykonawca gwarantuje niezmiennosc cen jednostkowych brutto wszystkich pozycji asortymentowych zawartych w załączniku nr 2 niniejszej umowy (kosztorys cenowy-załącznik nr 2 do SIWZ) przez cały okres realizacji umowy. W/w. ceny przez okres trwania umowy nie mogą ulec zmianie za wyjątkiem sytuacji określonych w §14 pkt. 5 umowy.
4. Ewentualne zmiany cen o których mowa w § 14 pkt. 5 dokonywane będą w formie pisemnego aneksu do umowy pod rygorem nieważności.
5. Wynagrodzenie ujęte w ust. 1 niniejszego paragrafu, zawiera wszelkie koszty związane z pełną realizacją przedmiotu zamówienia, w tym koszt dostarczenia towaru do placówek Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie i wyładunku we wskazanym przez Zamawiającego pomieszczeniu siłami Wykonawcy i kosztu opakowań.

§ 3

1. Wykonawca dostarczać będzie towar do placówek Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie. Wykonawca dostarczać będzie towar do następujących lokalizacji:
 - I. Żłobek nr 1 w Lublinie, ul. Wileńska 19,
 - II. Żłobek nr 2 w Lublinie, ul. Okrzei 11,
 - III. Żłobek nr 3 w Lublinie, ul. Wolska 5,
 - IV. Żłobek nr 4 w Lublinie, ul. Puławska 7,

KM

V. Żłobek nr 5 w Lublinie, ul. Sowa 4,

VI. Żłobek nr 6 w Lublinie, ul. Kruczkowskiego 12,

VII. Żłobek nr 7 w Lublinie, ul. Braci Wieniawskich 10,

VIII. Żłobek nr 8 w Lublinie, ul. Nałkowskich 102,

IX. Żłobek w Lublinie, przy ul. Zelwerowicza w Lublinie, - termin realizacji zamówienia zaplanowany najwcześniej od m-ca września 2018r.

2. Dostawa przedmiotu zamówienia będzie realizowana codziennie od poniedziałku do piątku, do każdej placówki Zamawiającego w **godzinach 06:00- 08:00** zgodnie z zamówieniem złożonym minimum dzień wcześniej przez przedstawiciela Zamawiającego.
3. W wyjątkowych sytuacjach zmiana godziny dostawy może nastąpić po uprzednim wyrażeniu zgody przez Zamawiającego wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności.
4. Dostawy odbywać się będą sukcesywnie na podstawie złożonego telefonicznie lub e-mailowo zamówienia przez upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego. Zamówienie będzie określać ściśle rodzaj i ilość asortymentu.
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać na własny koszt i własnym transportem lub zleconym, przystosowanym do przewozu świeżych warzyw i owoców do placówek Zamawiającego. Zamawiający może żądać w trakcie trwania umowy przedstawienia decyzji lub zaświadczeń lub opinii wydanych przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub właściwy organ Inspekcji Weterynaryjnej, dotyczące spełnienia przez środek transportu wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w obrocie artykułami żywnościowymi w zakresie przystosowania do przewozu artykułów spożywczych, lub dokumentu równoważnego wydanego w państwie członkowskim UE, jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania w tym państwie.
6. Z chwilą uruchomienia placówki przy ul. Zelwerowicza (zaplanowanej na miesiąc wrzesień 2018r.) Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania produktów do placówki Miejskiego Zespołu Żłobków przy ul. Zelwerowicza w cenach określonych w załączniku nr 2 (w kosztorysie cenowym). Zamawiający informuje, że ilości określone w załączniku nr 2 do SIWZ uwzględniają zapotrzebowanie do nowo powstałej placówki. Dostarczenie przedmiotu zamówienia do nowo powstałej placówki nie ma wpływu na cenę jednostkową przedmiotu zamówienia i nie wymaga podpisania aneksu do umowy.
7. Zamawiający informuje pisemnie Wykonawcę o terminie otwarcia placówki przy ul. Zelwerowicza (zaplanowanej na 210 dzieci na wrzesień 2018r.). Wykonawca ma obowiązek dostarczania towaru do powyższej placówki Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie w cenach określonych w załączniku nr 2 do SIWZ.
8. W przypadku nie uruchomienia nowej placówki przy ul. Zelwerowicza w Lublinie Wykonawca będzie dostarczał przedmiot zamówienia do lokalizacji wskazanej w § 3 ust 1 pkt. I-VIII w umowie.

