

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

PRZETARG NIEOGRANICZONY

o wartości szacunkowej mniejszej niż wyrażona w złotych równowartość kwoty, określonej w przepisach wydanych na podstawie art.11 ust.8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 roku, poz.907 z późn. zmianami)

Sprawa nr: DPS – ZP.2.2015

Przedmiot zamówienia:

„Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych dla potrzeb Domu Pomocy Społecznej w Młodzieszynie przy ulicy Wyszogrodzkiej 101 – do dnia 31 grudnia 2016 roku – z podziałem na 3 zadania”

Zamawiający:

**Dom Pomocy Społecznej w Młodzieszynie
ul. Wyszogrodzka 101
96 – 512 Młodzieszyn
woj. mazowieckie**

Zawartość specyfikacji:

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia

Specyfikacja Techniczna – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Formularz ofertowy wraz z załącznikami

**DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
W MŁODZIESZYŃIE**

ul. Wyszogrodzka 101, 96-512 Młodzieszyn
tel. 46/861 69 16, tel./fax 46/863 55 07
NIP 837-10-18-778, REGON 000301339

Młodzieszyn, 4 grudnia 2015 roku

Zatwierdzam:

Podpis Dyrektora lub osoby uprawnionej do reprezentowania Zamawiającego

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
w Młodzieszynie
Konrad Jakubowski

SPIS TREŚCI

I. Specyfikacja istotnych warunków zamówienia.

1. Zamawiający.
2. Tryb postępowania.
3. Opis przedmiotu zamówienia.
4. Termin wykonania zamówienia.
5. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonania oceny spełniania tych warunków.
6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz pozostałych wymaganych dokumentów.
7. Pełnomocnictwo.
8. Opis sposobu obliczenia ceny oferty.
9. Oferta kilku Wykonawców (współpartnerów).
10. Podwykonawstwo.
11. Zamówienia uzupełniające.
12. Wybór oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
13. Informacja o zamiarze zawarcia umowy ramowej.
14. Oferty częściowe.
15. Jedna oferta od jednego Wykonawcy.
16. Oferty wariantowe.
17. Opis sposobu przygotowania oferty.
18. Okres związania ofertą.
19. Ogląd miejsca zamówienia.
20. Koszt przygotowania oferty.
21. Wadium.
22. Opakowanie oferty.
23. Składanie ofert.
24. Zmiana lub wycofanie oferty.
25. Otwarcie ofert.
26. Ocena ofert.
27. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny oferty.
28. Odrzucenie ofert.
29. Unieważnienie postępowania.
30. Udzielenie zamówienia.

31. Ogłoszenie wyników postępowania oraz informacja formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
32. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.
33. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami.
34. Udzielanie wyjaśnień.
35. Zmiana treści SIWZ i ogłoszenia zamówieniu.
36. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
37. Waluta w jakiej mogą być prowadzone rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą.
38. Zaliczki.
39. Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, projekt umowy
40. Inne postanowienia.

II. Załączniki:

Załącznik nr 1: Wzór formularza oferty.

Załącznik nr 2: Oświadczenie wykonawcy z art.22 ust.1 ustawy PZP

Załącznik nr 3: Oświadczenie wykonawcy z art.24 ust.1 ustawy PZP

Załącznik nr 4: Informacja o przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art.24 ust.2 pkt.5 PZP

Załącznik nr 5: Wykaz asortymentu dla zadań od 1 do 8

Załącznik nr 6: Projekt umowy

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający:

Dom Pomocy Społecznej w Młodzieszynie

ul. Wyszogrodzka 101

96 – 512 Młodzieszyn

reprezentowany przez mgr Konrada Jakubowskiego – Dyrektora Domu

Tel.: (48) 46 861 – 69 – 16

Tel. / faks: (48) 46 863 – 55 – 07

REGON: 000301339

NIP: 837 – 10 – 16 – 778

strona internetowa BIP: <http://dps-mlodzieszyn.bip.org.pl>

adres poczty elektronicznej: przetargi.dpsmlodzieszyn@onet.pl

godziny pracy Zamawiającego: od poniedziałku do piątku od 8.00 do 16.00

2. Tryb postępowania:

2.1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art.10 ust.1 w związku z art.39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 roku, poz.907 ze zmianami) oraz na podstawie innych aktów prawnych regulujących udzielanie zamówień publicznych;

2.2. Ilekroć w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia użyte jest pojęcie „ustawa PZP”, należy przez to rozumieć ustawę Prawo zamówień publicznych, o której mowa w punkcie 2.1. Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zwanej dalej SIWZ;

2.3. Zgodnie z art.9 ustawy PZP postępowanie prowadzi się **w języku polskim** z zachowaniem formy pisemnej.

3. Opis przedmiotu zamówienia:

3.1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne **dostawy produktów żywnościowych dla potrzeb Domu Pomocy Społecznej w Młodzieszynie z siedzibą przy ulicy Wyszogrodzkiej 101 – od dnia podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2016 roku – z podziałem na zadania – liczba zadań 3:**

3.1.1. **Zadanie nr 1 – dostawa mięsa, produktów mięsnych i wędlin**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla zadania nr 1 zawarty jest w **załączniku Nr 5.1. do SIWZ**

Oznaczenie przedmiotu zamówienia według **Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**

15.10.00.00-9 – Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

15.13.11.30-5 – Wędliny

3.1.2. Zadanie nr 2 – dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla zadania nr 2 zawarty jest w **załączniku Nr 5.2. do SIWZ**

Oznaczenie przedmiotu zamówienia według **Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**

15.81.00.00-9 – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

3.1.3. Zadanie 3 – dostawa świeżych owoców i warzyw

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla zadania nr 3 zawarty jest w **załączniku Nr 5.3. do SIWZ**.

Oznaczenie przedmiotu zamówienia według **Wspólnego Słownika Zamówień(CPV):**

15.30.00.00-1 Owoce, warzywa i podobne produkty

3.2. Dostawy powinny odpowiadać normom sanitarnym i higienicznym przewidzianym dla żywności na terenie Rzeczypospolitej Polskiej (w szczególności pod kątem stosowania przez wykonawcę zasad GMP/GHP oraz systemu HACCP).

3.3. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, tej samej partii produkcyjnej, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej) i dostarczany zgodnie z obowiązującymi przepisami:

- a. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 roku, poz.594 z późn. zmianami);
- b. ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2015 roku, poz.678) wraz z aktami wykonawczymi,
- c. rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L Nr 31, poz.1 z późn. zmianami),
- d. rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 roku w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz.4),
- e. ustawy z dnia 16 grudnia 2005 roku o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2014 roku, poz.1577),
- f. rozporządzenia (WE) 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L Nr 139, poz.55 z późn. zmianami),
- g. rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L Nr 139, poz.206 z późn. zmianami),

h. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz.966 z późn. zmianami),

i. rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz.1 z późn. zmianami).

3.4. Płatność za wykonanie przedmiotu umowy nastąpi przelewem na podstawie zbiorczych faktur częściowych, obejmujących 2 – tygodniowy okres dostaw w terminie 14 dni, od daty ich złożenia, które to faktury będą wystawiane na podstawie potwierdzonych dowodów dostawy (WZ) po każdorazowej dostawie.

3.5. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 5 (od 5.1 do 5.3)** do SIWZ.

W przypadku podania w tabeli – wykaz asortymentu – załącznik nr 5.1 – 5.3, nazw własnych lub typów to zgodnie z art.29 ust.3 ustawy PZP, Zamawiający dopuszcza złożenie ofert „równoważnych”.

Za „równoważne” Zamawiający uzna produkty, które **posiadać będą te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze i walory smakowe, co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy wpisać jaki produkt oferuje Wykonawca.**

Jeżeli w tabelach występują nazwy konkretnych produktów, wyrobów lub określenie sugerujące produkty konkretnych firm, Wykonawca winien uznać, iż podano produkty przykładowe, a Zamawiający dopuszcza możliwość zastosowania produktów, równoważnych o właściwościach, parametrach nie gorszych, niż określone w tabelach. **Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych norm i systemów odniesienia.**

3.6. Informacje ogólne dla zadania 1 – 3.

3.6.1. Zadanie będzie realizowane sukcesywnie wg zapotrzebowania Zamawiającego.

3.6.2. Zamawiający prześle Wykonawcy faksem, telefonicznie lub pisemnie wykaz produktów wraz z terminem i godzinami dostawy.

3.6.3. Dostawy winny być realizowane przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.

3.6.4. Odbioru towaru w siedzibie Zamawiającego zgodnie z jego upoważnieniem dokona wyznaczony przez Zamawiającego pracownik.

3.6.5. Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia za czas przewozu ponosi Wykonawca, a Zamawiający zapewni odbiór towaru w siedzibie Zamawiającego.

3.6.6. Za dostarczoną żywność (w tym za jej ubezpieczenie, stan jakościowy oraz ilościowy) odpowiada Wykonawca do czasu odbioru zrealizowanego zamówienia przez Zamawiającego.

3.6.7. Dostarczany towar winien być świeży z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej jakości tj. I – go gatunku, bez wad fizycznych i jakościowych i odpowiadać Polskim Normom. Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przypadku dostarczenia towaru

niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości, bądź niedostarczenia zamówionego towaru, a także niedokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej (zakup zastępczy). Koszty różnicy w zakupie, powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę. Zamawiającemu przysługuje w takiej sytuacji prawo potrącenia poniesionych kosztów z tytułu zakupu zastępczego z faktury Wykonawcy za kolejne realizowane dostawy.

3.6.8. Wykonawca winien posiadać atest laboratoryjny.

3.6.9. Przy posiadaniu towaru w innych opakowaniach Wykonawca winien wskazać wagę / objętość proponowanego towaru i przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Dla potrzeb oceny brane są pod uwagę jednostki miar wskazane w formularzach cenowych.

3.6.10. W przypadku niezgodności dostarczanych artykułów z wymogami i opisem zawartym w SIWZ, Zamawiający odmówi odbioru tych artykułów a Wykonawca poniesie koszty zgodnie z zapisem pkt.3.6.5.

3.6.11. Zamawiający nie gwarantuje wykonawcom sumarycznego nabycia zamawianych towarów zgodnie z zapisami umowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian do umowy w zakresie zmniejszenia ilości dostaw w sytuacjach, których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili jej zawarcia. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych zmniejszeniem ilości dostaw przewidzianych w umowie.

3.6.12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu produktów żywnościowych nie uwzględnionych w opisie przedmiotu zamówienia, a należących do poszczególnych grup asortymentowych według opisu zadań 1 – 3, do kwoty 1.000 złotych brutto dla każdego z zadań w grupach 1 – 3 (tzw. zakup okolicznościowy). Przy dokonywaniu tego rodzaju zakupu, sprzedaż może nastąpić według hurtowych cen standardowych, stosowanych przez danego wykonawcę wobec swoich innych kontrahentów. Zakup ten może nastąpić w wyjątkowych okolicznościach, np. w związku ze specyficznymi potrzebami żywieniowymi mieszkańców (diety) lub pod potrzeby przygotowania posiłków warunkowanych kulturowo (np. podczas obrządków wyznaniowych).

3.7. Zgodnie z rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2013 roku w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. poz. 1692) średni kurs złotego w stosunku do euro stanowiący podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych wynosi **4,2249 zł**.

