

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**  
(siwz)

**W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA**  
**dostawę artykułów spożywczych**

**Rozdział 1 Postanowienia ogólne**

1. Zamawiającym jest:

**Zespół Szkół Elektronicznych w Lublinie**  
**ul. Wojciechowska 38, kod: 20-704 Lublin,**  
tel. 81 525 66 91, faks 81 525 64 46  
www.zse.bip.lublin.eu

2. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 ze zm) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
3. Wartość niniejszego zamówienia jest **mniejsza od kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 prawa zamówień publicznych.**
4. Wykonawca powinien dokładnie zapoznać się z niniejszą SIWZ i złożyć ofertę zgodnie z jej wymaganiami.

**Rozdział 2 Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest:

**Dostawa ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH dla potrzeb Zespołu Szkół Elektronicznych**  
**Bursy Szkolnej nr 6 w Lublinie, przy ul. Wojciechowskiej 38**

w następujących asortymentach szczegółowo wyspecyfikowanych w zadaniach:

Zadanie nr 1	<b>Jaja</b>	Załącznik nr 1
Zadanie nr 2	<b>Nabiał</b>	Załącznik nr 2
Zadanie nr 3	<b>Ryby i mrożonki</b>	Załącznik nr 3
Zadanie nr 4	<b>Pieczywo i wyroby cukiernicze</b>	Załącznik nr 4
Zadanie nr 5	<b>Owoce i warzywa</b>	Załącznik nr 5
Zadanie nr 6	<b>Drób</b>	Załącznik nr 6
Zadanie nr 7	<b>Produkty suche</b>	Załącznik nr 7
Zadanie nr 8	<b>Wędliny i mięso</b>	Załącznik nr 8

Szczegółowe wymagania w stosunku do w/w asortymentu zamówienia i zakres zamówienia zawiera „Specyfikacja istotnych warunków zamówienia”, załącznik nr 1-8. **Podane w tabelach ilości jednostek miary dotyczą szacunkowego zapotrzebowania na okres realizacji umowy.**

2. Każde z powyższych zadań będzie podlegało odrębnej procedurze przetargowej związanej z wyborem oferty i nie istnieje obowiązek składania ofert na wszystkie z zadań.

**UWAGA: Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych w ramach zadania.**

3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

4. Zamawiający nie zamierza udzielić zamówień dodatkowych, o których mowa w art. 67 ust.1 pkt. 7 Prawa zamówień publicznych.

5. Zamawiający nie planuje zawarcia umowy ramowej ani dynamicznego systemu zakupów i zastosowania aukcji elektronicznej.

6. Zamawiający nie wymaga, aby całość zamówienia była wykonana samodzielnie przez Wykonawcę.

7. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu z zastrzeżeniem okoliczności przewidzianych w art. 93 ust. 4 ustawy Pzp.

**8. Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień:**

- 15.80.00.00-6 Różne produkty spożywcze
- 15.60.00.00-8 Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne
- 15.60.00.00-4 Produkty przemiału ziarna, skrobi o produktach skrobiowych
- 15.81.00.00-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie
- 15.30.00.00-1 Owoce, warzywa i podobne produkty
- 15.50.00.00-3 Produkty mleczarskie
- 15.13.11.30-5 Wędliny
- 15.11.30.00-3 Wieprzowina
- 15.11.11.00-0 Wołowina
- 15.11.20.00-6 Drób
- 15.89.60.00-5 Produkty głęboko mrożone
- 15.22.00.00-6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb
- 03.14.25.00-3 Jaja

9. Ilekcioć w załącznikach do SIWZ opisano przedmiot zamówienia poprzez wskazanie nazwy produktu lub jego producenta – Zamawiający dopuszcza złożenie oferty równoważnej, a podane cechy produktu należy rozumieć jako wymagania minimalne. Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne (jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.), a także posiadać cechy jakościowe (normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środka konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego. Obowiązek udowodnienia powyższego leży po stronie Wykonawcy.

**10.** W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje rozwiązania równoważne, zobowiązany jest wykonać i załączyć do oferty zestawienie wszystkich zaproponowanych pozycji równoważnych oraz wykazać ich równoważność w stosunku do opisanych w dokumentacji stanowiącej opis przedmiotu zamówienia, ze wskazaniem nazwy i pozycji opisu przedmiotu zamówienia, których dotyczy. Opis zaproponowanych rozwiązań równoważnych powinien być dołączony do oferty i musi być na tyle szczegółowy, żeby Zamawiający przy badaniu oferty mógł ocenić spełnienie wymagań dotyczących ich parametrów technicznych oraz rozstrzygnąć, czy zaproponowane rozwiązania są równoważne.

**11. Istotne wymagania:**

**A) Wymagany termin płatności**

Płatności będą dokonywane do dnia wskazanego w formularzu „Oferty” (maksymalnie 30 dni) od daty odbioru danej partii dostawy i przedłożeniu poprawnie wystawionej faktury.

**B)** Oferowane produkty winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności, a w szczególności: Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016, poz. 1154), Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.), wraz z przepisami wykonawczymi, Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 678 z późn. zm.).

**C)** Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCAP. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 roku, ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304/18 z 22.11.2011 r.), Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) NR 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. ustanawiające

zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (D. Urz. UE L 347z 20.12.2013, str. 671 z późn. zm.), innymi, wyżej nie wymienionymi przepisami prawa dotyczącymi środków spożywczych (obowiązujące ustawy wraz z rozporządzeniami do nich oraz dyrektywy i rozporządzenia UE). Dostarczane artykuły winny posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

**D)** Dostarczane produkty winny być świeże, pełnowartościowe, należytej jakości oraz będą dostarczane nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu, z zastrzeżeniem: Pieczywo, świeże wyroby piekarskie – wyprodukowane w dobie dostawy. Dostawca pieczywa zobowiązuje się przedstawić (w ciągu 14 dni od podpisania umowy) skład ilościowy użytych surowców oraz tabelę wartości odżywczych. Przetwory mleczne z okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 7 dni od daty dostawy. Mięso z okresem ważności do spożycia nie krótszym niż 5 dni od daty dostawy, a drób 2 dni od daty dostawy. Jaja konsumpcyjne z okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 28 dni od daty dostawy. Wszystkie produkty przetworzone dostarczane Zamawiającemu muszą mieć zachowany odpowiedni termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce, natomiast przy produktach nieprzetworzonych termin ważności musi wynosić minimum 7 dni – datowane na opakowaniu przez producenta. Ryby i mrożonki z okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od dnia dostawy. Warzywa, owoce, ziemniaki – świeże, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności.

**E)** Zamawiający odmówi przyjęcia warzyw, owoców porażonych mokrą bądź suchą zgnilizną, zapleśniałych, zgnitych, zaparzonych, zwiędniętych, sfermentowanych, z obcym zapachem, uszkodzonych mechanicznie (w tym uszkodzenia powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego – zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania produktów w nieodpowiednich warunkach), uszkodzonych przez szkodniki, z obecnością szkodników lub ich pozostałości, łykowatych, miękkich, ze sparciałymi korzeniami.

**F)** Przy dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin, dostawca na żądanie zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) zgodnie ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2014 poz. 1577 z późn. zm.) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.). Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu. Dostawca na każde żądanie zamawiającego zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat, atest, handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) potwierdzający zgodności z Polska Normą lub normami europejskimi. Mleko lub produkty mleczne zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Tłuszcze mleczne do smarowania (masło, olej) – wg rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Olej – roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Przyprawy powinny charakteryzować się jednolitym smakiem charakterystycznym dla użytych składników, bez obcych posmaków i zapachów, opakowane w torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.

### **Rozdział 3 Termin wykonania zamówienia**

Dostawa przedmiotu zamówienia **sukcesywnie od dnia 01 stycznia 2017r \*) do 31 grudnia 2017r.**

*\*) w przypadku zawarcia umowy po 01-01-17r – dostawy będą realizowane od dnia następnego po dacie podpisania umowy*

Dostawy częstkowe będą realizowane na podstawie składanych sukcesywnie zamówień – przesyłanych drogą faksową, mailową lub telefoniczną – zgodnie z wyborem Zamawiającego.

**Dostawy są przyjmowane od poniedziałku do soboty, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych - zgodnie z poniższymi wytycznymi dla poszczególnych zadań:**

**Część 1) dostawa jaj** - dostawy nie częściej niż 3 razy w tygodniu do godziny 8.00, dokument WZ przy każdej dostawie, zbiorcza faktura VAT na koniec tygodnia,

**Część 2) dostawa nabiału** – dostawy codzienne do godziny 6.00, dokument WZ przy każdej dostawie, zbiorcza faktura VAT na koniec tygodnia,

**Część 3) dostawa ryb i mrożonek** – dostawy nie częściej niż 3 razy w tygodniu do godziny 8.00, dokument WZ przy każdej dostawie, zbiorcza faktura VAT na koniec tygodnia,

**Część 4) dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych** – w zależności od wyboru Wykonawcy w związku z jednym z kryteriów oceny ofert: dostawy codzienne do godziny 6.00 LUB dostawy codzienne dwa razy dziennie: I dostawa (rana) do godziny 6.00, II dostawa (popołudniowa) do godziny 14.30; dokument WZ przy każdej dostawie, zbiorcza faktura VAT na koniec tygodnia,

**Część 5) dostawa warzyw i owoców:** dostawy codziennie do godz. 6.00, dokument WZ przy każdej dostawie, zbiorcza faktura VAT na koniec tygodnia,

**Część 6) dostawa drobiu:** dostawy codziennie do godz. 6.00, dokument WZ przy każdej dostawie, zbiorcza faktura VAT na koniec tygodnia,

**Część 7) dostawa produktów suchych:** dostawy nie częściej niż 3 razy w tygodniu do godziny 8.00, dokument WZ przy każdej dostawie, zbiorcza faktura VAT na koniec tygodnia,

**Część 8) dostawa wędlin i mięsa:** dostawy codzienne do godziny 6.00, dokument WZ przy każdej dostawie, zbiorcza faktura VAT na koniec tygodnia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zawieszenia składania zamówień w okresie przerw wynikających z organizacji roku szkolnego zgodnie z przepisami prawa oświatowego np. przerwy świąteczne, ferie zimowe, przerwa wakacyjna.

#### **Rozdział 4 Warunki udziału w postępowaniu**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- 1) Nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 12 -23, ust. 5 pkt. 1 i 8 ustawy
- 2) Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
  - a) Kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów  
*W przedmiotowym postępowaniu Wykonawca nie jest zobligowany do spełniania powyższego warunku.*
  - b) Sytuacji ekonomicznej lub finansowej  
*Zamawiający nie stawia szczegółowego warunku*
  - c) Zdolności technicznej lub zawodowej.

Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, w ramach głównych dostaw wykonał nie mniej niż dwa zamówienia, których przedmiotem była dostawa asortymentu stanowiącego przedmiot niniejszego postępowania (jedna lub więcej pozycji) o wartości każdego z nich nie mniejszej niż **143 000 PLN** w przypadku składania oferty na wszystkie zadania, a w przypadku składania ofert na wybrane pakiety – w wysokości dla każdego z zamówień co najmniej (*w przypadku składania oferty na więcej niż jedno zadanie – minimalny warunek wartościowy zamówienia podlega sumowaniu adekwatnie do zakresu składanej oferty*):

Nr zadania	Poziom warunku (zł)	Nr zadania	Poziom warunku (zł)
1.	3 000	5	30 000
2.	20 000	6	15 000
3.	15 000	7	15 000
4.	15 000	8	30 000

W przypadku Wykonawców podających wartości w innych walutach niż PLN, Zamawiający przeliczy

wartość tych dostaw według średniego kursu NBP na dzień, w którym opublikowano ogłoszenie o zamówieniu.