§ 4

1. Wykonawca oświadcza, że artykuły będące przedmiotem umowy są dopuszczone do powszechnego stosowania, odpowiadają jakościowo szczegółowym normom handlowym (branżowym) i ogólnej normie handlowej określonej w obowiązujących przepisach prawa.
2. Towar dostarczany przez Wykonawcę musi być świeży, I klasy jakości, wysokiej jakości mikrobiologicznej i sensorycznej.

KM

3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość dostarczonego towaru, kompletność asortymentu i zgodność poszczególnych dostaw z zamówieniem, jak również za szkody wyrządzone dostarczeniem towaru niewłaściwej jakości.
4. Wykonawca udziela gwarancji jakości na dostarczone produkty.
5. Wykonawca zobowiązuje się zastosować odpowiednie opakowanie przedmiotu dostawy, zabezpieczające go w czasie transportu.
6. Wykonawca zobowiązany jest realizować dostawy transportem własnym lub zleconym, na swój koszt i ryzyko, na podstawie zamówień składanych przez przedstawiciela Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany będzie również do rozładunku i wniesienia dostarczanego towaru w miejsce wyznaczone przez przedstawiciela Zamawiającego.
7. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę towaru i zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu.
8. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia właściwego transportu przedmiotu zamówienia w sposób nie oddziałujący negatywnie na przydatność do spożycia artykułów oraz ich walory użytkowe, odżywcze, smakowe i jakościowe.
9. Zamawiający wymaga, żeby każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność posiadał decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego lub właściwego Organu Inspekcji Weterynaryjnej, stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych.
10. Dostawy będą realizowane samochodem, spełniającym wymagania niezbędne do transportu artykułów spożywczych.
11. Wykonawca zobowiązuje się ponieść wszelkie koszty wynikłe z tytułu nienależytego transportu przedmiotu zamówienia i powstałych strat.
12. Na każde wezwanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży świadectwa dopuszczenia samochodu przez Inspekcję Weterynaryjną lub Inspekcję Sanitarną lub inny równoważny podmiot działający na terenie państw członkowskich Unii Europejskiej, jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania w tym państwie, do w/w celu.
13. Wykonawca zobowiązuje się ponieść ewentualne konsekwencje z tytułu nienależytego transportu przedmiotu zamówienia i powstałych strat.

§ 5

1. Odbiór towaru będzie dokonywany przez przedstawiciela Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie i obowiązujące normy jakościowe.
2. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia właściwego transportu przedmiotu zamówienia w sposób nie oddziałujący negatywnie na przydatność do spożycia artykułów oraz ich walory użytkowe, odżywcze, smakowe i jakościowe. Zamówiony asortyment winien być oznakowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie oznakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, w przypadku poz. 31 i poz. 32 (kapusta i ogórki kiszone) określonej w zał. Nr 2 do SIWZ (kosztorys cenowy) również odpowiednio opakowany. W przypadku poz. 24 i poz. 26 (kapusta młoda biała i ziemniak wczesny) określonej w zał. Nr 2 do SIWZ (kosztorys cenowy), dostawy będą realizowane w terminie od dnia 01-05-2018r. do dnia 31-08-2018r. w cenach wskazanych w załączniku nr 2 do SIWZ. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
3. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za jakość dostarczonego asortymentu oraz za wady powstałe w czasie transportu.

4. Zamawiający sprawdzi dostarczony towar pod względem *ilościowym i jakościowym* (określonym przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia) przed pokwitowaniem odbioru na dokumencie WZ bądź fakturze. Dodatkowo przy odbiorze zostanie sprawdzone czy artykuły zostały dostarczone w odpowiednich opakowaniach oraz czy są prawidłowo oznakowane.
5. Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia asortymentu i żądania jego dostawy zgodnie z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia, w przypadku:
 - a) jego złej jakości (produkty nie spełniają wymagań jakościowych określonych w opisie przedmiotu zamówienia), a w szczególności produkty uszkodzone,
 - b) dostarczenie produktu niezgodnego z zamówieniem,
 - c) dostarczenie produktu nie oznakowanych w sposób określony w § 5 ust. 2 w umowie.
6. W przypadku stwierdzenia dostawy towaru złej jakości, nie nadającego się do spożycia, przeterminowanego lub braków ilościowych Zamawiający nie przyjmie określonej partii towaru z brakami, natomiast Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia reklamacji i wymiany na towar wolny od wad w terminie */zostanie wpisany czas podjęcia odpowiednich działań odnośnie reklamacji zadeklarowana w formularzu ofertowym w pkt 7/.*
14. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji, o której mowa w ust. 5 Zamawiający może skierować sprawę na drogę postępowania sądowego.
15. W uzasadnionych przypadkach, gdy Wykonawca nie dostarczy zamówienia w terminie oraz nie powiadomi przedstawiciela Zamawiającego o przyczynach, a brak zamówienia skutkować będzie zagrożeniem dla działalności statutowej placówki Zamawiającego (żywienie dzieci), przedstawiciel Zamawiającego dokona zakupu zamówienia u innego Wykonawcy i obciążony poniesionymi kosztami Wykonawcę. **W razie gdyby faktura czy rachunek były wystawione na Zamawiającego – kwota zostanie potrącona z bieżącego wynagrodzenia Wykonawcy.**