4. Termin wykonania zamówienia:

Termin wykonania zamówienia (zadanie od 1 do 3): **od dnia podpisania umowy (nie wcześniej jednak niż od dnia 1 stycznia 2016 roku) do dnia 31 grudnia 2016 roku.**

5. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonania oceny spełniania tych warunków:

5.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy niewykluczeni na podstawie art.24 ust.1 ustawy PZP oraz art.24b ust.3 ustawy PZP i spełniający warunki zawarte w art.22 ust.1 ustawy PZP oraz spełniający szczegółowe warunki udziału w postępowaniu:

5.1.1. uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania:

W tym zakresie Wykonawca spełni warunek jeśli posiada uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Dokonanie oceny spełniania warunku metodą zero – jedynkową: spełnia – nie spełnia, na podstawie przedłożonego oświadczenia.

5.1.2. wiedza i doświadczenie:

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku: Zamawiający nie będzie oceniać tego warunku. Należy jednak złożyć oświadczenie.

5.1.3. potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku: W tym zakresie Wykonawca spełni warunek jeśli posiada lub dysponować będzie co najmniej jednym środkiem transportu przystosowanym do przewozu artykułów żywnościowych objętych niniejszym zamówieniem. Dokonanie oceny spełniania warunku metodą zero – jedynkową: spełnia – nie spełnia, na podstawie przedłożonego oświadczenia.

5.1.4. osoby zdolne do wykonania zamówienia:

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku: Zamawiający nie będzie oceniać tego warunku. Należy jednak złożyć oświadczenie.

5.1.5. sytuacja ekonomiczna i finansowa:

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku: Zamawiający nie będzie oceniać tego warunku. Należy jednak złożyć oświadczenie.

5.2. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych (jeśli dotyczy) innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia.

5.3. Wykonawca, który nie wykaże, iż spełnia wszystkie ww. warunki na dzień składania ofert zostanie wykluczony z udziału w postępowaniu, z uwzględnieniem art.26 ust.3 ustawy PZP.

6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz pozostałych wymaganych dokumentów:

6.1. W zakresie wykazania spełnienia przez Wykonawcę warunków, o których mowa w art.22 ust.1 ustawy PZP, oprócz oświadczenia o spełnienia warunków udziału w postępowaniu (załącznik nr 2 do SIWZ), należy przedłożyć: nie wymaga się innych dokumentów

6.2. W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art.24 ust.1 ustawy PZP, należy przedłożyć:

- 1) wypełnione i podpisane oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art.24 ust.1 ustawy PZP wg **załącznika Nr 3** do SIWZ;
- 2) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art.24 ust.1 pkt.2 ustawy PZP, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

6.3. Dokumenty podmiotów zagranicznych

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu wyszczególnionego w **pkt.6.2.2) SIWZ**, składa dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzający odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

6.4 Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej

Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 roku o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 roku, poz.184 z późn. zmianami) **albo** informacja o tym, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej – wg **załącznika Nr 4** do SIWZ.

6.5. Inne dokumenty:

- 1) wypełniony i podpisany formularz oferty wg **załącznika Nr 1** do SIWZ;
- 2) pisemne zobowiązanie, o którym mowa w pkt 5.2. SIWZ, o ile Wykonawca polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art.26 ust.2b ustawy PZP;
- 3) dokładnie wypełniona tabela – wykaz asortymentu (w polskich złotych, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku) wg **załącznika Nr 5 (od 5.1 do 5.3)** do SIWZ w zależności od ilości zadań (dotyczy każdego zadania oddzielnie) + tabela notowań giełdowych dla zadania 5.3 (z dnia poprzedzającego dzień złożenia oferty – notowania z Warszawskiego Rolno – Spożywczego Rynku Hurtowego S.A. w Broniszach, z ujętym rabatem cenowym od cen średnich);

4) dokument, z którego wynika upoważnienie osoby/osób do podpisania oferty w imieniu Wykonawcy lub pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy składa się w formie oryginału lub kopii poświadczonej przez notariusza, o ile nie wynika to z innych dokumentów załączonych do oferty przez Wykonawcę;

5) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia w myśl art.23 ustawy PZP, należy dostarczyć:

- pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców. Pełnomocnik może być ustanowiony do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie przedmiotowego zamówienia. Zamawiający dopuszcza złożenie przedmiotowego dokumentu w formie oryginału lub kopii poświadczonej przez notariusza,

- dokumenty składane w zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art.24 ust.1 ustawy PZP, dotyczące Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia winien złożyć każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie,

- informację o przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art.24 ust.2 pkt.5 ustawy PZP składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

6) jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w punkcie dotyczącym dokumentów podmiotów zagranicznych, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub przed notariuszem – wystawionym nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

7) w przypadku wątpliwości, co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.

8) w przypadku podmiotów wspólnie ubiegających się o udzielenie o udzielenie zamówienia oraz w przypadku innych podmiotów, na zasobach, których Wykonawca polega na zasadach określonych w art.26 ust.2b ustawy PZP, kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub te podmioty. Wymienione dokumenty i oświadczenia muszą być załączone do oferty.

6.6. Składane dokumenty muszą być w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy.

6.7. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.

6.8. W przypadku dokumentów, sporządzonych w języku obcym, należy je złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski.

6.9. Z treści dokumentów i oświadczeń, o których mowa w SIWZ musi wynikać jednoznacznie, iż postawione przez Zamawiającego warunki i wymagania zostały spełnione.

6.10. W przypadku gdy Wykonawca składa ofertę na więcej niż jedno zadanie to dokumenty, o których mowa w pkt. 6.1; 6.2; 6.3; 6.4; 6.5.1) SIWZ składa w jednym egzemplarzu (dokument 6.5.2) i 6.4.4) w zależności od potrzeby) natomiast dokumenty wymienione w pkt. 6.5.3) SIWZ Wykonawca załącza w ilości odpowiadającej zadaniom, na które składa ofertę (dla jednego lub więcej zadań).

7. Pełnomocnictwo:

Pełnomocnictwo zgodnie z działem VI rozdział II ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 roku – Kodeks cywilny (Dz. U. z 2014 roku, poz.121 z późn. zmianami) winno być złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie.

8. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:

1) cena oferty, uwzględniająca należny podatek VAT (cena brutto), podana w **załączniku Nr 1 do SIWZ** musi obejmować wykonanie całego przedmiotu zamówienia określonego w pkt.3 SIWZ tj. łączną cenę wszystkich świadczeń (odrębnie dla każdego zadania) wycenionych w oparciu o wypełnione tabele – wykaz asortymentu stanowiący **załącznik Nr 5 (od 5.1. do 5.3) do SIWZ** wraz z transportem, załadunkiem i rozładunkiem oraz ewentualnym ubezpieczeniem (odrębnie dla każdego zadania);

2) wartość asortymentu objętego tabelami – wykaz asortymentu, o których mowa w pkt 8.1) SIWZ, należy obliczyć jako sumę iloczynów ilości jednostek i ich cen jednostkowych brutto;

3) ceny jednostkowe i wyliczone wartości produktów wyszczególnione w tabelach, o których mowa w pkt 8.1) SIWZ, muszą być wyrażone w złotych polskich, po zaokrągleniu do pełnych groszy – **dwa miejsca po przecinku** (końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza);

4) cena oferty i ceny jednostkowe podane przez Wykonawcę zawierają w sobie wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w szczególności zawierają koszty transportu, załadunku i rozładunku oraz ewentualnego ubezpieczenia, są stałe przez cały okres trwania umowy i nie podlegają zmianom, poza sytuacjami określonymi w projekcie umowy;

5) cena oferty obejmować będzie wyrażoną w jednostkach pieniężnych i podlegającą zapłacie przez Zamawiającego wartość wszystkich zobowiązań Wykonawcy związanych z wykonaniem zamówienia;

6) ceną w rozumieniu przepisów art.3 ust.1 pkt.1 i pkt.2 i art.3 ust.2 ustawy z dnia 9 maja 2014 roku o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. z 2014 roku, poz.915) jest wartość wyrażona w jednostkach pieniężnych, którą Zamawiający zobowiązany jest zapłacić za przedmiot zamówienia; w cenie uwzględnia się podatek od towarów i usług oraz podatek akcyzowy, jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż towaru (usługi) podlega obciążeniu podatkiem od towarów i usług oraz podatkiem akcyzowym z zastrzeżeniem pkt 8.8) SIWZ;

7) cena podana w ofercie w **załączniku Nr 1 do SIWZ** musi być podana cyfrą i słownie, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku z uwzględnieniem należnego podatku VAT;

8) prawidłowe ustalenie należnej stawki podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 marca 2004 roku o podatku od towarów i usług (Dz. U. Z 2011 roku, Nr 177, poz.1054 z późn. zmianami);

9) w celu oceny oferty, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający doliczy do ceny przedstawionej w ofercie podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami;

10) zabrania się Wykonawcy, pod rygorem odrzucenia oferty jako niezgodnej z SIWZ, modyfikacji tabeli – wykaz asortymentu zawartych w **załączniku Nr 5 (od 5.1 do 5.3) do SIWZ** poprzez usunięcie którejkolwiek pozycji lub dopisanie asortymentu nie ujętego przez Zamawiającego;

11) w sytuacji, gdy złożona oferta zawierać będzie rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, Zamawiający na podstawie art.90 ust.1 zwróci się do Wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień w wyznaczonym terminie lub, jeżeli dokonana ocena wyjaśnień potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

Zamawiający poprawi omyłki zgodnie z art.87 ust.2 ustawy PZP.

9. Oferta kilku Wykonawców (współpartnerów):

Oferta przedstawiona przez dwóch lub więcej Wykonawców (współpartnerów lub oferta złożona wspólnie) wchodzących w skład konsorcjum lub spółki cywilnej musi być przedstawiona jako **jedna oferta**, od **jednego podmiotu** i spełniać następujące wymagania:

1) współpartnerzy (zgodnie z art.23 ustawy PZP) muszą ustanowić pełnomocnika (lidera) do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy o udzielenie zamówienia publicznego. Umocowanie winno zostać przedłożone wraz z ofertą;

- 2) każdy ze współpartnerów **oddzielnie musi** złożyć dokumenty wymienione w pkt.6.2 i 6.4 SIWZ,
- 3) składane dokumenty powinny potwierdzać **wspólne (łączne)** spełnianie przez współpartnerów wymagań i warunków udziału w postępowaniu – dokumenty przedstawia jeden lub kilku współpartnerów;
- 4) każdy ze współpartnerów **oddzielnie** poświadcza za zgodność z oryginałem kopie dokumentów jego dotyczących,
- 5) oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich współpartnerów;
Uwaga! Treść pełnomocnictwa powinna dokładnie określać zakres umocowania;
- 6) wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem (liderem);
- 7) wypełniając formularz oferty (**załącznik Nr 1 do SIWZ**), jak również inne dokumenty powołujące się na „Wykonawcę” w miejscu np. „nazwa i adres Wykonawcy” należy wpisać dane dotyczące wszystkich współpartnerów, a nie ich pełnomocnika – lidera lub jednego ze współpartnerów.