## 2. **Potencjał podmiotu trzeciego:**

- 1) Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
- 2) Zamawiający informuje, iż „stosowna sytuacja”, o której mowa w pkt. 1) wystąpi wyłącznie w przypadku kiedy:
  - a) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udowodni Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia (uwzględniające co najmniej informacje podane w ppkt. lit. c);
  - b) Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty trzecie zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 13 – 22 i ust. 5 pkt. 1 i 8 ustawy pzp;
  - c) Z zobowiązania lub innych dokumentów potwierdzających udostępnienie zasobów przez inne podmioty musi bezspornie i jednoznacznie wynikać w szczególności:
    - zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu;
    - sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia;
    - zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia.
3. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku wykonawcy ustanawiają Pełnomocnika (Lidera) do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z Pełnomocnikiem (Liderem). Pełnomocnictwo w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez notariusza) musi zostać dołączone do oferty. Pełnomocnictwo, o którym mowa w zdaniu poprzednim powinno:
  - precyzować zakres umocowania,
  - wymieniać wszystkich Wykonawców, którzy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia,
  - każdy z tych Wykonawców musi podpisać się na wspólnym dokumencie pełnomocnictwa lub innego dokumentu sporządzonego w tym celu; alternatywnie - wystawić niezależne pełnomocnictwo indywidualnie dla Pełnomocnika – Lidera (nie jest wymagany podpis Pełnomocnika – Lidera na dokumencie pełnomocnictwa).
4. Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
5. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunek określony w pkt. 1.2 lit.c) musi spełniać co najmniej jeden wykonawca samodzielnie.
6. Zamawiający wykluczy z postępowania wykonawców:
  - 1) którzy nie wykazali spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt. 1.2,
  - 2) którzy nie wykażą, że nie zachodzą wobec nich przesłanki określone w art. 24 ust. 1 pkt. 13 – 23 ustawy Pzp
  - 3) wobec których zachodzą przesłanki określone w art. 24 ust. 5 pkt. 1 i 8 ustawy Pzp.

## **Rozdział 5 Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy**

### **A. Dokumenty i oświadczenia składane wraz z ofertą**

W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania braku podstaw do wykluczenia określonych łącznie w Rozdziale 4, Wykonawcy **muszą złożyć wraz z ofertą** następujące oświadczenia i dokumenty:

1. aktualne na dzień składania ofert **oświadczenie Wykonawcy** – stanowiące **załącznik nr 10** do SIWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

- a) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców - oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te mają potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.
  - b) W przypadku, gdy Wykonawca, w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, polegać będzie na zasobach innych podmiotów – zamieszcza informację o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt. 1.
2. W przypadku polegania przez Wykonawcę na zdolnościach i sytuacji innych podmiotów - zobowiązanie tych podmiotów, o którym mowa w Rozdziale 4 pkt. 2.2 lit. a).
3. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom:
- a) wskazuje części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podaje firmy tych podwykonawców
  - b) w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu (w zakresie analogicznym jak Wykonawca) - zamieszcza informację o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt. 1 (nie wymaga się wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu)

#### ***B. Oświadczenie składane po otwarciu ofert***

4. Wykonawca w terminie 3 dni od dnia przekazania informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 Pzp przekaże Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 z wykonawcami, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu (wg wzoru stanowiącego załącznik nr 11 do SIWZ). Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dokumenty lub informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą, który złożył ofertę w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia nie prowadzą w nim do zakłócenia konkurencji. Brak dowodów nie podlega uzupełnieniu w trybie art. 26 ust. 3 ustawy Pzp.

#### ***C. Dokumenty i oświadczenia składane na wezwanie Zamawiającego***

5. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia **wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona**, do złożenia - w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia - następujących oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy pzp oraz Rozdziale 4 SIWZ:

1) **Wykazu wykonanych dostaw** w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których te dostawy zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane należycie (wg wzoru stanowiącego **załącznik nr 13** do SIWZ),

1.1. dowodami, o których mowa w pkt. 1) są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy;

2) **odpisu z właściwego rejestru** lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy,

3) jeżeli Wykonawca polega na zasobach podmiotu trzeciego – **dokumentów dotyczących podmiotu trzeciego** – w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia (w zakresie analogicznym jak Wykonawca) oraz spełnienia (w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby) warunków udziału w postępowaniu

#### ***D. Informacje dotyczące procedury oraz formy dokumentów***

6. Zamawiający, zgodnie z art. 24aa ustawy Pzp, przewiduje możliwość zastosowania tzw. procedury odwróconej tj. w pierwszej kolejności dokona oceny ofert, a następnie zbada czy wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału

**w postępowaniu tj. zbada oświadczenie wstępne a następnie zażąda przedłożenia dokumentów w trybie art. 26 ust. 2 ustawy Pzp.**

7. W zakresie nieuregulowanym niniejszym SIWZ, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia. (Dz. U. 2016, poz. 1126).

8. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentów, o których mowa w pkt 5.2), składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

9. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 8 - zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.

10. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.

11. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 13 i 14 oraz 16-20 lub ust. 5 (w zakresie, który weryfikowany jest w niniejszym postępowaniu) ustawy Pzp, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu wykonawcy. Okoliczności zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.

12. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczenia Wykonawcy, o którym mowa w pkt. 1, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy pzp, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia (w terminie przez siebie wskazanym), chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

13. Jeżeli Wykonawca nie złoży wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, Zamawiający wezwie do ich złożenia (w terminie przez siebie wskazanym), chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

14. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w przypadku podmiotów, na zdolnościach lub sytuacji których polega Wykonawca za zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp a także w przypadku wskazywanych podwykonawców - kopie dokumentów dotyczących odpowiednio wykonawcy lub tych podmiotów lub podwykonawców są poświadczane za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę albo te podmioty albo wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego – odpowiednio, w zakresie dokumentów, które każdego ich dotyczą;

15. Oświadczenie Wykonawcy wskazane w pkt. 1 składane jest w formie pisemnej (wraz z ofertą) albo w postaci elektronicznej (nie później niż w terminie składania ofert). Dokumenty inne niż oświadczenia składane są w oryginale lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem. Zobowiązanie podmiotu trzeciego, wymagane wg pkt. 2 należy złożyć w formie oryginału.

16. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.

17. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w Rozdziale 5 w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i

bezpłatnych baz danych – Zamawiający pobiera samodzielnie z tych baz danych wskazane przez Wykonawcę oświadczenia lub dokumenty. Jeżeli oświadczenia i dokumenty, o których mowa w zdaniu pierwszym są sporządzane w języku obcym – Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia ich tłumaczenia na język polski.

## **Rozdział 6 Wymagania dotyczące wadium**

Zamawiający nie wymaga wnieścia wadium.

## **Rozdział 7 Opis sposobu przygotowywania ofert**

1. Oferta musi być przygotowana w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej (pod rygorem nieważności).
2. Każdy z Wykonawców przedłoży pełną ofertę w zakresie przedmiotu zamówienia objętego zadaniem – co do zakresu, parametrów oraz cech wskazanych odpowiednio w Załącznikach nr 1 - 8. Wykonawca nie może samodzielnie modyfikować treści szablonów wskazanych w tych załącznikach. Wszelka modyfikacja ich treści dopuszczalna jest pod warunkiem, że została ona wskazana i narzucona przez Zamawiającego w drodze wyjaśnień lub modyfikacji w trybie art. 38 pkt. 1 i/lub 4 ustawy pzp.
3. Oferta powinna być złożona na kolejno ponumerowanych stronach, przy czym Wykonawca może nie numerować stron niezapisanych (Wykonawca może nie numerować stron oferty, jeżeli wszystkie kartki oferty są trwale zszyte lub scalone w inny sposób);
4. Każda strona oferty powinna być podpisana przez osobę uprawnioną do podpisywania oferty:
  - a) osobę(-y) wykazaną(-e) w prowadzonych przez sąd rejestrach handlowych, spółdzielni lub rejestrach przedsiębiorstw państwowych, lub
  - b) osobę(-y) wymienioną(-e) w zaświadczeniu o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej (zamawiający nie wymaga załączenia do oferty tego zaświadczenia), lub
  - c) inną(-e) osobę(-y) legitymującą(-e) się pisemnym pełnomocnictwem do reprezentowania Wykonawcy udzielonym przez osoby, o których mowa w lit. a lub b,
5. Zamawiający uznaje, że podpisem jest: złożony własnoręcznie znak, z którego można odczytać zgodne z aktualnym dokumentem tożsamości imię i nazwisko podpisującego, a jeżeli własnoręczny znak jest nieczytelny lub nie zawiera imienia i nazwiska w pełnym brzmieniu to znak musi być uzupełniony napisem (np. w formie odcisku stempla), z którego można odczytać imię i nazwisko podpisującego.
6. W przypadku złożenia oferty przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - wypełniając formularz ofertowy, jak również inne dokumenty powołujące się na „wykonawcę” (w miejscu „np. nazwa i adres wykonawcy”) należy wpisać dane dotyczące wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, a nie ich pełnomocnika.
7. Wszelkie poprawki dokonane w treści oferty (przed jej złożeniem) powinny być opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę; brak podpisu spowoduje uznanie poprawki za nieistniejącą;
8. Jeżeli osoba podpisująca ofertę i składająca, w imieniu Wykonawcy, oświadczenia i inne pisma, nie jest osobą upoważnioną na podstawie aktualnego odpisu z właściwego rejestru albo innego dokumentu, z którego sposób reprezentacji może wynikać - Wykonawca zobowiązany jest przedstawić stosowne pełnomocnictwo, które musi być załączone w oryginale i wystawione przez osobę reprezentującą lub osoby reprezentujące Wykonawcę albo załączone jako kopia (odpis) poświadczona(-y) notarialnie. Udzielone pełnomocnictwo musi upoważniać do działania w imieniu Wykonawcy, a treść pełnomocnictwa musi jednoznacznie określać czynności, co do wykonywania których pełnomocnik jest upoważniony w przypadku, gdy jest to osoba upoważniona do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z wymogami obowiązującego prawa; pełnomocnictwo sporządzone w języku obcym jest składane wraz z tłumaczeniem na język polski - oryginał lub kopia dokumentu poświadczona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę;
9. Wykonawca pod rygorem odrzucenia oferty może złożyć tylko jedną ofertę, w której musi być zaoferowana tylko jedna cena;
10. Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić ofertę. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty przed upływem terminu składania ofert. Powiadomienie o wprowadzaniu zmian przez Wykonawcę musi być złożone według takich samych wymagań jak składana oferta, ze stosownym dopiskiem na opakowaniu np. „**zmiana oferty**”. Koperty oznaczone dopiskiem „zmiana oferty” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty i zostaną dołączone do oferty.



11. Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, wycofać złożoną ofertę lub wycofać się z postępowania o zamówienie publiczne poprzez złożenie stosownego pisemnego powiadomienia (oświadczenia) z napisem na dokumencie np. „**wycofanie oferty**”. Do wycofania oferty musi być dołączony dokument, z którego wynika, że osoba podpisująca wycofanie oferty jest uprawniona do reprezentowania wykonawcy.

12. Koszty opracowania i dostarczenia oferty oraz uczestnictwa w postępowaniu obciążają wyłącznie Wykonawcę.

13. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 8 w zw. z art. 96 ust. 3 ustawy pzp - oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.), jeśli Wykonawca najpóźniej w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane, a **także** jednocześnie wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

14. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń (za co Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności).

15. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i skutkować będzie ich odtajnieniem - zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 (sygn. III CZP 74/05).

16. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści SIWZ, - z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp - zostanie odrzucona (art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy pzp). Wszelkie niejasności i obiekcje dotyczące treści zapisów w siwz należy zatem wyjaśnić z Zamawiającym przed terminem składania ofert w trybie przewidzianym w Rozdziale 17 niniejszej SIWZ. Przepisy ustawy Pzp nie przewidują negocjacji warunków udzielenia zamówienia, w tym zapisów projektu umowy, po terminie otwarcia ofert.

17. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy Wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 90 ustawy pzp, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowiąc będą tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji - Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jako tajemnica przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie Zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji, kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia składanego wraz z wyjaśnieniami, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

18. **Dokumenty, które muszą być złożone w terminie wyznaczonym jako dzień składania i otwarcia ofert – poza wskazanymi w Rozdziale 5 pkt. A:**

- 1) wypełniony i podpisany formularz oferty (załącznik nr 9 do SIWZ);
- 2) **kosztorys ofertowy – wg wzoru z odpowiedniego Załącznika nr 1-8 do SIWZ, uwzględniający co najmniej:**
  - a) nazwę przedmiotu zamówienia a dla zadania nr 7 odpowiednio do treści załącznika nr 7 do SIWZ – nazwę produktu i jego producenta, gramaturę (wielkość) oferowanego opakowania jednostkowego a także – jeżeli jest wprowadzone i stosowane będzie przy zamówieniach i fakturowaniu – nazwę własną
  - b) wielkość zamówienia w jednostkach podanych w załącznikach do SIWZ
  - c) cenę netto jednostki miary podanej wg ppkt. b)
  - d) wartość netto
  - e) stawkę VAT (w %)
  - f) wartość brutto pozycji asortymentowej
  - g) wartość zadania ogółem netto i brutto na cały okres realizacji zamówienia (wpisaną następnie w formularz „Oferty Wykonawcy”)
- 3) **pełnomocnictwo** lub inny dokument określający zakres umocowania do reprezentowania wykonawcy, treść pełnomocnictwa musi jednoznacznie określać czynności, co do wykonywania których pełnomocnik jest upoważniony, o ile ofertę składa pełnomocnik lub przedstawiciel Wykonawcy.