§ 6

1. Podstawą do zapłaty za dostarczony towar będzie faktura VAT na każdą placówkę Zamawiającego oddzielnie na ilości zamówione przez przedstawiciela Zamawiającego i dostarczonego przez Wykonawcę w cenach określonych w kosztorysie cenowym – załącznik nr 2 do umowy.
2. Faktura może być wystawiana zbiorczo na podstawie WZ (zbiorczo za danych okres- raz w tygodniu, na koniec tygodnia).
3. Faktury lub WZ obowiązkowo zawierają ceny jednostkowe wyliczone według załącznika nr 2 do umowy (kosztorysu cenowego).
4. Dostawa dotycząca 1 lokalizacji winna zawierać wszystkie zamówione artykuły.
5. Faktury wystawiane będą nie częściej niż raz w tygodniu. Na fakturze należy wskazać Zamawiającego (Gmina Lublin, Plac Króla Władysława Łokietka 1, NIP 9462575811) i Odbiorcę (Miejski Zespół Żłobków w Lublinie, ul. Wolska 5, 20-411 Lublin) i Adres dostawy (adres placówki, której dostawa będzie dotyczyła, wykaz placówek wskazany został w § 3 pkt. 1 w umowie). Faktura będzie wystawiona oddzielnie dla każdej jednostki.
6. Wykonawca za dostarczony towar będzie wystawiał faktury ze wskazaniem adresu miejsca dostawy.
7. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania wszystkich faktur i faktur korygujących dotyczących dostaw danego miesiąca, najpóźniej z ostatnim dniem tego samego miesiąca.

8. Zapłata za dostarczony towar nastąpi przelewem na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT (uwzględniającej nr rachunku na który należność powinna być uiszczona) i w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury VAT. Wykonawca gwarantuje, że wystawi fakturę VAT nie wcześniej niż dzień przed planowaną dostawą, zgodną z zamówieniem złożonym przez Zamawiającego.
9. Zapłatę uznaje się za uiszczoną w dniu obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 7

1. Niniejsza umowa zostaje zawarta na czas oznaczony tj. **od dnia (nie wcześniej niż od 01.01.2018r.) do dnia 31.12.2018 r.**
2. W przypadku wykorzystania całkowitego wynagrodzenia umowa zostaje rozwiązana z dniem wykorzystania kwoty określonej w § 2 ust 1, jeżeli nastąpi ono przed 31.12.2018r..
3. Zamawiający zobowiązuje się do zakupu 55% wartości przedmiotu zamówienia, zakup pozostałych 45% uzależniony będzie od zapotrzebowania, co nie może stanowić podstawy do roszczeń Wykonawcy z tytułu niezrealizowanej części umowy. Zmiany w zakresie procentu zakupu przedmiotu zamówienia nie mają wpływu na cenę jednostkową przedmiotu zamówienia i nie wymagają podpisania aneksu do umowy.

§ 8

Zamawiający zgodnie z art. 145 ustawy Pzp może, w razie powstania istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca otrzyma należne wynagrodzenie z tytułu wykonania części umowy, zgodnie z wskazanymi cenami w kosztorysie cenowym załączonym do oferty (załącznik nr 2 do SIWZ).

§ 9

Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadku, gdy:

- a) Wykonawca przy dokonaniu dostawy przedmiotu umowy nie oznakował ich zgodnie z § 5 ust 2 umowy,
- b) Wykonawca dokonał dostawy przedmiotu zamówienia własnym transportem lub zleconym, nie przystosowanym do przewozu żywności. Sposób dostarczania produktu do placówek Zamawiającego został określony w § 3 ust. 5 umowy,
- c) Wykonawca nie dokonał dostawy w terminie wskazanym w §3 ust. 2 umowy.

Umowne prawo odstąpienia Zamawiający może wykonać w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o przyczynie odstąpienia poprzez złożenie pisemnego oświadczenia o odstąpieniu.