10. Podwykonawstwo:

Zamawiający dopuszcza możliwość zlecenia Podwykonawcom wykonania przedmiotu zamówienia. Zamawiający zgodnie z art.36b ustawy PZP żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy Podwykonawcom.

11. Zamówienie uzupełniające:

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających w ramach zamówienia podstawowego zgodnie z art.67 ust.1 pkt.7 ustawy PZP.

12. Wybór oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej:

Zamawiający nie będzie korzystał z aukcji elektronicznej przy wyborze najkorzystniejszej oferty.

13. Informacja o zamiarze zawarcia umowy ramowej:

Zamawiający nie zamierza zawierać umowy ramowej.

14. Oferty częściowe:

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na jedną lub więcej części (zadań). Za ofertę częściową uważa się ofertę złożoną na pełny asortyment dla danego zadania.

15. Jedna oferta od jednego Wykonawcy:

Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ. Złożenie przez tego samego Wykonawcę więcej niż jednej oferty lub oferty zawierającej wariantowe wykonanie

przedmiotu zamówienia spowoduje odrzucenie oferty lub ofert, jako niezgodnej z przepisami prawa na podstawie art.89 ust.1 pkt.1) ustawy PZP.

16. Oferty wariantowe:

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

17. Opis sposobu przygotowania oferty:

- 1) oferta powinna być sporządzona według **załącznika Nr 1 do SIWZ**. Do oferty winny być dołączone dokumenty wymienione w pkt.6 SIWZ.
- 2) oferta wraz ze wszystkimi załącznikami musi być napisana w języku polskim, czytelnie, nieścieralnym atramentem – na maszynie do pisania, komputerze lub czytelnym pismem ręcznym, z zastrzeżeniem pkt.17.4) SIWZ;
- 3) oferta oraz wszystkie załączniki do oferty stanowiące jej integralną część muszą być podpisane przez Wykonawcę lub osoby upoważnione;
- 4) dołączone do oferty dokumenty w formie kopii (kserokopii) muszą być czytelne, opatrzone klauzulą „za zgodność z oryginałem” i czytelnym podpisem zawierającym co najmniej pełne nazwisko składającego oświadczenie lub pieczęcią imienną i parafką składającego oświadczenie;
- 5) zaleca się, aby każda **zapisana** strona (kartka) oferty była ponumerowana kolejnymi numerami;
- 6) **każda zapisana** strona oferty winna być **podpisana albo zaparafowana** przez Wykonawcę lub osoby upoważnione;
- 7) wszelkie poprawki w treści oferty muszą być sygnowane podpisem Wykonawcy lub jego pełnomocnika;
- 8) zaleca się aby oferta wraz ze wszystkimi załącznikami była **trwale spięta**;
- 9) w przypadku złożenia dokumentów sporządzonych w języku obcym, należy je złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski;
- 10) oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej i zgodna z treścią SIWZ;
- 11) pożądane przez Zamawiającego jest złożenie wraz z ofertą spisu treści z wyszczególnieniem ilości stron wchodzących w jej skład.

18. Okres związania ofertą:

Wykonawca jest związany ofertą przez okres **30** dni od upływu terminu składania ofert. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

19. Ogląd miejsca zamówienia:

Nie dotyczy

20. Koszt przygotowania oferty:

Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.

21. Wadium:

Zamawiający nie przewiduje wniesienia wadium.

22. Opakowanie oferty:

Wykonawca winien umieścić ofertę w opakowaniu (np. kopercie). Opakowanie / Kopertę należy opatrzyć nazwą i dokładnym adresem Wykonawcy i zaadresować na:

Wykonawca

Dom Pomocy Społecznej w Młodziszynie

ul. Wyszogrodzka 101

96 – 512 Młodziszyn

z zaznaczeniem:

„Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych dla potrzeb Domu Pomocy Społecznej w Młodziszynie przy ulicy Wyszogrodzkiej 101 – do dnia 31 grudnia 2016 roku – z podziałem na 3 zadania”

Oferta dotyczy zadania / zadań nr

(wpisać numer i nazwę zadania, na które składana jest dana oferta).

z dopiskiem:

Nie otwierać przed **dniem** **godz.** (wpisać wyznaczony termin otwarcia ofert)

23. Składanie ofert:

1) oferty należy złożyć w siedzibie Zamawiającego tj. w Domu Pomocy Społecznej w Młodziszynie, ul. Wyszogrodzka 101, sekretariat (parter – konsola przy głównym wejściu) w terminie **do dnia 22 grudnia 2015 roku do godz.10:00;**

2) zgodnie z art.84 ust.2 ustawy PZP Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie;

3) **Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za niewłaściwe opakowanie oferty lub złożenie jej w niewłaściwym miejscu;**

4) Zamawiający informuje, iż zgodnie 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 przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą one być

udostępniane. **Stosowne zastrzeżenie Wykonawca winien złożyć wraz z ofertą w przeciwnym razie cała oferta zostanie ujawniona;**

5) Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”;

6) Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art.86 ust.4 ustawy PZP.

24. Zmiana lub wycofanie oferty:

1) Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty wyłącznie **przed upływem terminu do składania ofert**. Wprowadzenie zmian do oferty wymaga złożenia przez Wykonawcę lub jego pełnomocnika pisemnego powiadomienia o wprowadzeniu zmian. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone wg takich samych zasad jak oferta (pkt.22 SIWZ), z dodatkowym oznaczeniem „ZMIANA”. W przypadku wprowadzenia więcej niż jednej zmiany do złożonej oferty każdą kopertę z powiadomieniem o wprowadzeniu zmian, należy dodatkowo opatrzyć napisem „zmiana nr ...”. Po stwierdzeniu poprawności wprowadzenia zmian do oferty koperta (koperty) oznakowana dopiskiem „ZMIANA” zostanie otwarta przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany, a jej zawartość uznana za integralną część oferty;

2) Wykonawca ma prawo **przed upływem terminu do składania ofert** wycofać złożoną ofertę. Wycofanie oferty wymaga złożenia przez Wykonawcę lub jego pełnomocnika pisemnego powiadomienia o wycofaniu oferty. Powiadomienie o wycofaniu oferty musi być złożone wg takich samych zasad jak oferta (pkt 22 SIWZ), z dodatkowym oznaczeniem „WYCOFANIE”.

W trakcie publicznej sesji otwarcia ofert nie będą otwierane koperty zawierające oferty, których dotyczy „WYCOFANIE”. Takie oferty zostaną odesłane Wykonawcom bez otwierania.

25. Otwarcie ofert:

1) Zamawiający dokona otwarcia ofert **w dniu 22 grudnia 2015 roku o godz. 10.15** w siedzibie Zamawiającego tzn. w Domu Pomocy Społecznej, ul. Wyszogrodzka 101, 96 – 512 Młodzieszyn, **w sali konferencyjnej Domu (parter)**.

2) w części jawnej postępowania, bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia zgodnie z art.86 ust.3 ustawy PZP, z podziałem na poszczególne zadania;

- 3) w pierwszej kolejności Zamawiający otworzy oferty opatrzone zapisem „WYCOFANE”, następnie „ZMIANA”, a później wg kolejności wpływu – tj. dat i godzin złożenia ofert;
- 4) podczas otwarcia ofert Zamawiający poda dane zgodnie z art.86 ust.4 ustawy PZP, tj. nazwy firm, adresy Wykonawców, a także ceny zawarte w ofertach. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane;
- 5) informacje dotyczące kwoty przeznaczonej na sfinansowanie zamówienia oraz informacje z otwarcia ofert przekazuje się niezwłocznie Wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich wniosek zgodnie z art.86 ust.5 ustawy PZP;
- 6) w części niejawnej będzie dokonywana ocena ofert, w której mogą uczestniczyć tylko przedstawiciele Zamawiającego;
- 7) protokół wraz z załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu Zamawiający udostępni po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym że oferty udostępnia się od chwili ich otwarcia;
 - protokół lub załączniki do protokołu Zamawiający udostępni na wniosek,
 - w wyjątkowych przypadkach w szczególności związanych z zapewnieniem sprawnego toku prac dotyczących badania i oceny ofert, Zamawiający udostępni oferty do wglądu w terminie przez siebie wyznaczonym, nie później jednak niż w dniu przesłania informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania.

26. Ocena ofert:

- 1) w pierwszej kolejności każda z ofert podlegać będzie ocenie formalnej, a następnie przeprowadzana będzie ocena spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu zgodnie z pkt 5 SIWZ;
- 2) w toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający, na podstawie art.87 ust.1 ustawy PZP może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz, z zastrzeżeniem art.87 ust.2 ustawy PZP dokonywanie jakiegokolwiek zmiany w jej treści;
- 3) zgodnie z art.26 ust.3 ustawy PZP Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożą wymaganych oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art.25 ust.1 ustawy PZP lub którzy nie złożą pełnomocnictw, albo którzy złożą wymagane przez Zamawiającego oświadczenia i dokumenty, o których mowa w art.25 ust.1 ustawy PZP, zawierające błędy lub którzy złożą wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania. Złożone na wezwanie Zamawiającego dokumenty i oświadczenia powinny potwierdzać spełnianie przez Wykonawcę

warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowane dostawy przez Zamawiającego, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert;

4) zgodnie z art.26 ust.4 ustawy PZP może żądać od Wykonawców, w wyznaczonym przez siebie terminie, złożenia wyjaśnień dotyczących złożonych oświadczeń i dokumentów na potwierdzenie warunków udziału w postępowaniu lub dokumentów, o których mowa w art.25 ust.1 ustawy PZP;

5) zgodnie z art.24 ust.3 ustawy PZP Zamawiający zawiadomi równocześnie Wykonawców, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne ich wykluczenia, z zastrzeżeniem art.92 ust.1 pkt.3 ustawy PZP;

6) Zamawiający poprawi w ofercie:

a. oczywiste omyłki pisarskie;

b. oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek;

c. inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze SIWZ, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona;

7) po dokonaniu ww. czynności Zamawiający dokona oceny ofert według kryteriów opisanych w punkcie 27 SIWZ.

27. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert:

Ocenię podlegać będą oferty oddzielnie dla każdego z zadań.

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający będzie kierował się następującym kryterium:

CENA oferty – 100%

a) przyjmuje się, że najwyższą ilość punktów tj. 100,00 otrzyma cena (brutto) najniższa wśród cen zawartych w ofertach na wykonanie zamówienia objętego przetargiem,

b) ceny w pozostałych ofertach punktowane będą w oparciu o następujący wzór.

Cena oferty z najniższą ceną (zł)

ilość punktów oferty badanej = ----- x 100 pkt x 100 %

Cena oferty badanej (zł)

Przyznaną liczbę punktów wylicza się po zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (końcówki poniżej 0,005 pkt pomija się, a końcówki 0,005 pkt. i wyższe zaokrągla się do 0,01 pkt.).

28. Odrzucenie ofert:

Zamawiający odrzuci ofertę w przypadkach określonych w art.89 ust.1 ustawy PZP.

29. Unieważnienie postępowania:

Zamawiający unieważni postępowanie w przypadkach określonych w art.93 ust.1 ustawy PZP.

30. Udzielenie zamówienia:

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w ustawie PZP oraz w niniejszej SIWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza (uzyskała najwyższą liczbę punktów) w oparciu o podane w ogłoszeniu o zamówieniu i niniejszej SIWZ kryteria oceny ofert.