19. Ofertę wraz ze wszystkimi wymaganymi załącznikami na dzień składania ofert należy umieścić w kopercie/opakowaniu i zabezpieczyć w sposób uniemożliwiający zapoznanie się z jej zawartością bez naruszenia zabezpieczeń przed upływem terminu otwarcia ofert.

20. **Na kopercie / opakowaniu należy umieścić następujące oznaczenia:**

Nazwa i adres wykonawcy (dopuszcza się odcisk stempla)

**Zespół Szkół Elektronicznych w Lublinie  
ul. Wojciechowska 38, 20-704 Lublin**

**OFERTA W POSTĘPOWANIU NA:  
DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH  
Nr sprawy: ZSEL.371p-01/16**

***NIE OTWIERAĆ PRZED DNIEM 29-11-2016r DO GODZ. 16:00***

### **Rozdział 8 Składanie i otwarcie ofert**

1. Ofertę należy składać osobiście lub drogą pocztową / kurierską (na własne ryzyko – oferta w sposób fizyczny musi wpłynąć w wyznaczonym terminie do Zamawiającego; nie będzie brana pod uwagę data stempla pocztowego) - w **Sekretariacie Zespołu Szkół Elektronicznych w Lublinie przy ul. Wojciechowskiej 38 (pok. nr 7)**, nie później niż do **dnia 29 listopada 2016r. do godz. 14:30**.
2. Oferty można składać w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00 – 14.30.
3. Wszystkie oferty otrzymane po terminie podanym powyżej zostaną zwrócone Wykonawcom zgodnie z art. 84 ust. 2 ustawy Pzp - bez względu na powód opóźnienia.
4. Komisyjne otwarcie ofert odbędzie się w dniu **29 listopada 2016r. o godz. 16:00** w siedzibie Zamawiającego w **Bursie Szkolnej nr 6** przy ul. Wojciechowskiej 38 w Lublinie, w **pok. nr 72**.
5. Bezpośrednio przed otwarciem Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
6. Otwarcie ofert jest jawne. Wykonawcy mogą uczestniczyć w sesji otwarcia ofert. Podczas otwarcia ofert Zamawiający podaje informacje wymagane art. 86 ust. 4 ustawy pzp.
7. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na własnej stronie internetowej informacje dotyczące:
  - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
  - 2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
  - 3) ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności zawartych w ofertach.
8. Oferty (z wyjątkiem informacji zastrzeżonych, iż nie mogą być udostępniane, dla których wykazano jednocześnie, iż stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa) udostępniane będą w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, na uprzedni wniosek Wykonawcy.
9. Protokół postępowania jest udostępniany w trakcie trwania postępowania, natomiast załączniki do protokołu będą udostępniane po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania.

### **Rozdział 9 Termin związania ofertą**

1. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 30 dni.

### **Rozdział 10 Opis sposobu obliczenia ceny**

1. Wykonawca poda łączną cenę oferty wg odpowiedniego zadania / zadań w Formularzu oferty (Załącznik nr 9) zgodnie z jego treścią. Cena oferty musi być wyrażona w PLN. Oferta i późniejsze rozliczenia następują w PLN.

2. Wartość kontraktu obejmuje wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca w związku z realizacją umowy na warunkach określonych w SIWZ m.in. koszt dostawy do siedziby Zamawiającego, rozładunek i wniesienie do miejsc wskazanych przez osobę odbierającą.
3. Cena obejmuje wszystkie czynności Wykonawcy niezbędne do uzyskania efektu finalnego, w postaci wolnej od wad prawnych i technicznych. Cena oferty powinna zawierać wszystkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia wynikające wprost z dokumentacji przetargowej, jak również wszelkie inne koszty w niej nieujęte, a bez których nie można wykonać zamówienia.
4. W kosztorysie dla każdej pozycji zapotrzebowania należy określić najpierw cenę jednostkową netto, a następnie wartość netto pozycji jako iloczyn ceny jednostkowej netto oraz wielkości zamówienia. Wartość brutto pozycji asortymentowej należy obliczyć poprzez powiększenie wartości netto o należny podatek VAT – wg stawek obowiązujących na dzień wyznaczony na składanie ofert. Nieuwzględnienie wszystkich pozycji asortymentowych ujętych w ramach zadania nie stanowi oczywiście omyłki i nie podlega korekcie, ale skutkuje odrzuceniem oferty.
5. Zaokrąglenia dokonywane przez arkusz Excel nie są traktowane za błąd w obliczeniu ceny. Ceny jednostkowe oraz wartości muszą być wyrażone w jednostkach nie mniejszych niż grosze (nie dopuszcza się podania jednostek w tysięcznych częściach złotego). Ceny jednostkowe wskazane w kosztorysie muszą być wyrażone w wartościach większych od zera.
6. Sumę wartości brutto pozycji asortymentowych stanowiącą łączną cenę oferty w zadaniu należy wpisać w formularzu „Oferty Wykonawcy” wg odpowiedniego zadania, nie rozbijając jej na poszczególne pozycje kosztorysowe, z zastrzeżeniem, iż przy kalkulacji ceny uwzględniono wszystkie czynniki cenotwórcze
7. Podczas otwarcia ofert Zamawiający odczyta cenę wskazaną w Formularzu oferty. W przypadku niezgodności pomiędzy ceną wpisaną w formularzu „Oferty Wykonawcy” i odczytaną podczas publicznego otwarcia ofert, a ceną wynikającą z odpowiedniego kosztorysu ofertowego - za cenę oferty przyjmuje się cenę wynikającą z kosztorysu ofertowego i działań matematycznych. Podstawą wyjściową wyliczeń wg przedstawionego schematu jest cena jednostkowa netto każdej pozycji asortymentowej ujętej w zadaniu i ilość jednostek miary podana w SIWZ.
8. Wymaganiem jest by wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia, uwzględniające cały zakres przedmiotu zamówienia zawarte były w cenie oferty.
9. Cena zaoferowana przez Wykonawcę musi również obejmować wszelkie obciążenia związane z realizacją przedmiotu zamówienia a także podatki, w tym podatek VAT.
10. **W przypadku, gdy wybór złożonej oferty prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług - Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny kwotę należnego podatku VAT, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich **wartość** bez kwoty podatku.**

### **Rozdział 11 Badanie ofert**

1. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
2. Zamawiający ma prawo dokonać korekty poniższych omyłek, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona:
  - a) oczywiste omyłki pisarskie,
  - b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
  - c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SIWZ, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.Zamawiający poprawia omyłki rachunkowe, o których mowa ppkt. b w następujący sposób:
  - jeżeli obliczona cena nie odpowiada iloczynowi ceny jednostkowej oraz liczby jednostek miar, przyjmuje się, że prawidłowo podano liczbę jednostek miar oraz cenę jednostkową – uwzględniając konsekwencje rachunkowe dokonanych poprawek
  - jeżeli obliczona cena nie odpowiada sumie cen za części zamówienia, przyjmuje się że prawidłowo podano ceny za części zamówienia, uwzględniając konsekwencje rachunkowe

dokonanych poprawek

3. Jeżeli Wykonawca poda nieprawidłową ilość jednostek miary – niezgodnych z zapotrzebowaniem – Zamawiający dokona stosownej korekty ilości zgodnie z SIWZ (przyjmując, że prawidłowo podano ich cenę jednostkową i uwzględniając konsekwencje rachunkowe dokonanych poprawek) – o ile nie spowoduje to istotnego wpływu na treść oferty.

4. Omyłki rachunkowe, których nie można poprawić wg w/w metod oraz błędy w obliczeniu ceny skutkują odrzuceniem oferty wg art. 89 ust. 1 pkt. 6 Prawa zamówień publicznych.

5. Wykonawca może na piśmie nie wyrazić zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 Pzp w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia. W takim przypadku Zamawiający odrzuci ofertę zawierającą omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia niepowodujące istotnych zmian w treści oferty zgodnie z art. 89 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp.

6. Jeżeli zaoferowana cena lub jej istotne części składowe, wydawać się będą rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzić będą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów - Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów, dotyczących wyliczenia ceny.

## **Rozdział 12 Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert**

1. Przy ocenie ofert i wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie postępować zgodnie z wymaganiami ustawy oraz kierować się przesłankami określonymi w kryteriach ocen.

2. **Oferty, które nie zostały odrzucone będą oceniane na podstawie następujących kryteriów:**

### **Dla zadań nr 1 – 3 oraz 5 - 8**

**cena – 60% (maksymalna liczba punktów za to kryterium: 60)**

**termin płatności – 30% (maksymalna liczba punktów za to kryterium: 30)**

**telefoniczny kontakt z osobą realizującą dostawę – 10% (maksymalna liczba punktów za to kryterium: 10)**

### **Dla zadania nr 4**

**cena – 60% (maksymalna liczba punktów za to kryterium: 60)**

**termin płatności – 20% (maksymalna liczba punktów za to kryterium: 20)**

**telefoniczny kontakt z osobą realizującą dostawę – 10 % (maksymalna liczba punktów za to kryterium: 10)**

**realizacja dostaw z nocnego wypieku (I dostawa do godz. 6.00) i dziennego wypieku (II dostawa do godz. 14.30) tego samego dnia – 10% (maksymalna liczba punktów za to kryterium: 10)**

3. **Punkty za cenę (C) – wartość kontraktu OGÓŁEM, wynikającą z zakresu zamówienia w zadaniu zostaną wyliczone zgodnie z następującymi zasadami:**

$$(C_n/C_d) \times 60 \text{ pkt} = C$$

gdzie  $C_n$  - cena brutto najniższa

$C_d$  – cena brutto danej (badanej) oferty

$C$  – punkty przyznane za cenę

4. **Punkty za termin płatności (P)** od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury po odebraniu dostaw z tygodnia zostaną przyznane zgodnie z następującymi zasadami:

### **Dla zadań nr 1-3 oraz 5-8**

30 pkt – płatność w ciągu 30 dni

10 pkt – płatność w ciągu 21 dni

0 pkt – płatność w ciągu 14 dni

### **Dla zadania nr 4**

20 pkt – płatność w ciągu 30 dni

- 10 pkt – płatność w ciągu 21 dni
- 0 pkt – płatność w ciągu 14 dni

Zamawiający dopuszcza zaoferowanie tylko powyższych terminów płatności (14, 21 i 30 dni). Każdy inny „pośredni” (wyznaczonym okresem) termin płatności zaproponowany przez Wykonawcę - na potrzeby oceny ofert zostanie przyjęty jako odpowiednio niższy termin płatności spośród dopuszczonych przez Zamawiającego (np. zaproponowane 20 dni zostanie zakwalifikowane jak 14 dni, 29 dni – jak 21 dni, 31 dni – jak 30 dni).

**5. Punkty za telefoniczny kontakt z osobą realizującą dostawę (T) zostaną przyznane zgodnie z następującymi zasadami:**

10 pkt – TAK, istnieje bezpośredni telefoniczny kontakt z osobą realizującą dostawę do Zamawiającego i Zamawiający może samodzielnie monitorować czas oczekiwania na dojazd samochodu dostawczego dzwoniąc na wskazany numer telefonu komórkowego

0 pkt – NIE istnieje bezpośredni telefoniczny kontakt z osobą realizującą dostawę do Zamawiającego i Zamawiający NIE może samodzielnie monitorować czasu oczekiwania na dojazd samochodu dostawczego

**6. Punkty za realizacją dostaw z nocnego wypieku (I dostawa do godz. 6.00) i dziennego wypieku (II dostawa do godz. 14.30) tego samego dnia (D) zostaną przyznane zgodnie z następującymi zasadami:**

10 pkt – TAK, deklaruje dwukrotną realizację dostaw pieczywa w tym samym dniu tj. w godzinach porannych oraz popołudniowych, przy czym pierwsza z dostaw będzie obejmowała pieczywo wypiekane w godzinach nocnych, a druga będzie obejmowała pieczywo wypiekane w godzinach dziennych dnia dostawy (wielkość poszczególnych partii będzie wskazana przez Zamawiającego)

0 pkt – deklaruje tylko jedną dostawę pieczywa w danym dniu w godzinach porannych, zgodnie z zamówieniem

**6. Na ocenę końcową (K) będzie się składała suma punktów przyznanych wg poniższego wzoru:**

**Dla zadań nr 1-3 oraz 5-8**  $K = C + P + T$

**Dla zadania nr 4**  $K = C + P + T + D$

7. Zamawiający zastosuje zaokrąglanie każdego wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

8. Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą spośród ofert nieodrzuconych, przez co należy rozumieć ofertę, która przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny i pozostałych kryteriów wskazanych w pkt. 2.

9. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i pozostałych kryteriów – Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie – Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy je złożyli, do złożenia (w terminie przez siebie wyznaczonym) ofert dodatkowych (które nie mogą być wyższe niż oferta podstawowa).

### **Rozdział 13 Udzielenie zamówienia**

1. Zamawiający poinformuje niezwłocznie wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty o:

- 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres wykonawcy, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsce zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;
- 2) wykonawcach, którzy zostali wykluczeni;
- 3) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty, a w przypadkach, o których mowa w art. 89 ust. 4 i 5, braku równoważności lub braku spełniania wymagań wydajności lub funkcjonalności; lub

- 4) o nieważnieniu postępowania
  - podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
2. Zamawiający zamieści informacje, o których mowa w pkt. 1 ppkt. 1 lub ppkt. 4 na własnej stronie internetowej.
3. Umowa w sprawie zamówienia publicznego zostanie zawarta w terminie nie krótszym niż **5 dni** od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni – jeżeli zawiadomienie zostało przesłane w inny sposób, z zastrzeżeniem art. 94 ust. 2 pkt 1 lit. a ustawy pzp.
4. Umowa może zostać zawarta przed upływem terminów skazanych w pkt. 3 o ile w postępowaniu (w danym zadaniu) złożona została tylko jedna oferta.

#### **Rozdział 14 Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

1. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o niniejsze zamówienie, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, są zobowiązani przed podpisaniem umowy na realizację przedmiotowego zamówienia, przedłożyć Zamawiającemu stosowne porozumienie regulujące współpracę tych wykonawców zawierające w swojej treści co najmniej następujące postanowienia:
  - sposób ich współdziałania,
  - zakres realizacji zamówienia powierzony do wykonania każdemu z nich,
  - numer i nazwę rachunku bankowego, na który będą dokonywane płatności z tytułu realizacji Umowy o zamówienie,
  - solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia,
  - umowa powinna zawierać wskazanie, który/ którzy z Wykonawców jest/są upoważniony do zaciągania zobowiązań i do przyjmowania instrukcji na rzecz i w imieniu wszystkich Wykonawców razem i każdego z osobna oraz do przyjmowania płatności od Zamawiającego
2. Osoba podpisująca umowę powinna być umocowana do działania w imieniu Wykonawcy w zakresie podpisania umowy.
3. Jeżeli umocowanie do działania w imieniu Wykonawcy w zakresie podpisania umowy nie będzie wynikało z dokumentu rejestrowego lub innego dokumentu złożonego wraz z ofertą, Zamawiający żąda aby Wykonawca złożył przed podpisaniem umowy dokument (-y), z których wynikać będzie umocowanie do reprezentacji Wykonawcy czy też stosownych pełnomocnictw.
4. Pełnomocnictwo powinno być przedstawione w formie oryginału lub poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii przez notariusza lub osoby, których uprawnienia do reprezentacji określono w dokumentach rejestrowych.
5. Niedopełnienie obowiązków wynikających z w/w punktów uznane zostanie przez Zamawiającego, jako uchylenie się Wykonawcy od zawarcia umowy.

#### **Rozdział 15 Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy**

Zamawiający nie żąda wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

#### **Rozdział 16 Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego**

Wzór umowy stanowi załącznik nr 12 do specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

#### **Rozdział 17 Opis sposobu udzielania wyjaśnień i zmiana treści siwz**

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ.
2. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na **2 dni** przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynie do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert;
3. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynie po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt. 2, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień - Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania;
4. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt. 2.

5. Zamawiający niezwłocznie prześle treść zapytań oraz udzieli wyjaśnień wszystkim Wykonawcom, którym doręczono specyfikację, bez ujawnienia źródła zapytania oraz zamieści je na własnej stronie internetowej, gdzie jest udostępniona specyfikacja.
6. W przypadku rozbieżności między treścią niniejszej siwz, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
7. W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę zamieści na stronie internetowej i stanie się ona integralną częścią specyfikacji.
8. Jeżeli w wyniku zmiany treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i informuje o tym wykonawców, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, oraz zamieści taką informację na własnej stronie internetowej.
9. Zamawiający może zwołać zebranie wszystkich Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści siwz. Informację o terminie zebrania (jeśli zostanie zaplanowane) Zamawiający udostępni na swojej stronie internetowej.

## **Rozdział 18 Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami**

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej, w języku polskim.
2. W korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem należy posługiwać się znakiem postępowania: ZSEL.371p-01/16.
3. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami w przedmiotowym postępowaniu odbywać się będzie:
  - za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012r. – Prawo pocztowe (Dz.U. z 2012r., poz. 1529 oraz 2015r., poz. 1830 ) lub
  - osobiście lub
  - za pośrednictwem posłańca lub
  - faksu lub
  - mailem
4. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie lub faksem lub elektronicznie - za wyjątkiem oferty (formularz oferty wraz z wymaganymi załącznikami – wymagana forma pisemna) i oświadczenia wstępnego wg Załącznika nr 10 (dopuszczalna forma elektroniczna)
5. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę faksem powinny być wysyłane na numer **81 525 37 96**, a kierowane drogą elektroniczną powinny być wysyłane na adres: **przetargi.bursa6@op.pl**. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazane za pomocą faksu lub w formie elektronicznej wymagają na żądanie każdej ze stron, niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania. Jeżeli Oświadczenie Wykonawcy wg załącznika nr 10 będzie składane w formie elektronicznej – należy je wysłać na adres: **przetargi.bursa6@op.pl** do upływu terminu składania ofert.
6. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania korespondencji przez Wykonawcę – Zamawiający domniema, że korespondencja wysłana przez Zamawiającego na numer faksu lub adres e-mail podany przez Wykonawcę – została mu doręczona w sposób umożliwiający zapoznanie się z jej treścią.
7. **Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z wykonawcami**  
W sprawach formalno-prawnych:  
Renata Wadowska tel. 781 887 250
8. Istnieje możliwość kontaktu telefonicznego pod podanymi numerami w dni robocze od poniedziałku do piątku, w godzinach 13:00 – 16:00 oraz listownego na adres Zamawiającego podany na wstępie SIWZ

## **Rozdział 19 Pouczenie o środkach ochrony prawnej**

1. W toku postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. - Prawo zamówień publicznych przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy Pzp.

2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy Pzp.
3. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.
4. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.

**Załączniki do SIWZ:**

- załącznik nr 1 – 8 – opis przedmiotu zamówienia (również jako wzór kosztorysu ofertowego)
- załącznik nr 9 – formularz oferty Wykonawcy
- załącznik nr 10 – wzór wstępnego oświadczenie Wykonawcy
- załącznik nr 11 – wzór oświadczenia dotyczącego grupy kapitałowej
- załącznik nr 12 – projekt umowy dostawy
- załącznik nr 13 – wzór wykazu zrealizowanych przez Wykonawcę dostaw



## Załącznik nr 1 do SIWZ

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

## KOSZTORYS OFERTOWY: ZADANIE NR 1 - JAJA

Lp.	Opis	j. m.	Ilość	Cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto w PLN (F=E*D)	Stawka VAT (%)	Wartość brutto w PLN (H=F+FxG)
A	B	C	D	E	F	G	H
1	Jaja świeże kl. L (waga 63-73g) - skorupki nie uszkodzone o czystym wyglądzie, swoistym zapachu, pakowane w wyłaczanki	szt.	13920				
<b>Razem (netto, brutto):</b>						<b>xxx</b>	

.....  
(miejsowość, data)

.....  
(podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy)

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

**KOSZTORYS OFERTOWY: ZADANIE NR 2 - NABIAŁ**

Lp.	Opis	j. m.	Ilość	Cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto w PLN (F=E*D)	Stawka VAT (%)	Wartość brutto w PLN (H=F+FxG)
A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Jogurt naturalny (kubek) skład: bez mleka w proszku – op.150g (+/- 10%). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	3648				
2.	Jogurt owocowy (różne smaki, kubek) – op.130g (+/-10%) o zawartości cukru do 10g/100g. Skład: brak syropu glukozowo-fruktowego, skrobi modyfikowanej, skrobi, mleka w proszku, sztucznych aromatów, karmin (koszenila), żelatyny. Typu: Piątnica-Jogurt piątuś Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	3720				
3.	Jogurt owocowy do picia op 250ml (+/-10%), skład: brak syropu glukozowo-fruktozowego, aspartamu, skrobi modyfikowanej, mleka w proszku, barwników, zagęstników. Typu: Bakoma Twist Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt	1212				
4.	Jogurt owocowy z dodatkiem zbóż - op. min. 150g,(+/-10%), o zawartości cukru do 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	3360				
5.	Kefir owocowy- op. min. 250g (+/-10%), skład: brak mleka w proszku Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	600				
6.	Masło – zawartość tłuszczu mlecznego nie mniej niż 82% Zawartość wody (m/m), nie więcej niż 16, bez dodatków tłuszczów roślinnych, kostka 200-250 g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	912				
7.	Maślanka - różne smaki, op. 300g (+/-10%), o zawartości cukru do 10g/100g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	600				

8.	Mleko spożywcze 2% tłuszczu – op. 1l, folia, lub karton, pasteryzowane, świeże Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	l	12000				
9.	Ser mozzarella- op.200g (+/-10%) wymiennie na mozzarelle mini Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	180				
10.	Ser sałatkowo-kanapkowy - op 270g(+/-10%), skład: brak regulatora kwasowości (E575) Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	240				
11.	Ser żółty Edamski - pakowany w bloki, zawartość tłuszczu min. 26%, skład: brak azotanu potasu E252 Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	162				
12.	Ser żółty Gouda - pakowany w bloki, zawartość tłuszczu min. 26%, skład: brak azotanu potasu E252 Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	130				
13.	Ser żółty Salami - pakowany w bloki, zawartość tłuszczu min. 26%, skład: brak azotanu potasu E252 Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	540				
14.	Serek homogenizowany różne smaki op. min. 150g (+/-10%), nie więcej niż 10g cukru/100g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	960				
15.	Serek naturalny Ostrowia jogurtowa lub produkt równoważny op. 125g (+/-10%) Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	360				
16.	Serek śmietankowy op 135g (+/-10%), skład: brak stabilizatorów, regulatorów kwasowości, zagęstników, tłuszczu roślinnego, mleka w proszku. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	216				
17.	Serek wiejski – granulowany, op. 150-250g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	1200				
18.	Serek wiejski - granulowany z dodatkami (np: jagoda, malina, miód, żurawina, truskawka) op. 150-200g	szt.	960				

19.	Śmietana 18% (kubek) –op. 400g (+/-10%), skład: brak zagęstników, stabilizatorów, skrobi, żelatyny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	900				
20.	Śmietana 30% (kubek) –op.360g (+/-10%), skład: brak karagenu Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	60				
21.	Śmietana 9% (kubek) - op 400g (+/-10%), skład: brak zagęstników, stabilizatorów, skrobi, żelatyny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	180				
22.	Twaróg półtłusty-pakowany w pergaminie. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	360				
<b>Razem (Pozycje 1-22)</b>						XXX	

.....  
(miejsowość, data)

.....  
(podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy)

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

**KOSZTORY OFERTOWY: ZADANIE NR 3 - RYBY I MROŻONKI**

Lp.	Opis	j. m.	Ilość	Cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto w PLN (F=E*D)	Stawka VAT (%)	Wartość brutto w PLN (H=F+FxG)
A	B	C	D	E	F	G	H
1	Brokuł mrożony (różyczki) - op. 2000-2500g, bez oznak rozmrażania	kg	96				
2	Fasolka szparagowa zielona cięta – klasa I, op. 2000-2500g, strąki z obcięzonymi końcówkami, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, bez oznak rozmrażania	kg	96				
3	Fasolka szparagowa żółta cięta- klasa I, op. 2000-2500g, strąki z obcięzonymi końcówkami, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, bez oznak rozmrażania	kg	96				
4	Filet bez ości i skóry z morszczuka SHP-5% (ryba bez glazury, rozmiar 4-6)	kg	240				
5	Filet płaty z dorsza (mrożony), bez glazury, SHP-5%	kg	480				
6	Filet śledziowy matias - op. 1-5kg, filet biały, mięsisty, płaty o szerokości 3-4 cm, zapach swoisty, pakowany w wiaderka plastikowe	kg	24				
7	Filet z miruny SHP-5% bez ości (ryba nie glazurowana, przekładana folią, rozmiar 4-6)	kg	180				
8	Frytki ziemniaczane op. 2000-2500g o składzie: ziemniaki, olej słonecznikowy.	kg	540				
9	Kalafior mrożony (różyczki) - klasa I op. 2000-2500g, bez oznak rozmrażania	kg	60				
10	Kluski śląskie – op. min. 450g, bez oznak rozmrażania	kg	96				
11	Makrela wędzona - świeżo wędzona, soczysta bez obcych zapachów	kg	42				
12	Malina - op 2000-2500g, sypka, bez oznak rozmrażania	kg	36				