§10

1. Wykonawca zapłaci kary umowne:

- a) za opóźnienie w zrealizowaniu przedmiotu umowy w wysokości 0,5% wartości brutto umowy, o której mowa w § 2 ust. 1 umowy, za każdy dzień zwłoki licząc od dnia wyznaczonego przez Zamawiającego na dostawę,
- b) za opóźnienie w usunięciu wad stwierdzonych przy odbiorze przedmiotu umowy w wysokości 0,5% wartości brutto umowy, o której mowa w § 2 ust. 1 umowy, za każdy dzień zwłoki licząc od dnia wyznaczonego przez Zamawiającego na usunięcie wady uwzględniając §5 ust. 6 umowy,

- c) w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę, z przyczyn, za które nie odpowiada Zamawiający, zapłaci on Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % wartości brutto umowy,
 - d) w przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego, z przyczyn, za które odpowiada Wykonawca, zapłaci on Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % wartości brutto umowy
2. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość ustalonych w § 10 ust. 1 umowy kar umownych.
 3. Zamawiający może potrącić wskazane w § 10 ust. 1 umowy kary umowne z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy od Zamawiającego.

§ 11

1. Wykonawca oświadcza, iż wykona umowę bez udziału podwykonawców / Wykonawca oświadcza, iż powierzy następujący zakres prac podwykonawcom:

- a)

§ 12

Spory mogące wyniknąć na tle wykonania postanowień niniejszej umowy strony poddają rozstrzygnięciu właściwemu miejscowo sądowi powszechnemu właściwemu wg siedziby Zamawiającego.

§ 13

W kwestiach nieuregulowanych postanowieniami zawartej umowy zastosowanie mieć będą przepisy ustawy prawo zamówień publicznych i kodeksu cywilnego.

§ 14

1. Zmiany niniejszej umowy wymagają zgody obu stron i zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zmiana postanowień umowy nie może dotyczyć treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że Zamawiający przewidział i określi warunki zmian w ogłoszeniu o zamówieniu oraz w SIWZ.
3. Zmiany treści umowy mogą nastąpić jedynie na warunkach i w okolicznościach, o których mowa w art. 144 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.
4. Umowa może być zmieniona w stosunku do złożonej Oferty na niżej wymienionych warunkach:
 - a) w stosunku zakresu realizacji umowy w przypadku gdy konieczność wprowadzenia zmian, wynikła z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy np. zdarzeń losowych, zmiany przepisów,
 - b) zmiana adresu Zamawiającego,
 - c) zmiana danych adresowych jednej ze stron,
 - d) zmiana danych identyfikacyjnych jednej ze stron, zmiany osobowości prawnej stron umowy, lub inna zmiana wynikająca z przepisów prawa.
5. Ceny zawarte w ofercie -mogą ulec zmianie jedynie w wymienionych poniżej przypadkach:
 - a) Zmiany wielkości opakowania dostarczanego przedmiotu zamówienia lub zmiana dostarczanego artykułu na inny w przypadku wycofania z obrotu na rynku lub zaprzestania produkcji, pod warunkiem zaproponowania produktu równoważnego z zastrzeżeniem

M

- niezmienności cen jednostkowych brutto (w przypadku zwiększenia wielkości opakowań) lub ich stosunkowego zmniejszenia (w przypadku zmniejszenia wielkości opakowań),
- b) W przypadku zmiany co najmniej o 3% kwartalnego wskaźnika cen towarów i usług podawanego przez GUS, publikowanego w Monitorze Polskim, wówczas zmiana cen jednostkowych o wielkość tegoż wskaźnika, jednak zmiany nie mogą zostać wprowadzone wcześniej niż po jego ogłoszeniu. Zmiana umowy w tym zakresie może być wprowadzona tylko na wniosek Wykonawcy. Jednocześnie Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu dokumentów potwierdzających ta zmianę jako podstawy do podwyższenia lub obniżenia cen towarów,
- c) W przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT - w celu dostosowania do aktualnie obowiązującej stawki. Zmiana ceny jednostkowej netto - bez zmiany ceny jednostkowej brutto produktów objętych zmianą, jednak nie wcześniej niż po dacie rozpoczęcia jej obowiązywania, co będzie skutkowało zmianą wartości netto umowy. Zmiana umowy w tym zakresie może być wprowadzona tylko na wniosek Wykonawcy.

§15

Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego zbywać wierzytelności z tytułu realizacji niniejszej umowy na rzecz osób trzecich.