31. Ogłoszenie wyników postępowania oraz informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:

- 1) niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający jednocześnie zawiadamia Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
 - a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;
 - b) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
 - c) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
 - d) terminie, określonym zgodnie z art.94 ust.1 lub ust.2 ustawy PZP, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta;
- 2) niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zamieszcza informacje, o których mowa w punkcie 31.1a SIWZ, na stronie internetowej Zamawiającego BIP oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie – tablica ogłoszeń;
- 3) Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z zastrzeżeniem art.183 ustawy PZP w terminie:
 - a) nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane w sposób określony w pkt 33.2) SIWZ,
 - b) nie krótszym niż 10 dni – jeżeli zawiadomienie zostało przesłane w inny sposób;
- 4) zgodnie z art.94 ust.2 ustawy PZP Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminów, o których mowa w punkcie 31.3) SIWZ, jeżeli:
 - a) w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę,

- b) w postępowaniu o udzielenie zamówienia o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art.11 ust.8 ustawy PZP nie odrzucono żadnej oferty oraz nie wykluczono żadnego Wykonawcy;
- 5) Wykonawca jest zobowiązany skontaktować się z Zamawiającym w terminie wskazanym w zaproszeniu do podpisania umowy w celu uzgodnienia wszystkich szczegółowych kwestii technicznych (np. numeru konta, reprezentanta Wykonawcy) zawieranej umowy;
- 6) przed podpisaniem umowy przedstawiciel Wykonawcy winien przedstawić pełnomocnictwo do jej podpisania, jeżeli nie wynika ono z załączonych do oferty dokumentów;
- 7) w przypadku podmiotów występujących wspólnie, Zamawiający zgodnie z art.23 ust.4 ustawy PZP, żąda umowy regulującej współpracę tych Wykonawców przed podpisaniem umowy;
- 8) w przypadku udzielenia zamówienia Wykonawcy, który zamierza powierzyć realizację przedmiotu zamówienia Podwykonawcom, Zamawiający przed podpisaniem umowy wymaga przedstawienia umowy regulującej współpracę Wykonawcy z Podwykonawcami;
- 9) **wyłoniony Wykonawca przed podpisaniem umowy zobowiązany jest do określenia stawki oraz wartości należnego podatku VAT**
- 10) jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy (jeżeli dotyczy), Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art.93 ust.1 ustawy PZP.

32. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy:

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia w niniejszym postępowaniu.

33. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami:

- 1) wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje składane przez Zamawiającego i Wykonawców wymagają **formy pisemnej – złożenia oryginału pisma, oświadczeń lub dokumentów w formie określonej w pkt.6.6 oraz 7 SIWZ, z zastrzeżeniem pkt.33.2) SIWZ;**
- 2) dla zachowania terminów określonych w postępowaniu Zamawiający **dopuszcza** możliwość przekazania dokumentów, o których mowa w pkt.33.1) SIWZ za pomocą **faksu** pod warunkiem niezwłocznego potwierdzenia oryginałem. Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się za pomocą **poczty elektronicznej** w przypadku braku faksu u Wykonawcy lub braku możliwości przesłania drogą faksową dokumentu (uszkodzony faks), pod warunkiem niezwłocznego potwierdzenia oryginałem;
- 3) dokumenty przesyłane drogą elektroniczną winny być przesyłane w graficznej formie kopii podpisanego pisma oryginalnego;

- 4) jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem, zgodnie z art.27 ust.2 ustawy PZP każda ze stron na żądanie drugiej, niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. W przypadku braku faksu dotyczy to również poczty elektronicznej;
- 5) w przypadku niepotwierdzenia faktu otrzymania dokumentów za pomocą faksu lub drogą elektroniczną Zamawiający uzna, iż dokumenty dotarły czytelne do Wykonawcy w dniu i godzinie ich nadania (zgodnie z raportem rejestru połączeń urządzenia faksowego lub potwierdzeniem wysyłki z poczty elektronicznej Zamawiającego);
- 6) pytania do treści SIWZ przekazane za pomocą faksu lub drogą elektroniczną uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do Zamawiającego przed upływem terminu, o którym mowa w punkcie 34 SIWZ;
- 7) w przypadku błędnie podanego nr telefonu, faksu, adresu e-mail lub braku komunikacji z Wykonawcą, Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności z tytułu nie otrzymania informacji związanych z postępowaniem,
- 8) W celu zapewnienia należytych zasad w zakresie równego traktowania Wykonawców, Zamawiający nie dopuszcza telefonicznego porozumiewania się z Wykonawcami.

34. Udzielanie wyjaśnień:

- 1) Wykonawca może zwrócić się **pisemnie** do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ;
- 2) Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, z zastrzeżeniem pkt 34.3) SIWZ;
- 3) Zamawiający udzieli wyjaśnień pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert;
- 4) jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął po upływie terminu, o którym mowa w pkt.34.3) SIWZ lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający udzieli wyjaśnień lub pozostawi wniosek bez rozpoznania;
- 5) zgodnie z art.38 ust.1b ustawy PZP przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu, o którym mowa w pkt.34.3) SIWZ;
- 6) treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał SIWZ bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieszcza na stronie internetowej BIP Zamawiającego (<http://dps-młodzieszyn.bip.org.pl>)
- 7) Zamawiający oświadcza, iż nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia treści SIWZ;

8) Osobą uprawnioną do **pisemnego** kontaktowania się z Wykonawcami w **sprawach opisu przedmiotu zamówienia** jest Pani Teresa Stańczak – Szef Kuchni Domu, a w przypadku nieobecności – Iwona Przydatek – Zastępca Dyrektora Domu. Osobą uprawnioną do pisemnego kontaktowania się z Wykonawcami w **sprawach formalno – prawnych** jest Pan Ireneusz Góralczyk – Dyrektor Wydziału Zamówień Publicznych i Pozyskiwania Środków Zewnętrznych Starostwa Powiatowego w Sochaczewie.

9) Pytania należy kierować na adres:

Dom Pomocy Społecznej w Młodzieszynie; ul. Wyszogrodzka 101, 96 – 512 Młodzieszyn,

Faks: (48) 46 863 – 55 – 07; e-mail: przetargi.dpsmlodzieszyn@onet.pl

35. Zmiana treści SIWZ i ogłoszenia o zamówieniu:

- 1) w uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę SIWZ Zamawiający przekaże niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ oraz zamieści na stronie internetowej BIP Zamawiającego;
- 2) zmiana treści SIWZ stanowi jej integralną część;
- 3) Zamawiający przedłuży termin składania ofert, jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu niezbędny będzie dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach. O przedłużeniu terminu składania ofert Zamawiający poinformuje wszystkich Wykonawców, którym przekazano SIWZ oraz zamieści tę informację na stronie internetowej BIP Zamawiającego;
- 4) jeżeli zmiana treści SIWZ prowadzić będzie do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu Zamawiający zamieści w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenie o zmianie ogłoszenia;
- 5) Zamawiający przedłuży termin składania ofert, jeżeli w wyniku zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu konieczny będzie dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach;
- 6) jeżeli zmiana treści ogłoszenia będzie istotna, w szczególności dotyczyć będzie określenia przedmiotu, wielkości lub zakresu zamówienia, kryteriów oceny ofert, warunków udziału w postępowaniu lub opisu sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków, Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny na wprowadzenia zmian w ofertach;
- 7) niezwłocznie po zamieszczeniu w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o zmianie ogłoszenia Zamawiający zamieści informację o zmianach w swojej siedzibie oraz na stronie internetowej BIP Zamawiającego.

36. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:

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 niniejszej ustawy przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale VI ustawy PZP. Środki ochrony prawnej

wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art.154 pkt.5 ustawy PZP.

36.1. Odwołanie.

- 1) zgodnie z art.180 ust.1 ustawy PZP, odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy PZP czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy;
- 2) jeżeli wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art.11 ust.8 ustawy PZP, odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:
 - a. wyboru trybu negocjacji bez ogłoszenia, zamówienia z wolnej ręki lub zapytania o cenę
 - b. opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu;
 - c. wykluczenia Odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
 - d. odrzucenia oferty Odwołującego;
- 3) odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy PZP, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania;
- 4) odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu;
- 5) odwołanie wnosi się w terminie liczonym od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę wniesienia:
 - a) 5 dni – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w pkt.33.2) SIWZ;
 - b) 10 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób;
- 6) odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a także wobec postanowień SIWZ, wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub zamieszczenia SIWZ na stronie internetowej BIP Zamawiającego;
- 7) odwołanie wobec czynności innych niż określone w pkt.36.1.5) i 6) SIWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia;
- 8) Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł się zapoznać z jego treścią przed upływem tego terminu;
- 9) w przypadku wniesienia odwołania wobec treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień SIWZ Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert;
- 10) w przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert bieg terminu związania ofertą ulega zawieszeniu do czasu ogłoszenia orzeczenia przez Krajową Izbę Odwoławczą;

- 11) Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować Zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy PZP czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest zobowiązany na podstawie ustawy PZP, na które nie przysługuje odwołanie, o którym mowa w pkt.36.1.2) SIWZ;
- 12) w przypadku uznania zasadności przekazanej informacji, o której mowa w pkt.36.1.11) SIWZ Zamawiający powtarza czynność albo dokonuje czynności zaniechanej, informując o tym Wykonawców w sposób przewidziany w ustawie PZP dla tej czynności;
- 13) na czynności, o których mowa w pkt.36.1.12) SIWZ nie przysługuje odwołanie, z zastrzeżeniem pkt.36.1.2) SIWZ;
- 14) Zamawiający przesyła niezwłocznie, nie później niż w terminie 2 dni od dnia otrzymania, kopię odwołania innym Wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu o udzielenie zamówienia, a jeżeli odwołanie dotyczy treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień SIWZ, zamieszcza ją również na stronie internetowej, na której jest zamieszczone ogłoszenie o zamówieniu lub jest udostępniona SIWZ wzywając Wykonawców do przystąpienia do postępowania odwoławczego;
- 15) Wykonawca może zgłosić przystąpienie do postępowania odwoławczego w terminie 3 dni od dnia otrzymania kopii odwołania, wskazując stronę, do której przystępuje, i interes w uzyskaniu rozstrzygnięcia na korzyść strony, do której przystępuje. Zgłoszenie przystąpienia doręcza się Prezesowi Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu, a jego kopię przesyła się Zamawiającemu oraz Wykonawcy wnoszącemu odwołanie;
- 16) czynności uczestnika postępowania odwoławczego nie mogą pozostawać w sprzeczności z czynnościami i oświadczeniami strony, do której przystąpił, z zastrzeżeniem zgłoszenia sprzeciwu, o którym mowa w art.186 ust.3 ustawy PZP. przez uczestnika, który przystąpił do postępowania po stronie Zamawiającego;
- 17) odwołanie podlega rozpoznaniu, jeżeli nie zawiera braków formalnych i uiszczono wpis najpóźniej do dnia upływu terminu do wniesienia odwołania, a dowód jego uiszczenia załączono do odwołania;
- 18) w przypadku wniesienia odwołania Zamawiający nie może zawrzeć umowy do czasu ogłoszenia przez Krajową Izbę Odwoławczą wyroku lub postanowienia kończącego postępowanie odwoławcze, zwanych dalej „orzeczeniem”.