13	Marchew mrożona (kostka) – op. 2000-2500g, sypka, bez oblodzeń	kg	90				
14	Marchew z groszkiem - op. 2000-2500g, (60% marchew blanszowana, 40% groszek blanszowany), bez oznak rozmrażania	kg	96				
15	Mieszanka kompotowa z truskawką – op. 2000-2500g, owoce sypkie, bez zanieczyszczeń, pochodzenia roślinnego i mineralnego, bez oznak rozmrażania	kg	816				
16	Mieszanka meksykańska z fasolą czerwoną	kg	300				
17	Mieszanka typu bukiet warzyw - op. 2000-2500g, (brokuły 40%, kalafior 30%, marchew w plastrach 30%)	kg	86				
18	Mieszanka warzywna 7 składnikowa - op. 2000-2500g, bez oznak rozmrażania	kg	192				
19	Mrożona mieszanka warzyw (chińska) - op. 2000-2500g, warzywa sypkie	kg	86				
20	Pyzy z mięsem – op. min. 450g, bez oznak rozmrażania	kg	300				
21	Szpinak liście - op. 2000-2500g, bez oznak rozmrożenia	kg	44				
22	Śledzik na raz, różne smaki op. 100g (+/-10%), zawartość ryby 50%	szt.	216				
23	Truskawka - op. 2000-2500g, sypka, bez oznak rozmrażania	kg	30				
24	Uszka z pieczarkami op 300g, min 20% pieczarek	kg	24				
25	Zupa grzybowa - op. min. 450g	kg	48				
<b>Razem (Pozycje 1-25):</b>							xxx

.....  
(miejscowość, data)

.....  
(podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy)

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

**KOSZTORY OFERTOWY: ZADANIE NR 4 - PIECZYWO I WYROBY CUKIERNICZE**

Lp.	Opis	j. m.	Ilość	Cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto w PLN (F=E*D)	Stawka VAT (%)	Wartość brutto w PLN (H=F+FxG)
A	B	C	D	E	F	G	H
1	Bułka grahamka – min. 50g, okrągła bułka z mąki graham z dodatkiem otręb	szt.	14040				
2	Bułka kajzerka – min. 50g, okrągła bułka pszenna z charakterystycznymi nacięciami i chrupiącą skórką	szt.	55560				
3	Bułka kukurydziana - min 50g, okrągła, bułka z mąki kukurydzianej	szt	24000				
4	Bułka tarta (jasna) – op. min. 500g, drobno mielona, przygotowana z bułek pszennych	kg	360				
5	Bułka z ziarnami – min. 50g, bułka z mąki pszennej i żytniej pełnoziarnistej z dodatkiem dyni i słonecznika, obsypana ziarnami	szt.	18000				
6	Cebularz – min. 100g, pszenny placek z duszoną cebulką i makiem. Zawartość cukru do 15g/100g, zawartość tłuszczu do 10g/100g, o niskiej zawartości sodu do 0,12g/100g	szt.	2400				
7	Chleb razowy krojony – min. 400g, dobrze wyrośnięty, wypieczony, świeży, nie kruszący się, o właściwym smaku i zapachu, z nieodstającą skórką. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych	szt.	960				

8	Chleb ze słonecznikiem - min. 500 g krojony, chleb z mąki żytniej i pszennej pełnoziarnistej, na naturalnym zakwasie żytnim z dodatkiem nasion słonecznika. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych	szt.	1440				
9	Chleb zwykły krojony – min. 600g, pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na naturalnym zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.	szt.	960				
10	Drożdżówka (różne smaki) – min. 80g, o zawartości cukru do 15g/100g, zawartości tłuszczu do 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	szt.	8160				
11	Pasztecik drożdżowy z kapustą i pieczarkami - 30g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	kg	12				
12	Pączek tradycyjny - min. 70g, otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców, spulchnione drożdżami), z nadzieniem z marmolady lub z róży, smażone w tłuszczu, wykańczane lukrem. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	szt.	300				
13	Pizzerka – min. 100g, pizzerka z sosem pomidorowym z cebulą, pieczarkami, obsypana serem. Zawartość cukru do 15g/100g, zawartość tłuszczu do 10g/100g, o niskiej zawartości sodu do 0,12g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	szt.	2400				



14	Placek drożdżowy - przygotowany z ciasta drożdżowego, obsypany kruszonką. Może zawierać owoce sezonowe. Zawartość cukru do 15g/100g, zawartość tłuszczu do 10g/100g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	kg	60					
15	Placki pszenne tortilla - $\phi$ 20cm, okrągła, dobrze wypieczona. Opakowanie - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy	szt	204					
16	Rogal maślany - min. 55g., o zawartości cukru do 15g/100g, zawartości tłuszczu do 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy	szt.	6600					
17	Strucla (makowa, jabłkowa) - min.400g. Świeże ciasto drożdżowe zawijane z masą makową lub jabłkową. Zawartość cukru do 15g/100g, zawartość tłuszczu do 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.	szt.	30					
<b>Razem (pozycje 1-17):</b>							xxx	

.....  
(miejscowość, data)

.....  
(podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy)

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

**KOSZTORYS OFERTOWY: ZADANIE NR 5 - WARZYWA I OWOCE****Pakowanie**

Jeśli tego nie zaznaczono przy opisie produktu, opakowania powinny stanowić skrzynki lub pudła kartonowe do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Każdorazowo opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

**Znakowanie**

Do partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania
- klasę jakości handlowej (jeśli wymagane w opisie)

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Lp.	Opis	j. m.	Ilość	Cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto w PLN (F=E*D)	Stawka VAT (%)	Wartość brutto w PLN (H=F+FxG)
A	B	C	D	E	F	G	H
1	Ananas - zdrowy, bez uszkodzeń	szt.	12				
2	Arbuz – zdrowy, bez uszkodzeń	kg	120				
3	Awokado - zdrowe, bez uszkodzeń, bez oznak gnicia	szt.	60				
4	Banany - żółte, zdrowe, bez uszkodzeń i czarnych plam	kg	2136				
5	Bazylią w doniczce	szt.	6				
6	Botwinka (pęczek) - świeża, nie zwiędnięta, z buraczkami	kg	60				
7	Brokuł - świeży, czysty, suchy, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników chorobowych	kg	42				
8	Brzoskwinia - świeża, bez uszkodzeń	kg	360				
9	Burak czerwony - świeży, zdrowy, czysty, bez uszkodzeń	kg	360				
10	Burak czerwony, młody, świeży, zdrowy, czysty, bez uszkodzeń	kg	60				

11	Cebula - zdrowa, czysta, cała bez uszkodzeń i kiełków, bez oznak przemrożenia, odleżyn gnilnych	kg	420				
12	Cebula czerwona - zdrowa, czysta, cała bez uszkodzeń i kiełków	kg	24				
13	Cukinia - świeża, jędrna, bez uszkodzeń i oznak gnicia	kg	96				
14	Cytryny - zdrowe bez uszkodzeń i oznak gnicia	kg	144				
15	Czosnek – główka	szt.	300				
16	Fasola Jaś - sucha	kg	60				
17	Granat owoc- świeży, czysty, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników, przemrożenia i bez zmian chorobowych	kg	420				
18	Gruszki - deserowe, średniej wielkości, bez oznak uszkodzeń i gnicia	kg	960				
19	Jabłka - słodkie deserowe średniej wielkości, bez oznak uszkodzeń i gnicia	kg	1800				
20	Kalafior - świeży, czysty, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników, przemrożenia i bez zmian chorobowych	kg	60				
21	Kapusta biała - o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak przemrożenia, bez oznak gnilnych	kg	348				
22	Kapusta czerwona - nie zwiędnięta, czysta, bez uszkodzeń, bez oznak przemrożenia, bez odleżyn gnilnych	kg	240				
23	Kapusta kwaszona - z marchewką, bez oznak gnicia, o zapachu właściwym dla takiego wyrobu	kg	360				
24	Kapusta młoda - o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak bytowania szkodników	kg	240				
25	Kapusta pekińska - prawidłowo wykształcona, bez uszkodzeń, oznak przemrożenia, odleżyn gnilnych	kg	480				
26	Kapusta włoska - główka, o świeżym wyglądzie, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń, bez oznak przemrożenia, bez oznak gnilnych	kg	96				
27	Kiwi - zdrowe bez uszkodzeń i oznak gnicia	kg	480				
28	Koper (pęczek) - świeży, nie zwiędnięty, sprężysty	szt.	600				
29	Mandarynki - zdrowe, bez uszkodzeń i oznak gnicia	kg	600				
30	Marchew - świeża, zdrowa, czysta bez uszkodzeń, bez oznak przemrożenia, bez odleżyn gnilnych	kg	1080				
31	Mięta w doniczce	szt.	18				
32	Natka z pietruszki (pęczek) - świeża, nie zwiędnięta, bez oznak gnicia	szt.	600				
33	Nektarynki - zdrowe, bez uszkodzeń i oznak gnicia	kg	720				
34	Ogórki - świeże, czyste, bez uszkodzeń (szklarnia)	kg	756				

35	Ogórki - świeże, czyste, bez uszkodzeń (grunt – w sezonie: czerwiec - wrzesień)	kg	300			
36	Ogórki kwaszone - z przyprawami, zdrowe, twarde, bez oznak pleśni i gnicia, o zapachu właściwym dla takiego wyrobu	kg	420			
37	Papryka świeża - bez uszkodzeń i zanieczyszczeń	kg	540			
38	Papryka świeża kolorowa - bez uszkodzeń i zanieczyszczeń (sezonowo: wrzesień, październik)	kg	180			
39	Pieczarki - świeże czyste, bez uszkodzeń i pleśni, bez obcego zapachu, wolne od szkodników	kg	312			
40	Pietruszka korzeń - zdrowa, czysta bez uszkodzeń, workowana 5-10kg	kg	336			
41	Pomarańcze - zdrowe, bez uszkodzeń i oznak gnicia	kg	840			
42	Pomidory - świeże, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń (gruntowy - sezon: wrzesień, październik)	kg	180			
43	Pomidory - świeże, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń (szklarnia)	kg	720			
44	Por - zdrowy, prawidłowo wykształcony, świeży	kg	216			
45	Por wczesny- zdrowy prawidłowo wykształcony, świeży	kg	36			
46	Rozponka - świeża bez oznak gnicia, op. 100g	szt.	60			
47	Rukola - świeża bez oznak gnicia, op. 100g	szt.	60			
48	Rzodkiewka (pęczek) - świeża, bez oznak wędnięcia, przemrożenia, chorobowych, zepsucia i odleżyn gnilnych	kg	660			
49	Sałata (główka) - świeża, bez oznak wędnięcia	szt.	840			
50	Sałata lodowa – świeża, nie zwiędnięta, bez uszkodzeń i zanieczyszczeń	szt.	360			
51	Seler - zdrowy, czysty bez uszkodzeń	kg	228			
52	Seler naciowy - świeży, czysty, bez uszkodzeń	kg	60			
53	Szczypior (pęczek) - świeży, zielony, bez oznak wędnięcia	szt.	540			
54	Szpinak – świeży, czysty bez oznak gnicia	kg	24			
55	Śliwka deserowa - zdrowa, świeża, bez uszkodzeń i oznak gnicia	kg	216			
56	Truskawki - świeże , bez oznak gnicia i pleśni, w sezonie	kg	96			
57	Winogrono białe	kg	24			
58	Winogrono ciemne	kg	24			
59	Ziemniaki - jadalne, średniej wielkości (jednodmianowe dostawy) bez uszkodzeń, plam chorobowych i kiełków	kg	7920			
60	Ziemniaki młode - w sezonie	kg	600			
<b>Razem (pozycje 1-60):</b>					<b>xxx</b>	

.....  
(miejsowość, data)

.....  
(podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy)

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

## KOSZTORYS OFERTOWY: ZADANIE NR 6 - DRÓB

Lp.	Opis	j. m.	Ilość	Cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto w PLN (F=E*D)	Stawka VAT (%)	Wartość brutto w PLN (H=F+FxG)
A	B	C	D	E	F	G	H
1	<b>Filet z piersi kurczaka</b> - podwójny, pozbawiony skóry, kości, chrząstki, barwa i zapach charakterystyczny dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych. Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.	kg	1020				
2	<b>Filet z indyka świeży</b> , surowy, schłodzony. Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i/lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.	kg	456				