§16

1. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, gdzie dwa egzemplarze są dla Zamawiającego, a jeden dla Wykonawcy.
2. Wszelkie załączniki dołączone do niniejszej umowy i wymienione w jej treści stanowią integralną część umowy

.....
Wykonawca

.....
Zamawiający

* Zapisy zostaną odpowiednio skreślone

Załączniki:

- 1) Formularz ofertowy (załącznik nr 1 do SIWZ)
- 2) Kosztorys cenowy (załącznik nr 2 do SIWZ)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA

**w zakresie art. 24 ust.1 i 5 ustawy prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r.
(t.j. Dz.U. z 2017r. poz. 1579)
złożone do przetargu nieograniczonego na „Sukcesywną dostawę świeżych warzyw i owoców
do placówek Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie”**

W imieniu reprezentowanej przeze mnie firmy:

Nazwa Wykonawcy, siedziba
.....
.....
.....

Oświadczam(my), że brak jest podstaw do wykluczenia nas z ww. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, o których mowa w art. 24 ust. 1, ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych.

Oświadczam(my), że powołuję(my) się na zasoby innych podmiotów:
.....
.....

i wykazujemy brak podstaw do wykluczenia w/w podmiotów z ww. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, o których mowa w art. 24 ust. 1, ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych.

Oświadczam(my), powierzmy wykonanie części zamówienia podwykonawcom:
.....

i wykazujemy brak podstaw do wykluczenia ich z ww. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, o których mowa w art. 24 ust. 1, ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych.

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Określonych w art. 22 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych

z dnia 29 stycznia 2004r. (t.j. Dz.U. z 2017r. poz. 1579)

złożone do przetargu nieograniczonego na „ Sukcesywną dostawę świeżych warzyw i owoców do placówek Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie”

W imieniu reprezentowanej przeze mnie firmy:

Nazwa Wykonawcy, siedziba
.....
.....

Oświadczam(my), że Wykonawca, którego reprezentuję(jemy) :

1. Posiada uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
2. Dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Oświadczam(my)y, że powołuję(my) się na zasoby innych podmiotów:

.....
i wykazujemy, że inne podmioty:

1. Posiadają uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności jeżeli przepisy nakładają obowiązek ich posiadania.
2. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Oświadczam(my), powierzmy wykonanie części zamówienia podwykonawcom:

.....
i wykazujemy, że podwykonawca:

1. Posiada uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
2. Dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU
dotyczące wdrożenia systemu HACCP oraz spełnienia wymagania jakościowych artykułów
rolno-spożywczych w zakresie jakości handlowej
złożone do przetargu nieograniczonego na „Sukcesywną dostawę świeżych warzyw i owoców
do placówek Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie”**

W imieniu reprezentowanej przeze mnie firmy:

(Nazwa Wykonawcy, siedziba)

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Oświadczam, że firma, którą reprezentuję:

- 1) wdrożyła i realizuje zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej w zakresie produkcji/obrotu artykułami spożywczymi będącymi przedmiotem zamówienia,
- 2) wdrożyła system HACCP w zakładzie produkcyjnym/ obrotu artykułami spożywczymi będącymi przedmiotem zamówienia,
- 3) dostarczy oferowane artykuły rolno- spożywcze spełniające wymagania w zakresie jakości handlowej określone w przepisach o jakości handlowej.
- 4) dostawy będzie realizowała samochodem spełniającym wymagania niezbędne do transportu artykułów spożywczych.

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

.....
(pieczęć firmy)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ

złożone do przetargu nieograniczonego na „Sukcesywną dostawę świeżych warzyw i owoców do placówek Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie”

Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego na: „Sukcesywną dostawę świeżych warzyw i owoców do placówek Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie” do placówek Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie” na mocy z art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy pzp z dnia 29 stycznia 2004 -Prawo zamówień publicznych w imieniu reprezentowanej przez mnie firmy:

(Nazwa Wykonawcy, siedziba)

.....
.....
.....
oświadczam, iż :

- należą do grupy kapitałowej
- nie należą do grupy kapitałowej*

Uwaga: W przypadku należenia Wykonawcy do grupy kapitałowej Wykonawca załącza listę podmiotów.

***niewłaściwe skreślić**

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

.....
(pieczęć firmy)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA

złożone do przetargu nieograniczonego na „Sukcesywną dostawę świeżych warzyw i owoców do placówek Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie”

W imieniu reprezentowanej przeze mnie firmy:

Nazwa Wykonawcy, siedziba
.....

Oświadczam(my), że Wykonawca, którego reprezentuję(jemy) :

1. Nie posiada wydanego wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo – w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji – dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności;
2. Nie posiada orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne;

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis Wykonawcy/ osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