36.2. Skarga do sądu:

- 1) na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu;
- 2) skargę wnosi się do sądu okręgowego właściwego dla siedziby albo miejsca zamieszkania Zamawiającego;

- 3) skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w terminie 7 dni od dnia doręczenia orzeczenia Krajowej Izby Odwoławczej, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora publicznego jest równoznaczne z jej wniesieniem;
- 4) prezes Krajowej Izby Odwoławczej przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego właściwemu sądowi w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania;
- 5) skarga powinna czynić zadość wymaganiom przewidzianym dla pisma procesowego oraz zawierać oznaczenie zaskarżonego orzeczenia, przytoczenie zarzutów, zwięzłe ich uzasadnienie, wskazanie dowodów, a także wnioski o uchylenie orzeczenia lub o zmianę orzeczenia w całości lub części.

37. Waluta w jakiej mogą być prowadzone rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą:

Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich. Rozliczenia nie będą prowadzone w walutach obcych.

38. Zaliczki:

Zamawiający nie przewiduje udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

39. Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, projekt umowy:

Istotne postanowienia do umowy zawiera projekt umowy stanowiący załącznik Nr 6 do SIWZ. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, zgodnie z zapisami w § 10 projektu umowy.

40. Inne postanowienia:

Sprawy nie określone w niniejszej SIWZ będą podlegać rozstrzygnięciom na podstawie przepisów ustawy PZP.

Młodzieszyn, dnia 4 grudnia 2015 roku

ZATWIERDZAM

**DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
W MŁODZIESZYŃNIE**

ul. Wyszogrodzka 101, 96-512 Młodzieszyn
tel. 46/861 69 16, tel./fax 46/863 55 07
NIP 837-10-18-778, REGON 000301339

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
w Młodzieszynie

.....
Podpis Dyrektora lub osoby

uprawnionej do reprezentowania Zamawiającego

OFERTA NA:

**„SUKCESYWNE DOSTAWY PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DO DOMU
POMOCY SPOŁECZNEJ W MŁODZISZYŃNIE PRZY UL. WYSZOGRODZKIEJ 101
– DO DNIA 31 GRUDNIA 2016 ROKU – Z PODZIAŁEM NA 3 ZADANIA”**

1. ZAMAWIAJĄCY:

Dom Pomocy Społecznej w Młodziszynie

ul. Wyszogrodzka 101

96 – 512 Młodziszyn

Tel.: (48) 46 861 – 69 – 16; Tel. / faks: (48) 46 863 – 55 – 07

REGON: 000301339; NIP: 837 – 10 – 16 – 778

strona internetowa BIP: <http://dps-mlodziszyn.bip.org.pl>

adres poczty elektronicznej: przetargi.dpsmlodziszyn@onet.pl

2. WYKONAWCA – zarejestrowana nazwa Wykonawcy[#] (firma albo imię i nazwisko)

[#] w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia pozycji 2 zawierającej dane wszystkich Wykonawców użyć w zależności od potrzeb oznaczając cyfrą 1 i literą w kolejności alfabetycznej, np. 1a) Lider: ..., 1b) Partner: ...

.....
.....
Adres Wykonawcy, siedziba albo adres zamieszkania:

ul.: numer domu:

kod: miejscowość:

tel.: faks: e-mail:

REGON: NIP:

województwo:

2.1. Adres do korespondencji:

Wszelką korespondencję w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na adres:

.....
tel.: faks: e-mail:

3. Do kontaktów z Zamawiającym w czasie trwania postępowania o udzielenie zamówienia wyznaczamy

(Imię i nazwisko):

tel.: faks: e-mail:

4. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia objętego przetargiem zgodnie z tabelami asortymentu nr 5.1 do 5.3 tj:

4.1. dla zadania nr 1 – dostawa mięsa, produktów mięsnych i wędlin

- za cenę brutto złotych

(słownie:).

Powyższa cena zawiera wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

4.2. dla zadania nr 2 – dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych

- za cenę brutto złotych

(słownie:).

Powyższa cena zawiera wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

4.3 dla zadania nr 3 – dostawa świeżych owoców i warzyw

- za cenę brutto złotych

(słownie:).

Powyższa cena zawiera wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

5. Zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, projektem umowy (ewentualnymi zmianami) i akceptujemy bez zastrzeżeń.

6. Zakres prac objętych zamówieniem, który powierzymy Podwykonawcom (wpisać zakres, jeżeli dotyczy):

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

7. Przedmiot zamówienia (zadania od 1 do 3) wykonamy w terminie wymaganym przez Zamawiającego tj. **od dnia podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2016 roku.**

8. Integralnymi załącznikami do niniejszej oferty są:

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

Ofertę sporządzono dnia:

.....

*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis osób / osoby
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy*

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

o spełnianiu warunków art.22 ust.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 roku, poz.907 z późn. zmianami).

Nazwa zadania:

„Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych dla potrzeb Domu Pomocy Społecznej w Młodzieszynie przy ulicy Wyszogrodzkiej 101 – do dnia 31 grudnia 2016 roku – z podziałem na 3 zadania”

Nazwa i adres Wykonawcy:

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

Ubiegając się o udzielenie powyższego zamówienia oświadczam/my, że spełniam/my warunki określone w ogłoszeniu o zamówieniu i Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia;
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

..... dnia

.....
imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osób/ osoby upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

**o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art.24 ust.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku
Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 roku, poz.907 z późn. zmianami).**

Nazwa zadania:

**„Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych dla potrzeb Domu
Pomocy Społecznej w Młodzieszynie przy ulicy Wyszogrodzkiej 101
– do dnia 31 grudnia 2016 roku – z podziałem na 3 zadania”**

Nazwa i adres Wykonawcy:

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

Oświadczenie z § 3 ust.1 pkt.1 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 roku w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2013 roku, poz.231).

Oświadczam/my, że brak jest podstaw do wykluczenia mnie/nas z przedmiotowego postępowania na podstawie art.24 ust.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 roku, poz.907 z późn. zmianami).

..... dnia

.....

*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osób/ osoby
upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*

**INFORMACJA O PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ,
o której mowa w art.24 ust.2 pkt.5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień
publicznych (Dz. U. z 2013 roku, poz.907 z późn. zmianami).**

Nazwa i adres Wykonawcy:

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

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, na zadanie pn:

**„Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych dla potrzeb Domu
Pomocy Społecznej w Młodzieszynie przy ulicy Wyszogrodzkiej 101
do dnia 31 grudnia 2016 roku – z podziałem na 3 zadania”**

zgodnie z art.26 ust.2d ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 roku, poz.907 z późn. zmianami) informuję, że podmiot, który reprezentuję/reprezentujemy:

.....
(nazwa firmy)

1. nie należy do grupy kapitałowej*
2. należy do grupy kapitałowej, w związku z tym przedkładamy listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art.24 ust.2 pkt.5 ustawy Prawo zamówień publicznych* w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 roku o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 roku, poz.184 z późn. zm.). Lista – na druku przygotowanym przez Wykonawcę, jako załącznik do oświadczenia.

*Niepotrzebne skreślić

..... dnia
.....
*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osób/ osoby
upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*

Uwaga:

Informację o przynależności do grupy kapitałowej, o której mowa w art.24 ust.2 pkt.5 ustawy Prawo zamówień publicznych składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

TABELA – WYKAZ ASORTYMENTU

Nazwa zadania:

„Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych dla potrzeb Domu Pomocy Społecznej w Młodzieszynie przy ulicy Wyszogrodzkiej 101
 – do dnia 31 grudnia 2016 roku – z podziałem na 3 zadania”
 – zadanie Nr 1: dostawa mięsa, drobiu i wędlin (CPV: 15.10.00.00-9
 – i 15.13.11.30-5)

Nazwa i adres Wykonawcy:

Lp	Nazwa towaru	Jedn. miary	Max. ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto =kol. 4 x kol. 5
1	2	3	4	5	6
1	Boczek surowy bez żeberk - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, kształt prostokątny, główne mięśnie: skośny zewnętrzny, wewnętrzny, poprzeczny, barwa różowa, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C,	kg	200		
2	Filet z indyka, piersi bez skóry - - mięso uzyskane z tuszki kurcząt, mięśnie piersiowe, pojedyncze, pozbawione skóry, kości, obojczyka, barwa i zapach charakterystyczny dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524	kg	40		
3	Filet z kurczaka, piersi bez skóry - mięso uzyskane z tuszki kurcząt, mięśnie piersiowe, pojedyncze, pozbawione skóry, kości, obojczyka, barwa i zapach charakterystyczny dla	kg	250		

	mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524				
4	Golonka peklowana w folii i siatce - waga od 300-350 g/1 szt. element mięsny w kształcie kulki bez kości, dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu, peklowana, barwa różowa, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C,	kg	160		
5	Karkówka bez kości - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, odcięta z odcinka szyjnego, główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001	kg	350		
6	Kości i szyje drobiowe (porcje rosółowe) - element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzony bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524	kg	900		
7	Kurczak udo (udziec – górna część uda bez kręgosłupa) - waga 250-300 g/1 szt., element uzyskany z tuszki kurcząt, właściwie umięśnione, linia cięta równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524	kg	1200		
8	Kurczak tuszki – całe tuszki prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524	kg	80		

9	Kurczak podudzie (pałka) - waga 160-200 g/1 szt., element uzyskany z tuszki kurcząt, właściwie umięśnione, linia cięta równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524	kg	80		
10	Łopatka bez kości - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, bez fałdu skóry, główne mięśnie: nadgrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienny, zespół mięśni ramiennych, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001	kg	400		
11	Mięso wieprzowe bez kości gulaszowe - mięsa drobne w kształcie kostek pozyskane z półtuszy wieprzowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania. Mięso nieznacznie tłuste, nieznacznie ścięgniste, dopuszczalny tłuszcz od 16% do 25%. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, w przypadku mięsa i tłuszczu mrożonego dopuszcza się nieznaczne zszarzenie barwy na powierzchni. Barwa mięsa peklowanego różowa do ciemnoczerwonej; powierzchniowa warstwa utleniona. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy; bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001	kg	400		
12	Mięso wołowina bez kości – I klasa - mięsa pozyskane z półtuszy wołowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania; mięso chude, nieścięgniste, bez tłuszczu zewnętrznego i międzymięśniowego, dopuszczalny tłuszcz śródtkankowy,	kg	200		

	niedopuszczalne przekrwienia i węzły chłonne; barwa mięsa schłodzonego jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, barwa tłuszczu bladokremowa do intensywnie żółtej; konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa wołowego, czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mechanicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4° C, zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001				
13	Mięso wołowe bez kości gulaszowe - mięsa drobne w kształcie kostek pozyskane z półtuszy wołowej i elementów zasadniczych podczas obróbek technologicznych oraz wykrawania; mięso chude, ścięgniaste, dopuszczalny tłuszcz zewnętrzny i międzymięśniowy do 2mm oraz śródtkankowy (łącznie do 20%), niedopuszczalne przekrwienia i węzły chłonne; barwa mięsa schłodzonego jasnoczerwona do ciemnoczerwonej, barwa tłuszczu bladokremowa do intensywnie żółtej; konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa wołowego, czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mechanicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4° C, zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001	kg	600		
14	Nogi wieprzowe - noga przednia pochodzi z półtuszy wieprzowej, odcięta w stawie podramiennie-nadgarstkowym tak aby kość nadgarstka pozostała przy nodze, noga dokładnie oczyszczona; noga tylna pochodzi z półtuszy wieprzowej, odcięta od golonki powyżej stawu skokowego tak aby guz kości piętowej pozostał przy nodze, noga dokładnie oczyszczona; zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001	kg	100		