3	<b>Kurczak świeży (tusza)</b> - wypatroszony, w całości, waga min. 1,8kg, produkt uboju i obróbki pobojojowej kurcząt - usunięto narządy wewnętrzne oraz głowę i fapy. Właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.	kg	660			
4	<b>Udziec z kurczaka bez kości grzbietowej</b> - mięso świeże, schłodzone, właściwie umięśnione, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, waga 200-250g/1 szt. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.	kg	1140			
5	<b>Porcje rosółowe z kurczaka ze skrzydłami</b> - element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, bez zanieczyszczeń obcych i krwi, nie mrożony, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.	kg	420			
6	<b>Przedramię z kurczaka bez lotki</b> - świeże, waga 80-120g. Skrzydło właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięsa indyka, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.	kg	360			
<b>Razem (pozycje1-6):</b>					XXX	

.....  
(miejscowość, data)

.....  
(podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy)

## Załącznik nr 7 do SIWZ

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

## KOSZTORYS OFERTOWY: ZADANIE NR 7 - PRODUKTY SUCHE

\*) O ile nie wskazano w tabeli tolerancji wielkości opakowania lub jego maksymalnej/minimalnej wielkości - dopuszcza się produkty o wadze lub objętości z tolerancją +/- 5% w stosunku do podanej w opisie przez Zamawiającego

Lp	Asortyment*	j. m.	Ilość	Marka (jeśli jest nadana) i producent	Wielkość/gramatura ofertowanego produktu	Cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto w PLN (H=D*G)	Stawka VAT (%)	Wartość brutto w PLN (J=H+HxI)
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	Ananas plastry – op. 565(+/-10%)g, puszka	szt.	12						
2	Baton museli z owocowymi różne smaki op. 30(+/-10%)g	szt.	216						
3	Bazylija otarta - op. min. 10(+/-10%)g	szt.	54						
4	Brzoskwinie połówki w syropie - op.569 - 820, puszka	szt.	12						
5	Chrzan tarty – op. 190(+/-10%)g, słoik	szt.	180						
6	Cukier kryształ – op. 1kg, torba papierowa	kg	252						
7	Cukier wanilinowy - op.16(+/-10%)g	szt.	30						
8	Cynamon mielony – op. 15(+/-10%)g	szt.	30						
9	Czosnek staropolski - op. 20(+/-10%)g, przyprawa z naturalnych składników bez dodatku soli	szt.	300						
10	Dżem (różne smaki) – op. min. 260g, niskosłodzone przygotowane z min. 35g owoców na każde 100g gotowego produktu	szt.	192						
11	Estragon suszony op. 20(+/-10%)g	szt.	30						
12	Fasola czerwona – op. 400g, puszka z otwieraczem	szt.	120						

13	Gałka muszkatołowa mielona – op. 10(+/-10%) g	szt.	30						
14	Groszek konserwowy – op. 400g, puszka z otwieraczem	szt.	60						
15	Groszek ptysiowy - op.100g (+/-10%)	szt.	12						
16	Grzyby suszone – op. 40(+/-10%)g	szt.	6						
17	Herbata liściasta – op. 100(+/-10%)g	szt.	360						
18	Herbata owocowa ekspresowa (różne rodzaje) - op. 45(+/-10%)g	szt.	300						
19	Kakao naturalne – op. 80-100g, ciemne o zawartość 10 -12 % tłuszczu kakaowego	szt.	120						
20	Kasza gryczana – op. 1-5kg	kg	144						
21	Kasza jaglana – op. 0,5-1kg	kg	120						
22	Kasza jęczmienna - op. 0,5-1kg	kg	240						
23	Kasza jęczmienna pęczak – op. 0,5-1kg	kg	240						
24	Kasza manna błyskawiczna – op. 0,5-1kg	kg	36						
25	Kawa zbożowa (rozpuszczalna) – op.150g, o zawartości zboża min. 70 %	szt.	30						
26	Kawa zbożowa o smaku czekoladowym, o zawartości zboża 68% op. 200(+/-10%)g	szt.	12						
27	Kawa zbożowa o smaku karmelowym, o zawartości zboża 68% op. 200(+/-10%) g	szt.	12						
28	Keczap - op.480-570g , skład: pomidory min. 148g na 100 g, brak konserwantów, substancji zagęszczających, skrobii modyfikowanej, skrobii kukurydzianej, skrobii ziemniaczanej, mąki kukurydzianej, stabilizatorów, syropu glukozowo-fruktowego, regulatorów kwasowości keczupu	szt.	240						
29	Kminek mielony – op. 20(+/-10%)g	szt.	30						
30	Kolendra cała - op.15(+/-10%) g	szt.	30						
31	Koncentrat pomidorowy 30 % – op. min. 900g	szt.	216						
32	Kukurydza konserwowa – op. 340-400g, skład: bez cukru, puszka z otwieraczem	szt.	180						
33	Kwasek cytrynowy – op. 20(+/-10%)g	szt.	60						
34	Liść laurowy – op. 20(+/-10%)g	szt.	60						



35	Majeranek otarty – op. 20(+/-10%)g	szt.	60						
36	Majonez op. 900g (+/-10%), skład: brak E385 (EDTA), sztucznych aromatów, skrobi modyfikowanej, substancji zagęszczających, kwasu fosforowego (E338), jaj w proszku, substancji konserwujących, substancji stabilizujących	szt.	18						
37	Makaron (różne rodzaje) – op. 500g (+/-10%), skład: mąka z pszenicy twardej (durum)	kg	600						
38	Makaron pełnoziarnisty (różne rodzaje) – op. 400g (+/-10%)	kg	120						
39	Marynata w płynie do mięs klasyczna op. 75g (+/-10%)	szt.	12						
40	Marynata w płynie do mięs pikantna op. 75g (+/-10%)	szt.	12						
41	Mąka pszenna poznańska typ 450 – op.1kg	kg	420						
42	Mąka ziemniaczana – op. 500g	kg	30						
43	Mieszanka przypraw do potraw z grilla op. 750g (+/-10%)	szt.	6						
44	Miód pszczeli - op. 900-1000g	kg	216						
45	Miód pszczeli wielokwiatowy – op. 25g	szt.	1200						
46	Musli bez dodatku cukru (różne rodzaje) - op. 300(+/-10%)g	szt.	120						
47	Musztarda (różne rodzaje) – op. 185-210g	szt.	288						
48	Ocet jabłkowy, z naturalnej fermentacji – op. 0,25l	szt.	5						
49	Ogórki konserwowe – op. 900g (słoik)	szt.	12						
50	Olej rzepakowy - op.1l, butelka, rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%	litr	480						
51	Oliwki zielone bez pestek - op. 320(+/-10%)g, słoik	szt.	12						
52	Oregano - op.20g (+/-10%)	szt.	30						
53	Papryka mielona ostra - op.20g (+/-10%)	szt.	60						
54	Papryka mielona słodka – op.20g (+/-10%)	szt.	60						
55	Pieprz biały mielony - op. 20g (+/-10%)	szt.	120						
56	Pieprz cayenne mielony op. 20g (+/-10%)	szt.	120						

57	Pieprz czarny mielony – op. 20g (+/-10%)	szt.	420						
58	Pieprz ziółowy – op. 20g (+/-10%)	szt.	180						
59	Płatki jęczmienne błyskawiczne - op. 400g (+/-10%)	szt.	48						
60	Płatki orkiszowe błyskawiczne- op. 400g (+/-10%)	szt	48						
61	Płatki owsiane błyskawiczne - op. 400g (+/-10%)	szt.	96						
62	Płatki żytnie błyskawiczne - op. 400 (+/-10%)g	szt	36						
63	Pomidory krojone (puszka z otwieraczem lub karton) op. 400g (+/-10%)	szt.	600						
64	Pomidory suszone w oleju z ziółami - op. 740(+/-10%)g	szt.	30						
65	Mus jogurtowo owocowy – różne smaki op.120(+/-10%)g	szt.	1200						
66	Produkt owocowy - różne smaki, sporządzony ze 100g owoców na 100g produktu, bez dodatku cukru, op. 220g (+/-10%), np: "Łowicz 100% z owoców" lub produkt równoważny	szt.	120						
67	Przyprawa curry – op. 20(+/-10%)g	szt.	60						
68	Przyprawa do drobiu - op.100g (+/-10%), naturalna, bez dodatku soli i bez glutaminianu sodu	szt	60						
69	Przyprawa do ryb - op. 100g(+/-10%), naturalna bez dodatku soli i bez glutaminianu sodu	szt	24						
70	Przyprawa gruboziarnista do mięs, op. 520g (+/-10%)	szt.	12						
71	Przyprawa warzywna (jarzynka) – op. min.100g, naturalna bez dodatku soli i bez glutaminianu sodu	szt.	120						
72	Rodzynki – op.200g (+/-10%)	szt.	36						
73	Rozmaryn – op. 10g (+/-10%)	szt	30						
74	Ryż biały długoziarnisty - op.1kg, kl. I	kg	300						
75	Ryż długoziarnisty brązowy - op. 500g	kg	216						
76	Sezamki – skład: ziarna sezamu min 50%, brak syropu glukozowego op. 22,5(+/-10%)g	szt.	228						
77	Sok jabłkowy 100% bez dodatku cukrów i substancji słodzących - op. nie większe niż	szt.	960						

	200 ml									
78	Sok owocowo - warzywny o niskiej zawartości sodu i bez dodatku cukrów i substancji słodzących op. nie większe niż 200 ml	szt.	960							
79	Sok pomarańczowy 100%, bez dodatku cukrów i substancji słodzących - op. nie większe, niż 200ml	szt.	960							
80	Sok pomidorowy- sok 100%, brak kwasu cytrynowego op. nie większe 250ml	szt.	360							
81	Sól niskosodowa (sodowo-potasowa) - op. 1kg	kg	234							
82	Tuńczyk w oleju (duże kawałki) – op.170-200g	szt.	240							
83	Tymianek - op. 10g (+/-10%)	szt.	30							
84	Woda mineralna, gazowana i niegazowana op 1,5l , butelka	litr	1440							
85	Ziele angielskie – op. 20g (+/-10%)	szt.	60							
86	Zioła prowansalskie – op.10g (+/-10%)	szt.	60							
87	Żurawina suszona - op. 100g (+/-10%)	szt.	24							
<b>Razem (pozycje 1-87):</b>									XXX	

.....  
(miejsowość, data)

.....  
....  
(podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy)

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

## KOSZTORYS OFERTOWY: ZADANIE NR 8 - WĘDLINY I MIĘSO

Lp.	Opis	j. m.	Ilość	Cena jednostkowa netto w PLN	Wartość netto w PLN (F=E*D)	Stawka VAT (%)	Wartość brutto w PLN (H=F+FxG)
A	B	C	D	E	F	G	H
1	<b>Boczek wędzony łuskany</b> - świeży, nie mrożony; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni, zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia boczku świeżego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	60				
2	<b>Filet wędzony z indyka</b> - min. 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	96				
3	<b>Kabanosy pakowane próżniowo</b> , pojedyncze 30g (+/-10%), - min 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	szt.	228				
4	<b>Kiełbasa krakowska parzona</b> - kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona o wyczuwalnym smaku i zapachu użytych przypraw. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%, zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	144				

5	<b>Kiełbasa śląska</b> - kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w jelitach wieprzowych. Batony o długości 10-12 cm i wadze 100-120g, min. 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	144				
6	<b>Kiełbasa szynkowa extra</b> - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy	kg	216				
7	<b>Kiełbasa żywiecka</b> - kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce, batony długości ok. 30 cm. Barwa brązowa, smak i zapach słono-dymny, wyczuwalne przyprawy, szczególnie pieprz. Min. 70% mięsa, zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	300				
8	<b>Ogonówka</b> - wieprzowa, wędzona, parzona. Min. 70% mięsa, zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	300				
9	<b>Parówki z szynki</b> - batony w osłonkach naturalnych lub sztucznych, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Ilość mięsa wieprzowego nie mniej niż 90%, bez dodatku MOM. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	384				
10	<b>Schab z majerankiem</b> - z charakterystyczną, aromatyczną otoczką z majeranku. Min. 70% mięsa, zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	96				
11	<b>Połędwica drobiowa</b> - smak i zapach charakterystyczny dla połówki z drobiu, minimum 70% mięsa, Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	144				