15	Schab bez kości - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, odcinek piersiowo-łędźwiowy bez słoniny, mięsień najdłuższy grzbietu, wielodzielny, koleczysty i łędźwiowy większy, barwa jasno do ciemnoróżowej, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001	kg	350		
16	Słonina bez skóry - tłuszcz z mięsa wieprzowego pochodzący z klas EUROP, płat bez skóry, barwa od jasnokremowej do białej, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C	kg	250		
17	Wątróbka drobiowa - element podrobowy z kurczaka, pakowany w opakowania zbiorcze po 5 kg, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od 0° do 3°C, zapach świeży i swoisty, zgodne z normą PN-A-86524	kg	300		
18	Żeberka wieprzowe - żebra, bez odcinków górnych pozostawionych przy karkówce i schabie, wraz z przepołowionym mostkiem, pokryte cienką warstwą mięśni poprzerastanych powięziami i tłuszczem. Żeberka zawierają mięśnie międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy; bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001	kg	300		
19	Baleron wędzony – wędzonka z peklowanych karczków wp., bez kości, wędzona, parzona, bez osłonki, barwa od brązowej do ciemnowisniowej, na przekroju barwa ciemnoróżowa - dopuszczalna różowa opalizująca, tłuszczu biała, układ mięśni naturalny właściwy dla tego elementu,	kg	160		

	<p>konsystencja miękka, rozciągliwa, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonek z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego, wędzenie wyraźnie wyczuwalne, smak w miarę słony, na przekroju układ mięsa właściwy dla mięśnia karkówki przerośniętej tłuszczem, pakowane w pojemniki i zamykane zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>				
20	<p>Boczek wędzony parzony - wędzonka półtrwała, otrzymana z boczku wieprzowego bez żeberk, peklowanego i wędzonego; powierzchnia boczku czysta, bez strzępów i zacięć; wierzch boczku może być częściowo lub całkowicie pokryty skórą; barwa zewnętrzna niejednolita: skóry jasnobrażowa z odcieniem pomarańczowym, mięsa – brązowa z odcieniem wiśniowym, tłuszczu – żółta z odcieniem szarym; barwa mięsa na przekroju boczku wędzonego powinna być różowa do ciemno-różowej, tłuszczu - biała z odcieniem różowym. Na przekroju tłuszcz powinien być przerośnięty mięsem, którego powierzchnia nie powinna być mniejsza niż 20% całego przekroju. Konsystencja boczku wędzonego powinna być ścisła, a plasterki grubości 2 mm ciągliwy i nie może rozpadać się na poszczególne włókna. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego i wędzonego, w miarę słony, z wyraźnym wycuciem wędzenia. Pakowany w pojemniki i zamykane zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	kg	140		
21	<p>Boczkowa rolada – wędzonka otrzymana z boczku wieprzowego (bez skóry, bez żeberk), wędzona, parzona; konsystencja rolady dość ścisła; produkt w kształcie walca, powstałego podczas rolowania boczku, sznurowany przędzą; pakowane w pojemniki i zamykane, zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	kg	150		
21	<p>Kaszanka jęczmienna - wyrób z podrobów wieprzowych i kaszy jęczmiennej oraz przypraw, w osłonce naturalnej - jelito wieprzowe o długości 12-14 cm, barwa ciemnobrązowa z widocznymi jasnymi ziarnami kaszy jęczmiennej, smak i zapach - łagodny z aromatem pieprzu i majeranku, pakowane w pojemniki i zamykane,</p>	kg	300		

	zgodne z normą PN-A-86526, PN-A-82008, PN-A-82007				
22	Kielbasa biała wieprzowa - z mięsa wp, nie wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, nietrwała, w osłonce naturalnej z jelita wp Ø 26-28 mm, barwa naturalnego jelita z prześwitującymi składnikami farszu, na przekroju właściwa dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych, smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa solonego, nie wędzonej, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	140		
23	Kielbasa krakowska parzona - z mięsa wp. grubo rozdrobnionego, wędzona, parzona, nietrwała z dod. naturalnych przypraw, w osłonce, Ø 60-80 mm, formowana w batony o wadze ok 1 kg, barwa przekroju jasno różowa do ciemno różowej, tłuszczu - biała, smak i zapach charakteryst. dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, pakowane w pojemniki i zamykane zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	250		
24	Kielbasa mortadela - kielbasa nietrwała, wędzona, parzona z: wieprzowiny, wołowiny, słoniny solonej i tłuszczu drobnego; w osłonkach sztucznych białkowych, albo celofanowych włóknistych, o średnicy 100-120 mm; pakowane w pojemniki i zamykane zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	100		
25	Kielbasa parówkowa (serdelki wieprzowe) - z mięsa wp, i tłuszczu wp, homogenizowana, w osłonce naturalnej z jelita wp. Ø 26-28 mm, drobno rozdrobniona, konsystencja dość ścisła, barwy różowej na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej po podgrzaniu soczysta z lekkim wycuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-	kg	180		

	82008				
26	Kielbasa podwawelska - kielbasa średniorozdrobniona, przygotowana z wyselekcjonowanych kawałków mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej, o brązowej barwie powierzchni nadanej w wyniku procesu obróbki termicznej, przyprawiana z zaznaczonym smakiem czosnku; pakowane w pojemniki i zamykane zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	150		
27	Kielbasa śląska - średniorozdrobniona, wędzona, parzona w jelicie naturalnym wieprzowym, z kompozycją naturalnych przypraw, charakterystyczną dla wyrobu; pakowane w pojemniki i zamykane zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	250		
28	Kielbasa szynkowa - z mięsa wp. chudego, parzona w osłonce sztucznej Ø 80-100 mm o wadze ok 2 kg, grubo rozdrobniona, nietrwała, kształt walca, barwa na przekroju od jasno- do ciemno różowej, smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wp., peklowanej, parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, zamykane, zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	150		
29	Kielbasa żywiecka - z mięsa wp. z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce białkowej lub sztucznej Ø 80-90 mm o wadze 1 kg, podsuszana, wędzona, średnio rozdrobniona o powierzchni lekko pomarszczonej, półtrwała, barwa batonu: ciemnowiśniowa do ciemnobrązowej, smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy parzonej lub pieczonej, podsuszanej, wyczuwalne wędzenie, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	220		
30	Mielonka wieprzowa, tyrolska - kielbasa z mięsa wieprzowego średnio rozdrobniona z dod. naturalnych przypraw, w osłonce sztucznej poliamidowej Ø ok 115 mm,	kg	250		

	formowana w batony o wadze 1 kg, parzona, nietrwała, na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wp., wyczuwalne przyprawy, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008				
31	Ogonówka wędzona parzona - wędzonka z peklowanego zespołu mięśni pośladkowych wp. oraz zakończenia mięśnia najdłuższego grzbietu i mięśnia dwugłowego uda wraz z okrywą tłuszczową bez skóry, wędzona, parzona, półtrwała, kształt nieforemnego spłaszczonego stożka, barwa powierzchni różowa z odcieniem czerwonym na przekroju różowa - barwa tłuszczu biała, konsystencja dość miękka, związanie dobre, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, surowego, wędzonego i parzonego, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	100		
32	Parówki popularne drobiowe - z mięsa drobiowego i tłuszczu drobiowego homogenizowana, w osłonce naturalnej Ø 8-12 mm, drobno rozdrobniona, konsystencja dość ścisła, barwy różowej na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej po podgrzaniu soczysta z lekkim wycuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	120		
33	Parówki popularne wieprzowe - z mięsa wieprzowego i tłuszczu wieprzowego homogenizowana, w osłonce naturalnej Ø 8-12 mm, drobno rozdrobniona, konsystencja dość ścisła, barwy różowej na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej po podgrzaniu soczysta z lekkim wycuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	120		
34	Pasztet pieczony - wędlina podrobowa z mięsa oraz podrobów drobiowych wieprzowych, w foremkach	kg	200		

	aluminiowych, smak i zapach charakterystyczny dla pasztetu piezzonego, smak łagodny, aksamitny, przyprawy wyczuwalne, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-86526, PN-A-82008,PN-A-82007				
35	Pasztetowa - wędlina podrobowa z mięsa oraz podrobów wieprzowych, w osłonce naturalnej lub sztucznej konsystencja ścisła, smak i zapach charakterystyczny dla pasztetowej podwędzanej parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-86526, PN-A-82008,PN-A-82007	kg	150		
36	Pierś pieczona z indyka – wędlina drobiowa wysokogatunkowa z mięśni piersiowych indyczych; powierzchnia produktu przypieczona na kolor jasno brązowy; produkt o jasnym przekroju, kruchy, soczysty, o niskiej zawartości tłuszczu; bez konserwantów i wzmacniaczy smaku; pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008.	kg	150		
37	Polędwica wieprzowa - wędzonka wysokowydajna, wyprodukowana ze schabu bez tłuszczu, peklowana, wędzona, parzona. Wędzonka bez osłonki w kształcie spłaszczonego walca. Umiarkowanie słona. pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	140		
38	Polędwica z indyka - z mięśni piersiowych drobiu peklowanego, parzony, gruborozdrobniony, nietrwały, w osłonkach barierowych, w formie walca o wadze 3 kg, barwa na przekroju różowa, konsystencja ścisła, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy peklowanej, parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008, PN-A-86526	kg	150		
39	Salceson wiejski - wędlina wieprzowa podrobowa salceson, w osłonce sztucznej Ø 80-100 mm, baton o wadze do 2 kg, konsystencja ścisła, pakowane	kg	120		

	w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-86526, PN-A-82007, PN-A-82008				
40	Schab królewski - wyprodukowany ze schabu bez tłuszczu, z mizdrą, peklowany, parzony. Produkt bez osłonki o kształcie anatomicznym, przesurowany kilkakrotnie sznurkiem gumowym, oprószony mieszanką przypraw. Barwa batonu jasno różowa, powierzchnia gładka, lekko wilgotna. Barwa mięsa na przekroju różowa; na połowie obwodu górnej części połówki widoczna cienka warstwa tkanki łącznej; konsystencja mięśnia dość ścisła. Smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego peklowanego, parzonego, umiarkowanie słone, wyczuwalny aromat użytych przypraw. Pakowany w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008, PN-A-86526	kg	160		
41	Szynka drobiowa kanapkowa – wędlina z mięsa indyka oraz kurczaka grubo rozdrobniona parzona w osłonce poliamidowej; kolor jasnoróżowy; wyczuwalny smak - charakterystyczny dla produktów drobiowych; mięso indycze minimum 50%; pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	400		
42	Szynka wieprzowa gotowana - wędzonka z górnej części szynki wp. bez kości i skóry, peklowana, wędzona, gotowana, w kształcie nieforemnego walca lub okrągła, na przekroju różowa, układ mięśni zgodny z budową anatomiczną szynki, zapach i smak charakterystyczny dla szynki gotowanej, peklowanej, wędzonej, smak umiarkowanie słony, wędzenie wyczuwalne, produkt soczysty bez widocznego wycieku, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008	kg	150		
43	Szynka wieprzowa wędzona wiejska - wędzonka z górnej części szynki wp. bez kości i skóry, peklowana, wędzona, w kształcie nieforemnego walca lub	kg	200		

<p>okrągła, na przekroju różowa, układ mięśni zgodny z budową anatomiczną szynki, zapach i smak charakterystyczny dla szynki gotowanej, peklowanej, wędzonej, smak umiarkowanie słony, wędzenie wyczuwalne, produkt soczysty bez widocznego wycieku, pakowane w pojemniki i zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>				
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

Wszystkie produkty spożywcze muszą być wysokiej jakości, bez konserwantów i uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, przewożone w odpowiednich pojemnikach zamkniętych odpowiadających systemowi HACCP.

Opakowanie – opakowanie zbiorcze plastikowe typu EURO (materiał opakowaniowy stykający się z mięsem) – folia dopuszczona do kontaktu, z żywnością, zamknięte pokrywą. Do każdego pojemnika załączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczany w oddzielnym pojemniku, do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI).

Cena brutto: PLN

Słownie cena brutto:

..... dnia

.....
*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osób/ osoby
 upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*

TABELA – WYKAZ ASORTYMENTU

Nazwa zadania:

„Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych dla potrzeb Domu Pomocy Społecznej w Młodzieszynie przy ulicy Wyszogrodzkiej 101

– do dnia 31 grudnia 2016 roku – z podziałem na 3 zadania”

– zadanie Nr 2: dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych (CPV: 15.81.00.00-9)

Nazwa i adres Wykonawcy:

Lp	Nazwa towaru	Jedn. miary	Max. ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto = kol. 4 x kol. 5
1	2	3	4	5	6
1	Bułka tarta - opakowanie 1 kg, wysuszona bułka pszenna drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, opakowanie zbiorcze - zgrzewka termokurczliwa lub pudło kartonowe od 5-10 kg, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa, oznakowana, zabezpieczona (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania,	kg	200		
2	Bułka paryska (francuska) – długa, cienka bułka pszenna (skład: mąka pszenna, woda, cukier, polepszacz, drożdże, sól) o długości około 30 cm - kształtem i wielkością zbliżona do	kg	1500		

	<p>bochenka chleba; podłużny kształt oraz waga od 350 do 500 g. W smaku zbliżona jest do francuskiej bagietki, z ciastem po wypieku bardziej mięsistym; aromat swoisty dla rodzaju bułki, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania,</p>				
3	<p>Bułka zwykła pszenna (kajzerka) - o wadze 50g, pieczywo mieszane produkowane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą wypieku bułek, podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, aromat swoisty dla rodzaju bułki, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania,</p>	kg	350		
4	<p>Chleb graham krojony – 400 – 600 g; pieczywo mieszane z mąki pszennej i graham, na kwasie, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego, ziaren zbóż oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą, skórka porowata z widocznymi ziarnami, aromat swoisty bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania,</p>	kg	600		

5	<p>Chleb razowy krojony - o wadze 400 -600g, skład ziaren w cieście: siemię lniane, pszenica, ziarno sojowe, otręby pszenne, anyż, koper, kminek, posypany ziarnem, krojony, pieczywo mieszane, z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego, ziaren zbóż oraz innych dodatkowych smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, dopuszcza się nieznaczne pęknięcia, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania,</p>	kg	600		
6	<p>Chleb wieloziarnisty krojony - o wadze 400 - 600 g, skład: mąka pszenna ok 30%, mąka żytnia ok 70%, ziarna słonecznika, siemię lniane, owies, płatki owsiane, soja, chleb posypany ziarnem słonecznika i siemienia lnianego, pieczywo mieszane na zakwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowane folią spożywczą, podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty dla rodzaju chleba, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania,</p>	kg	300		
7	<p>Chleb zwykły krojony - o wadze 500 – 1.000 g, skład: mąka pszenna ok 60%, mąka żytnia ok 40%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości,</p>	kg	5500		

	podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony,				
8	Ciasto drożdżowe – wyrób cukierniczy; waga 800 – 1.500 g/ 1 szt., ciasto drożdżowe z posypane kruszonką, kształt podłużny lub okrągły lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem i posypana kruszonką, skórka złocista do jasnobrązowej, miękisz sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, aromat charakterystyczny dla ciasta drożdżowego, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie ciast jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym	kg	200		
9	Ciasto Keks - wyrób cukierniczy; ciasto biszkoptowe z bakaliami pieczone w formie prostokątnej lub w kształcie babki; waga 450 - 500 g/ 1 szt., w okresie świąt Wielkanocy i Bożego Narodzenia	kg	20		
10	Ciasto Makowiec – wyrób cukierniczy; ciasto (drożdżowe lub kruche) zawijane z masą z maku lub z masą makową na biszkopcie z grubo posiekаныmi orzechami włoskimi, migdałami, rodzynkami i kandyzowaną skórka pomarańczową lub innymi bakaliami oraz miodem; polane lukrem; waga 450 – 500 g/ 1 szt., w okresie świąt Wielkanocy i Bożego Narodzenia	kg	20		
11	Drożdźówka z owocami lub serem - waga 100g/ 1 szt., ciasto drożdżowe z jednorodną masą owocową min. wiśnie bez pestek, śliwka bez pestek, jabłko, jagody, rabarbar, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, lub z masa serową, kształt podłużny lub okrągły lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, obłana lukrem, skórka złocista do jasnobrązowej, miękisz sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, aromat charakterystyczny dla drożdźówki, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie drożdźówek jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczy, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu,	kg	500		

	masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania,				
12	Pączek z marmoladą - waga 50g*/ 1 szt., ciasto drożdżowe, nadziewane marmoladą, (nadzienie min. 10% masy pączka), kształt podłużny lub okrągły, skórka gładka, lekko błyszcząca, jasnobrązowa do brązowej, obłana lukrem, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla pączków, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy płytki (ułożenie pączków jednowarstwowe) kosze wyłożone papierem spożywczym, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok), warunki przechowywania,	kg	200		
SUMA BRUTTO ZA CAŁOŚĆ ZADANIA W PLN:					

Pieczyno musi być świeże, miękkie, bez przypaleń, nie może się kruszyć przy smarowaniu masłem, musi być wysokiej jakości, bez konserwantów i uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu.

Ciasta muszą być świeże, miękkie, bez przypaleń, dające się łatwo kroić, musi być wysokiej jakości, bez konserwantów i uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu.

Cena brutto: **PLN**

Słownie cena brutto:

..... dnia

imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osób/ osoby upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy

TABELA – WYKAZ ASORTYMENTU

Nazwa zadania:

„Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych dla potrzeb Domu Pomocy Społecznej w Młodzieszynie przy ulicy Wyszogrodzkiej 101
– do dnia 31 grudnia 2016 roku – z podziałem na 3 zadania”
– zadanie Nr 3: dostawa świeżych owoców i warzyw (CPV: 15.30.00.00-1)

Nazwa i adres Wykonawcy:

Lp	Nazwa towaru	Jedn. miary	Max. ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto =kol 4 x kol 5
1	2	3	4	5	6
1	Arbuz - roślina z rodziny dyniowatych, soczysta, słodka, skórka gładka zielona bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, odmiana jednorodna przy każdej dostawie; w sezonie	kg	300		
2	Banan - długość ok.18-20 cm, kolor czysto żółty, bez brązowych plam, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, pakowane w pudło kartonowe do 25 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	kg	1000		
3	Brokuł świeży – kapusta szparagowa o kwiatostanie ciemnozielonym, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, pakowane w pudła kartonowe, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; w sezonie	kg	40		
4	Brzoskwinie – owoc pestkowiec o masie 100-200 g, omszonej skórce, żółtej z czerwonym rumieńcem, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, pakowane w pudła kartonowe, odmiana jednorodna przy każdorazowej odmianie; w sezonie	kg	200		
5	Burak czerwony - kształt okrągły, sortowany o średnicy 10-12 cm, czysty,	kg	1000		

DPS-ZP.2.2015 – Dostawa żywności dla potrzeb Domu Pomocy Społecznej w Młodzieszynie w 2016 roku – SIWZ

	bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywione, pakowane w worki raszłowe 10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie				
6	Cebula czerwona - dobrze wysuszona, bez szczypiorku, sortowana o jednakowej wielkości 3-5 cm, bez uszkodzeń mechanicznych, pakowana w worki raszłowe 1 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	kg	50		
7	Cebula ze szczypiorkiem – cebula świeża ze szczypiorkiem, sortowana o jednakowej wielkości 5-8 cm, pęczek około 250 g; bez uszkodzeń mechanicznych, łączona w pęczki, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; w sezonie	pęczek	30		
8	Cebula żółta - dobrze wysuszona, bez szczypiorku, sortowana o jednakowej wielkości 5-8 cm, bez uszkodzeń mechanicznych, pakowana w worki raszłowe 10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	kg	500		
9	Cytryna - wielkość 8-10 cm, kolor żółty, owoc o cienkiej skórce, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, pakowana 10 – 15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	kg	350		
10	Czereśnia – wielkość 10 – 20 mm; kolor czerwony, żółty lub czarny, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; w sezonie	kg	50		
11	Czosnek - główka o średnicy 6 cm i wadze 70g/ 1 szt. wysuszony, bez przerostów, ząbki ściśle przylegające do siebie, kolor biały, bez zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	szt	140		
12	Fasola sucha ziarno "Jaś" tyczny - bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń, bez zarobaczeń, pakowany w folię 5-10 kg; całorocznie	kg	100		
13	Fasola szparagowa zielona – roślina strączkowa koloru zielonego bez przebarwień, strąki o długości 50 – 100 mm, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; w sezonie	kg	60		
14	Fasola szparagowa żółta – roślina strączkowa koloru żółtego bez przebarwień, strąki o długości 50 – 100 mm, bez uszkodzeń mechanicznych i	kg	60		

DPS-ZP.2.2015 – Dostawa żywności dla potrzeb Domu Pomocy Społecznej w Młodzieszynie w 2016 roku – SIWZ

	zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; w sezonie				
15	Grejpfrut żółty – owoc o wadze 200 – 500 g i średnicy do 15 cm, z cienką skórką o smaku słodko-kwaśnym z nutą goryczki. Barwa jasnożółta; bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	kg	80		
16	Groch łuskany - połówki, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń, bez zarobaczeń, pakowany w folię 5-10 kg; całorocznie	kg	80		
17	Gruszka – owoce o wadze około 100 g; wydłużone, przy szypułce nieco stożkowate; skórka gruba ziarnista, zielona, żółta lub brązowa, ordzawiona; miąższ miękki lub średnio-twardy; bez uszkodzeń mechanicznych oraz zanieczyszczeń biologicznych; w sezonie	kg	350		
18	Jabłka deserowe, mix odmian - - sortowane, wielkość 150-170 g/1 szt, soczyste, słodko winne, bez uszkodzeń mechanicznych i biologicznych zanieczyszczeń, pakowane w skrzynie 15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	kg	3000		
19	Kalafior świeży – o wadze od 250 do 1000 g, różyczki zbite, koloru jasnokremowego, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; w sezonie	kg	150		
20	Kapusta biała - główka zwarta, bez liści zewnętrznych, waga 1,8- 4 kg/1 szt, kolor jasno zielony, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowane w worki siatkowe 10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	kg	350		
21	Kapusta brukselka – główki liściowe koloru ciemnozielonego, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; w sezonie	kg	30		
22	Kapusta czerwona - główka zwarta, bez liści zewnętrznych, waga 1,2- 2,5 kg/1 szt, kolor czerwony, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowane w worki siatkowe 10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	kg	150		
23	Kapusta kiszona z marchwią min 5% - kiszona naturalnie, bez użycia octu,	kg	500		