12	<b>Poładwica sopocka</b> - wyrób ze schabu wieprzowego, minimum 70% mięsa, wędzony, parzony, o powierzchni czystej i suchej oraz smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy	kg	342				
13	<b>Rolada schabowa</b> - wędzonka grubo rozdrobniona, peklowana, wędzona, parzona, formowana w owalne batony. Min. 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	210				
14	<b>Szynka konserwowa wieprzowa</b> - grubo rozdrobniona, parzona, w formie bloku, bez składników pozaklasowych, chrząstek, ścięgien. Min. 70% mięsa, zawartość tłuszczu max 10g/100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy	kg	216				
15	<b>Salami wieprzowo-wołowe</b> - min 70% mięsa bez składników pozaklasowych, chrząstek, ścięgien. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	78				
16	<b>Szynka wędzona tradycyjna</b> - wędzona, parzona, wiązana sznurkiem o smaku i zapachu charakterystycznym dla szynki wędzono-parzonej. Min. 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	132				
17	<b>Szynka gotowana</b> – minimum 70% mięsa, wędzona, parzona, o powierzchni czystej i suchej oraz smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy	kg	120				
18	<b>Szynka wiejska</b> - wędzona, parzona, wiązana sznurkiem o smaku i zapachu charakterystycznym dla szynki wędzono-parzonej. Min. 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	120				

19	<b>Karkówka bez kości:</b> odcięta z odcinka szyjnego, główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi Klasa I. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	108				
20	<b>Kości wieprzowe:</b> karkowe/schabowe z mięsem, porąbane na mniejsze części. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	120				
21	<b>Łopátka wieprzowa extra bez kości:</b> powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi bez fałdu skóry, z niewielkim przerostem tłuszczu, pełna, duża porcja. Klasa I. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	360				
22	<b>Łopátka wołowa bez kości:</b> powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi mięso świeże pochodzące z bydła młodego, bez chrząstki łopatkowej, barwa mięsa od jasnoczerwonej do czerwonej, tłuszczu od białej do jasno żółtej. Klasa I. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	120				
23	<b>Szynka bez kości:</b> odcięta z tylnej części półtuszy bez nogi. Klasa I. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	720				
24	<b>Słonina bez skóry:</b> barwa od jasnokremowej do białej, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy	kg	30				
25	<b>Schab bez kości:</b> odcinek piersiowo-łędźwiowy bez słoniny, powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi barwa jasno do ciemnoróżowej. Klasa I. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy	kg	840				

26	<b>Polędwica wieprzowa</b> surowa. Mięso świeże, pozyskane z mięśnia biodrowo-udowego, pozbawione całkowicie tkanki tłuszczowej. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i chrząstek, bez przekrwiń oraz głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia polędwicy wieprzowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy	kg	120				
27	<b>Żeberka wieprzowe.</b> Paski mięsne, produkt świeży, klasa I. z nieznanym przerostem tłuszczowym. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwiń. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia żeberk wieprzowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	108				
28	<b>Szynka z indyka</b> - smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami. Min. 70% mięsa. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	96				
<b>Razem (pozycje 1-28):</b>						XXX	

.....  
(miejsowość, data)

.....  
(podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy)



.....  
Nazwa Wykonawcy, siedziba

**OFERTA WYKONAWCY**

**Zespół Szkół Elektronicznych w Lublinie  
Bursa Szkolna nr 6  
ul. Wojciechowska 38, kod: 20-704 Lublin**

Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym na **dostawę artykułów spożywczych** składam poniższą ofertę:

1. Dane Wykonawcy\*):

nazwa.....

siedziba.....

nazwa.....

siedziba.....

*\*) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia należy wskazać wszystkie podmioty*

Nr faksu do przekazywania korespondencji

.....  
Adres e-mail do przekazywania korespondencji

.....  
2. Data sporządzenia oferty .....

3. Oferuję realizację przedmiotu zamówienia określonego w „Specyfikacji istotnych warunków zamówienia” za łączną cenę brutto:

Zadanie nr 1 .....zł (słownie: .....)

Zadanie nr 2 .....zł (słownie: .....)

Zadanie nr 3 .....zł (słownie: .....)

Zadanie nr 4 .....zł (słownie: .....)

Zadanie nr 5 .....zł (słownie: .....)

Zadanie nr 6 .....zł (słownie: .....)

Zadanie nr 7 .....zł (słownie: .....)

Zadanie nr 8 .....zł (słownie: .....)

4. Oświadczam, iż podane ceny uwzględniają wszystkie czynniki cenotwórcze wymienione w SIWZ i niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia oraz udzielony przez firmę rabat. Oświadczam, że złożona przeze mnie oferta cen jednostkowych brutto nie będzie podwyższona przez cały okres trwania umowy

5. Proponuję następujące warunki realizacji kontraktu:

1) termin realizacji umowy - zgodnie z Rozdz. 3 SIWZ,

2) forma i termin płatności faktur: przelew w terminie 14 dni / 21 dni / 30 dni \*)

*\*) zaznaczyć właściwy wybór; brak wskazania zostanie potraktowany jako ostatnia z propozycji*

6. Deklaruję, iż będzie możliwy bieżący i bezpośredni telefoniczny kontakt z osobą realizującą dostawę do Zamawiającego a Zamawiający może samodzielnie monitorować czas oczekiwania na dojazd samochodu dostawczego (dzwoniąc na numer telefonu komórkowego ..... kierowcy):

TAK / NIE \*)

*\*) zaznaczyć właściwy wybór i odpowiednio wskazać numer telefonu; brak wskazania zostanie potraktowany jako ostatnia z propozycji*

7. (**dot. Zadania nr 4**) Deklaruję dwukrotną realizację dostaw pieczywa w tym samym dniu tj. w godzinach porannych oraz popołudniowych, przy czym pierwsza z dostaw będzie obejmowała pieczywo wypiekane w godzinach nocnych, a druga będzie obejmowała pieczywo wypiekane w godzinach dziennych dnia dostawy

TAK / NIE \*)

*\*) zaznaczyć właściwy wybór; brak wskazania zostanie potraktowany jako ostatnia z propozycji*

8. Informuję, że zapoznałem się z dokumentami przetargowymi i nie wnoszę do nich zastrzeżeń.

9. Informuję, że uważam się za związanego niniejszą ofertą w okresie wskazanym w Specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

10. Informuję, iż złożona oferta prowadzi / nie prowadzi \*) do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego

*\*) niepotrzebne skreślić; brak wyboru oznacza brak powstania obowiązku podatkowego u Zamawiającego*

11. Oświadczam, iż jestem mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem:

TAK / NIE (niepotrzebne skreślić)

.....  
Podpis osoby uprawnionej lub osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy

Wykaz złożonych dokumentów:

- 1) .....
- 2) .....
- 3) .....

**Wykonawca:**

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

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

**Zespół Szkół Elektronicznych w Lublinie  
Bursa Szkolna nr 6  
ul. Wojciechowska 38, kod: 20-704 Lublin**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH – 8 zadań** prowadzonego przez **Zamawiającego**, oświadczam, co następuje:

**UWAGA: niepotrzebne fragmenty należy skreślić**

**A. DOTYCZY PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 12-23 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 ust. 1 i 8 ustawy Pzp.
3. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt. 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

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

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU,  
NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:**

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: ..... (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY**

**NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:**

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, będący/e podwykonawcą/ami:

<i>Nazwę/firmę, adres, a także odpowiednio: NIP/PESEL, KRS/CEiDG</i>	Części zamówienia, które wykona podwykonawca

nie podlega/ą wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

**B. DOTYCZY SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

**INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:**

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Rozdziale 4 pkt. 1 ppkt. 2) SIWZ..

**INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:**

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w Rozdziale 4, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

.....  
 ....., w następującym zakresie: .....  
 .....

*(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

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

.....  
 (miejscowość, data)

.....  
 (czytelny podpis lub podpis i pieczęć imienna  
 upoważnionych przedstawicieli Wykonawcy)

## OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O PRZYNALEŻNOŚCI LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ

Nazwa zamówienia:

**DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH – 8 zadań**

### 1. Wykonawca (nazwa / imię i nazwisko; adres)

.....  
.....:

Oświadczam, że \*):

**\*) UWAGA: niepotrzebne fragmenty należy skreślić**

**Nie należę** do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184) z wykonawcami, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu;

**Należę** do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184) z następującymi wykonawcami, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu:

1) Nazwa podmiotu (wykonawcy):

.....

2) Nazwa podmiotu (wykonawcy):

.....

(rozszerzyć listę w razie potrzeby)

Jednocześnie przedstawiam dowody, że powiązania z tymi wykonawcami nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia:

.....

.....  
(miejscowość, data)

.....  
(czytelny podpis lub podpis i pieczęćka imienna  
upoważnionych przedstawicieli Wykonawcy)

### **UWAGA:**

- Wykonawca dokument ten przekazuje Zamawiającemu samodzielnie (tj. bez odrębnego wezwania ze strony Zamawiającego);*
- Wykonawca składa ten dokument w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej informacji z otwarcia ofert, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp;*
- W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, niniejsze oświadczenie winien złożyć każdy z tych wykonawców.*

## PROJEKT UMOWY

## Umowa dostawy

zawarta w dniu ..... roku

pomiędzy Gminą Lublin z siedzibą przy Pl. Króla Łokietka 1, 20-109 Lublin, NIP 9462575811, REGON 431019515, w imieniu i na rzecz której działa **Zespół Szkół Elektronicznych w Lublinie**, ul. Wojciechowska 38, 20-704 Lublin, zwanym dalej „Odbiorcą”, reprezentowany przez Panią: Elżbieta Hanc - Dyrektor Zespołu Szkół Elektronicznych w Lublinie

a

..... NIP : ..... REGON :.....  
 KRS : ....., Sąd Rejonowy ....., kapitał zakładowy :  
 ..... zł reprezentowaną przez :

.....

zwaną w dalszym ciągu umowy "Dostawcą".

## § 1

1. Umowa niniejsza określa warunki **sukcesywnej dostawy artykułów spożywczych w zakresie zadania nr .....** zgodnie z ofertą Dostawcy z dnia ..... r. stanowiącą integralną część umowy.
2. Podane ilości asortymentu są wielkościami orientacyjnymi. Dostawcy nie będą przysługiwały roszczenia o realizację ilości większych lub mniejszych niż zapotrzebowane, nie będzie to stanowiło zmiany umowy i nie będzie skutkowało żadnymi sankcjami wobec Odbiorcy. Dostawca nie będzie uprawniony do innych roszczeń względem Odbiorcy niż żądania zapłaty za towar już dostarczony.
3. Przedmiot dostawy musi być zgodny z obowiązującym stanem prawnym na dzień dostawy w odniesieniu do zawartości zanieczyszczeń, dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu, a także wymagań mikrobiologicznych.
4. Dostawca zobowiązuje się dostarczać artykuły nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, świeże, zgodnie z Systemami Bezpieczeństwa Jakości Żywności i Polskimi Normami Żywnościowymi oraz okresem przydatności do spożycia dla danego produktu wskazanym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia będącej podstawą wyboru oferty Dostawcy.

## § 2

1. Dostawca zobowiązuje się dostarczać asortyment będący przedmiotem niniejszej umowy sukcesywnie od ..... **do dnia 31 grudnia 2017r.**
2. Dostawa przedmiotu zamówienia następować będzie sukcesywnie w oparciu o zamówienie Odbiorcy przekazywane drogą faksową na numer ....., elektroniczną na adres e-mail ..... lub telefoniczną na numer ..... - zgodnie z wyborem Odbiorcy.
3. Dostawca gwarantuje dostawę towarów określonych w zamówieniu w dniach od poniedziałku do soboty, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych..... **razy w tygodniu** do godziny ....., własnym środkiem transportu i na własny koszt – do miejsca wskazanego w siedzibie Odbiorcy, zgodnie z datą i godziną wskazaną w zamówieniu bieżącym. Odbiorca zastrzega sobie prawo zawieszenia składania zamówień w okresie przerw wynikających z organizacji roku szkolnego zgodnie z przepisami prawa oświatowego np. przerwy świąteczne, ferie zimowe).
  - 3a. *zapis wyłącznie dla zadania nr 4 i o ile wynika z treści oferty:* Dostawca zobowiązany jest do dwukrotnej realizacji dostaw pieczywa w tym samym dniu tj. w godzinach porannych do godz. 6.00 oraz popołudniowych do godz. 14:30, przy czym pierwsza z dostaw będzie obejmowała pieczywo wypiekane w godzinach nocnych, a druga będzie obejmowała pieczywo wypiekane w godzinach dziennych dnia dostawy (wielkość poszczególnych partii będzie wskazana przez Odbiorcę).
  - 3b. *zapis wyłącznie o ile wynika z treści oferty:* Dostawca oświadcza, iż Odbiorca jest uprawniony do bezpośredniego telefonicznego kontakt z osobą realizującą dostawę na numer ..... i Odbiorca może samodzielnie monitorować czas oczekiwania na dojazd samochodu dostawczego korzystając z kontaktu pod wskazany numer telefonu.
4. Dostawca zobowiązany jest do dokładnego znakowania towaru oraz pojemników, w których przewożony jest towar, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
5. Miejscem dostawy zamówionej partii produktów jest **Bursa Szkolna Nr 6 w Lublinie, ul. Wojciechowska 38** a Dostawca jest zobowiązany do rozładunku i wniesienia produktów do miejsc wskazanych przez upoważnionego pracownika Odbiorcy.

6. W nagłych sytuacjach związanych ze zmianą planowanego menu lub zwiększeniem zapotrzebowania na liczbę wydawanych posiłków - Odbiorca zastrzega sobie możliwość złożenia uzupełniającego zamówienia na dostawę, a Dostawca zobowiązuje się je zrealizować w ciągu 4 godzin od otrzymania zamówienia.
7. Dostawca dostarcza przedmiot zamówienia specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami i opinią Inspekcji Weterynaryjnej lub Inspekcji Sanitarnej, a towary posiadać będą niezbędne certyfikaty zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz ustawą o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wraz z aktami wykonawczymi. Kopie wymaganych atestów i certyfikatów Dostawca ma obowiązek przedłożyć Odbiorcy w ciągu maksymalnie 3 dni od otrzymania stosownego wezwania.
8. Opakowania dostarczonych przez Dostawcę artykułów żywnościowych powinny być oznakowane i zawierać informacje dotyczące min.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora (o ile dotyczy), nazwy towaru, jego klasy, jakości, daty produkcji (o ile dotyczy) i terminu przydatności do spożycia. Opakowania mające bezpośredni kontakt z produktem powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania dostarczonych przez Dostawcę artykułów spożywczych powinny spełniać wymogi sanitarno-higieniczne (m. in. pojemniki czyste, odpowiednio zabezpieczone przed deszczem i śniegiem) a dostawa będzie realizowana w sposób nie oddziałujący negatywnie na przydatność do spożycia / przetworzenia artykułów oraz ich walory użytkowe, odżywcze, smakowe i jakościowe .
9. Kierowca lub konwojent okaże na żądanie przy odbiorze dostawy aktualne zaświadczenie o dopuszczeniu do pracy z artykułami spożywczymi a w przypadku jego braku, Odbiorca odmówi przyjęcia dostawy z przyczyn leżących po stronie Dostawcy (kwalifikowanej jako brak dotrzymania terminu dostawy).
10. Niedotrzymanie terminów dostawy z sukcesywnych zamówień skutkować może zastosowaniem jednej z poniższych okoliczności wg wyboru Odbiorcy:
  - 1) odstąpieniem od zamówienia i zakupem danej partii towaru równoważnego u innego dostawcy – ze skutkiem zmniejszenia ilości i wartości kontraktu oraz obciążeniem Dostawcy różnicą kosztów takiego zakupu interwencyjnego, tj. różnicą między ceną zakupu interwencyjnego a ceną umowną:  
lub
  - 2) nałożeniem na Dostawcę kar umownych w wysokości 0,5% wartości opóźnionego zamówienia za każdy dzień (w odniesieniu do dostaw w wyniku reklamacji – godzinę) zwłoki, naliczanym do dnia (odpowiednio również godziny) dostawy.
11. Odebranie towaru będzie poprzedzone badaniem ilościowym i jakościowym wykonanym przez przedstawicieli stron w siedzibie Odbiorcy. Reklamacje będą składane telefonicznie lub faksem lub pocztą elektroniczną.
12. W sytuacji stwierdzenia przez Odbiorcę braków ilościowych w dostawie, Odbiorca niezwłocznie powiadomi Dostawcę, który w ciągu maksymalnie 2 godzin zobowiązany jest do uzupełnienia zgłoszonych braków, chyba, że uprzednio uzgodniono z pracownikiem Odbiorcy upoważnionym do odbioru towaru inny termin. Niedotrzymanie powyższego terminu może skutkować naliczeniem kary umownej w wysokości 10% wartości brutto brakującej części dostawy, niezależnie do zastosowania zapisów ust. 10 pkt. 1 umowy.
13. Odbiorca ma prawo do złożenia reklamacji w przypadku ujawnienia przy odbiorze zamówionej części dostawy: braków ilościowych w poszczególnych opakowaniach, wad jakościowych dostarczonego towaru, towarów przeterminowanych, towarów z zbyt krótką datą przydatności do spożycia lub uszkodzenia towaru. Ponadto Odbiorca ma prawo do złożenia reklamacji w przypadku ujawnienia wad ukrytych towaru. Dostawca w ciągu maksymalnie 2 godzin zobowiązany jest do uzupełnienia zgłoszonych braków a bezskuteczny wpływ tego terminu uprawnia Odbiorcę do wdrożenia procedury zakupu interwencyjnego, o którym mowa w ust. 10 pkt. 1 umowy.
14. Osobami upoważnionymi przez Odbiorcę do samodzielnego składania zamówień, sprawdzenia i przyjęcia (lub odmowy) danej partii dostawy lub składania reklamacji są: .....
15. *zapis wyłącznie dla zadania nr 4* Dostawca zobowiązuje się przedstawić Odbiorcy (nie później niż w ciągu 14 dni od podpisania umowy) skład ilościowy użytych surowców oraz tabele wartości odżywczych dla każdego z produktów stanowiących przedmiot umowy.

### § 3

1. Maksymalna wartość zobowiązania wynikająca z niniejszej umowy wynosi: ..... **zł brutto**
2. Dostawca nie będzie podwyższał ceny jednostkowej brutto wynikającej z oferty z dn. .... r. w okresie realizacji umowy.
3. Do każdej dostawy towaru Dostawca dołączy dokument WZ. Faktura VAT zostanie wystawiona przez

Dostawcę w piątek każdego tygodnia na podstawie dokumentów WZ wystawionych w danym tygodniu i dostarczona Odbiorcy.

3. Wynagrodzenie ujęte w fakturze złożonej Odbiorcy będzie każdorazowo stanowiło iloczyn ceny dostarczanych produktów wg cen wynikających ze złożonej oferty i ilości dostarczonych produktów. Odbiorca zobowiązuje się regulować płatności z tytułu poszczególnych dostaw przelewem na konto Dostawcy wskazane w fakturze, w przeciągu ..... dni od otrzymania faktury. Za dzień zapłaty rozumie się dzień wydania dyspozycji bankowej dokonany przez Odbiorcę.

4. Z tytułu nieterminowej płatności Dostawca może naliczać odsetki określone przepisami prawa.

5. Zapłata za dostarczony towar następować będzie na podstawie faktur, które powinny zawierać co najmniej ceny jednostkowe, wartość netto, stawkę podatku VAT i wartość brutto.

6. Dane do wystawienia faktury VAT:

Nabywca

**Gmina Lublin, Pl. Króla Łokietka 1, 20-109 Lublin, NIP: 9462575811, REGON: 431019514**

Odbiorca

**Zespół Szkół Elektronicznych w Lublinie, ul. Wojciechowska 38, 20-704 Lublin**

7. Dostawca nie może przenieść na osobę trzecią wierzytelności wynikających z niniejszej umowy bez zgody Odbiorcy.

#### § 4

1. Odbiorca zastrzega sobie prawo do odstąpienia od kontraktu za 14-dniowym pisemnym uprzedzeniem w okolicznościach wskazanych w art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych.

2. Każda ze stron niniejszej umowy ma prawo wypowiedzenia jej z 14-dniowym wypowiedzeniem w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez drugą stronę warunków umowy.

W szczególności przyczynami wypowiedzenia mogą być:

- 1) niedotrzymanie zakazu niepodwyższania cen jednostkowych brutto w okresie realizacji umowy ;
- 2) zmiana asortymentu dostaw w stosunku do oferowanych w ofercie bez zgody Odbiorcy;
- 3) co najmniej trzykrotne nie wywiązanie się przez Dostawcę z obowiązku terminowych dostaw lub odmowa dostawy partii towaru objętej zamówieniem;
- 4) co najmniej trzykrotne zakwestionowanie przez Odbiorcę jakości dostarczonych produktów.

3. Dostawca zapłaci Odbiorcy karę umową w wysokości 5% wartości umowy w przypadku jej rozwiązania z przyczyn leżących po stronie Dostawcy, jak i Odbiorca zapłaci Dostawcy karę umową w wysokości 5% wartości umowy w przypadku jej rozwiązania z przyczyn leżących po stronie Odbiorcy.

4. Strony zgodnie z art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych ustalają, że każda istotna zmiana umowy może nastąpić wg niżej określonych zasad i warunków.

- a) obniżenie ceny przedmiotu umowy przez Dostawcę może nastąpić w każdym czasie i nie wymaga zgody Odbiorcy ani sporządzenia Aneksu do umowy;
- b) nastąpiła zmiana stawki podatku VAT – cena brutto zostanie skorygowana proporcjonalnie do poziomu zmiany stawki VAT (cena netto wynikająca z treści oferty z dn. .... / aneksu zmieniającego zapisy umowy nie ulegnie podwyższeniu);
- c) w przypadku niewyczerpania ilości asortymentu objętego umową w terminie jej obowiązywania - strony mogą przedłużyć niniejszą umowę do wyczerpania ilości przedmiotu umowy, nie dłużej jednak niż na okres 3 miesiące;
- d) w przypadku zmiany nazwy produktu, nazwy producenta – przy niezmienionej produkcie;
- e) w przypadku zmiany sposobu konfekcjonowania (wielkości opakowania) – nastąpi przeliczenie ilości na odpowiednią ilość opakowań albo ilości sztuk w opakowaniu oraz proporcjonalna korekta ceny jednostkowej;
- f) nastąpił brak produktów na rynku z przyczyn niezależnych od Dostawcy (np. wycofanie z rynku, zaprzestanie produkcji) – istnieje możliwość zastąpienia produktem o tym samym zastosowaniu, produktu równoważnego, ale przy cenie nie wyższej niż w umowie lub wypowiedzenia umowy w zakresie spornego produktu za porozumieniem stron, bez konieczności ponoszenia kary przez żadną ze stron umowy;
- g) dopuszcza się zmianę artykułów objętych umową w związku ze zmianą rozporządzenia Ministra Zdrowia dotyczącego środków spożywczych - zgodnie z art. 52c ust.6 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2015r. poz 549 ze zm.) – strony ustalą w drodze negocjacji rodzaj, ilość i cenę jednostkową wprowadzanych produktów;



- h) dopuszcza się możliwość zastąpienia części oferowanego przedmiotu umowy zamiennikami, jeżeli z przyczyn obiektywnych nie jest możliwa realizacja zamówienia, a produkt zamienny ma jakość nie gorszą i cenę nie wyższą niż oferowany pierwotnie.
5. Wniosek o dokonanie zmiany umowy należy przedłożyć na piśmie a okoliczności mogące stanowić podstawę zmiany umowy powinny być uzasadnione, a w miarę możliwości również udokumentowane przez stronę wnioskującą.
6. Odbiorca zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy w przypadku zmiany formy prawnej bądź ogłoszenia likwidacji Bursy Szkolnej nr 6 w Lublinie.
7. Rozwiązanie umowy w trybie określonym w ust. 6 nie stanowi dla Dostawcy podstawy do zgłaszania względem Odbiorcy żadnych roszczeń finansowych z tytułu skrócenia okresu obowiązywania umowy, za wyjątkiem żądania zapłaty za towar już dostarczony.

§ 5

Wszelkie zmiany dotyczące umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 6

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych

§ 7

Sprawy sporne strony poddają pod rozstrzygnięcie właściwemu rzeczowo sądowi dla siedziby Odbiorcy.

§ 8

Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Odbiorcy i jeden dla Dostawcy.

DOSTAWCA:

ODBIORCA:

**Wykonawca (nazwa / imię i nazwisko; adres)**

.....  
 .....

**WYKAZ WYKONANYCH DOSTAW \*)**

Przystępując do postępowania przetargowego na **dostawę ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH – 8 zadań** oświadczam (y), iż wykonałem (wykonaliśmy) niżej wymienione dostawy:

L.p.	Przedmiot dostawy	Wartość dostawy w PLN	Daty wykonania	Odbiorca (nazwa i adres)
1.				
2.				
.....				

**\*) Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć dowody potwierdzające należyte wykonanie co najmniej DWÓCH dostaw wskazanych w powyższej tabeli (które jednocześnie spełniają cechy dostawy referencyjnej określonej, jako warunek udziału w postępowaniu w zakresie wiedzy i doświadczenia)**

.....  
 (miejscowość, data)

.....  
 (czytelny podpis lub podpis i pieczęć imienna upoważnionych przedstawicieli Wykonawcy)