DPS-ZP.2.2015 – Dostawa żywności dla potrzeb Domu Pomocy Społecznej w Młodzieszynie w 2016 roku – SIWZ

	szatkowana w krótkie nitki, pakowane w wiaderka plastikowe 5 kg; całorocznie				
24	Kapusta młoda – kapusta biała z początku zbiorów, główki do 1 kg, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowane w worki siatkowe 10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; w sezonie	szt	240		
25	Kapusta pekińska - główka zwarta, bez liści zewnętrznych, waga 1,2- 1,5 kg/1 szt, kolor jasno zielony, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowane w folię pojedynczo każda główka, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	kg	300		
26	Kapusta włoska – odmiana kapusty białej, liście pomarszczone, pokryte drobnymi pęcherzykowatymi wzdęciami, ciemnozielone, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowane pojedynczo każda główka, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; w sezonie	kg	30		
27	Kiwi - sortowana, waga 80-100 g/1 szt., dojrzała, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, pakowane w plastikowe wytłaczanki; całorocznie	kg	30		
28	Koper zielony natka - zapach typowy, barwa jednolita zielona, jędrny, nie zwiędnięty, waga pęczka -0,10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	pęczki	600		
29	Mandarynka - sortowana, słodka, skórka w kolorze pomarańczowym, waga 70-90 g/1 szt., zgodnie z normą PN/R-75514, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, pakowana 10-13 kg; całorocznie	kg	400		
30	Marchew - odmiana Karotka, świeża o długości 15-20 cm, czysta, smak typowy, twarda, bez naci, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, pakowana w worki 10 kg; całorocznie	kg	2500		
31	Nektarynka - sortowana, waga 80-100 g/1 szt., bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, pakowana w wytłaczanki plastikowe; w sezonie	kg	160		
32	Ogórek kiszony - długość 10-15 cm, barwa zielono żółta, twardy, kiszony w sposób naturalny, zgodnie z normą PN-A-77701, zapach świeży, bez uszkodzeń	kg	400		

DPS-ZP.2.2015 – Dostawa żywności dla potrzeb Domu Pomocy Społecznej w Młodzieszynie w 2016 roku – SIWZ

	mechanicznych, bez zmian biologicznych, opakowanie w wiadra plastikowe o wadze 3 kg; całorocznie				
33	Ogórek świeży długi (szklarniowy) - jadalne do bezpośredniego spożycia, długość 25-30 cm, barwa ciemno zielona, zapach świeży, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, opakowanie w worki foliowe 5-10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	kg	400		
34	Ogórek świeży krótki (gruntowy) - jadalne do bezpośredniego spożycia, długość 20-25 cm, barwa ciemnozielona, zapach świeży, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, opakowanie w worki foliowe 5-10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; w sezonie	kg	250		
35	Papryka czerwona świeża - o wadze 0,25-0,30 kg/1 szt. jędrna, soczysta, bez uszkodzeń mechanicznych i mikrobiologicznych, pakowana w worki foliowe 3-5 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	kg	230		
36	Pieczarki świeże - grzyby owocniki wszystkich odmian pieczarek uprawnych Agaricus (Syn. Psalliota), dostarczane w stanie świeżym z zamkniętym kapeluszem (o średnicy 30 – 65 mm), lub lekko otwartym, okrągłe lub półkolisty, jędrne, zdrowe, całe, czyste, nieuszkodzone, z odciętą dolną częścią trzonu, barwa: kapelusz po zewnętrznej stronie biały, białokremowy, centralnie lekko brązowy, smak i zapach – charakterystyczny dla pieczarek, sortowane o zbliżonej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywione, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	kg	150		
37	Pietruszka korzeń bez naci - sortowane o jednakowej wielkości w granicach 10-15 cm długości, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowane w worki siatkowe od 5 do 10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	kg	400		
38	Pietruszka nać świeża - barwa zielona, o dużych listkach, niezwiędnięta, zapach świeży, długość łodygi do 8 cm, bez uszkodzeń, bez zmian mikrobiologicznych, pakowana w pęczki o wadze 0,10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	pęczek	800		

DPS-ZP.2.2015 – Dostawa żywności dla potrzeb Domu Pomocy Społecznej w Młodzieszynie w 2016 roku – SIWZ

39	Pomarańcza- sortowana, waga 150-200 g/1 szt., zgodnie z normą PN/R-75514, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, produkt powinien spełniać wymagania zawarte w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 1799/2001 z dnia 12 września 2001 r. ustanawiające normy handlowe dla owoców cytrusowych; całorocznie	kg	350		
40	Pomidor - jadalne do bezpośredniego spożycia, kształt okrągły, sortowany o wadze 150-170 g, czerwony, twardy, nieuszkodzony, smak i zapach typowy, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, pakowany w skrzynki o wadze 5-10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie ; całorocznie	kg	1000		
41	Por typu sałatkowego - długość 40-50 cm, średnica 2-5 cm, wydatne długie cienkie zgrubienie cebulowe, czysty, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiony, pakowany w skrzynki, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	kg	250		
42	Rzodkiewki - zgrubienie kuliste o średnicy 35-45 mm, czerwone, bardzo gładkie, intensywnie wybarwione, błyszczące, po umyciu długo zachowujące połysk, z cienkim korzonkiem, na przekroju idealnie białe, niezarobaczywione, ulistnienie do 1 cm, mocno osadzone, pęczek 0,5 kg, pakowane w skrzynki, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; w sezonie	pęczek	200		
43	Sałata lodowa - kolor zielony, waga główki 300g-500g /1 szt. nie uszkodzone liście, bez zanieczyszczeń biologicznych, pakowana w skrzynie, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	kg	500		
44	Sałata zielona masłowa - kolor zielony, waga główki 100-150 g/1 szt. nie uszkodzone liście, bez zanieczyszczeń biologicznych, pakowana w skrzynie, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	kg	250		
45	Seler korzeniowy - sortowany o jednakowej wielkości w granicach 8-10 cm średnicy, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, pozbawione odrostów, pakowane w worki siatkowe 10-15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	kg	600		

DPS-ZP.2.2015 – Dostawa żywności dla potrzeb Domu Pomocy Społecznej w Młodzieszynie w 2016 roku – SIWZ

46	Szczypiorek - barwa zielona, o długich liściach, niezwiędnięty, zapach świeży, długość łodygi do 30 cm, bez uszkodzeń, bez zmian mikrobiologicznych, pakowany w pęczki o wadze 0,50 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; całorocznie	pęczek	450		
47	Śliwka ciemna (np. węgierka, oneida) – waga od 15 do 80 g; kształt okrągły lub podłużny, miąższ mięsisty; bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; w sezonie	kg	300		
48	Truskawka - jędrne czerwone dojrzałe owoce, słodkie, aromatyczne owoce z zielonymi szypułkami bez oznak zepsucia i gnicia, nie poduszone, pakowane w kobiałkach po 2 kg; w sezonie	kg	350		
49	Winogrona białe stołowe - owoce w kolorze żółtym czasami w zielonym, o średnicy 1,5-2 cm, kształt owoców kulisty, owalny, lekko spłaszczony, świeże winogrona muszą być jędrne i sprężyste, a ich skórka gładka i bez przebarwień; całorocznie	kg	50		
50	Winogrona ciemne stołowe- owoce w kolorze od czerwonego do niebieskofioletowego, kształt owoców kulisty, owalny, lekko spłaszczony, świeże winogrona muszą być jędrne i sprężyste, a ich skórka gładka i bez przebarwień; całorocznie	kg	50		
51	Wiśnie – owoce Kuliste ok. 1,5 cm średnicy, czerwone, czerwono-czarne lub żółte, kwaśne lub słodkie pestkowce, świeże wiśnie muszą być jędrne i sprężyste, a ich skórka gładka i bez przebarwień; w sezonie	kg	100		
52	Ziemniaki jadalne późne - kształtne, sortowane, owalne o zbliżonym wymiarze 8-12 cm średnicy, odmiana żółta, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, pozbawione odrostów, pakowane w worki 15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, odmiana typu Irys lub równoważna; całorocznie	kg	9000		
53	Ziemniaki jadalne wczesne - (odmiana Irga lub Irys), realizacja dostaw w terminie 01.07 – 31.08, kształtne, sortowane, owalne o zbliżonym wymiarze 8-12 cm średnicy, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, pozbawione odrostów, pakowane w worki 15-30 kg, zgodne z normą PN-75/R-74453, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie; w sezonie	kg	3500		

SUMA BRUTTO ZA CAŁOŚĆ ZADANIA W PLN:	
--------------------------------------	--

UWAGA: Ceny produktów nie mogą być wyższe, niż przeciętne ceny hurtowe z notowań prowadzonych przez Warszawski Rolno – Spożywczy Rynek Hurtowy S.A. w Broniszach. Do obliczania kolejnych zamówień będzie brany pod uwagę upust cenowy na poszczególnych produktach w stosunku do cen ujętych w ofercie, wyrażony w PLN (np. cena przeciętna ziemniaka późnego na WR-SRH S.A.: 1,1 złotych za 1 kg; cena Wykonawcy ujęta w złożonej ofercie: 1,05 złotych za 1 kg; upust 0,05 złotych za 1 kg, stosowany do każdorazowych dostaw, odliczany od ceny przeciętnej produktu na WR-SRH S.A. w dniach złożenia zamówienia).

Wszystkie produkty spożywcze muszą być wysokiej jakości, świeże, bez uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu.

Cena brutto: PLN

Słownie cena brutto:

..... dnia

*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osób/ osoby
upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*

PROJEKT UMOWY
Umowa Nr DPS.ZP-1.2015/2016
o wykonanie dostawy

zawarta w dniuw Młodzieszynie pomiędzy Domem Pomocy Społecznej w Młodzieszynie z siedzibą przy ulicy Wyszogrodzkiej 101, 96 – 512 Młodzieszyn, zwanym dalej w treści Umowy „Zamawiającym”, w imieniu którego działają:

1. Konrad Jakubowski – Dyrektor Domu
2. Agnieszka Kisiołek – p.o. Głównego Księgowego Domu

a:

.....,
z siedzibą w: przy ulicy
NIP:, REGON:, e- mail:,
zwanym dalej „Wykonawcą” z drugiej strony, reprezentowanym przez:

.....
.....

o następującej treści :

§ 1

Zamawiający, w wyniku przeprowadzonego na podstawie art.39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 roku, poz.907 z późn. zmianami) przetargu nieograniczonego powierza, a Wykonawca przyjmuje do wykonania **dostawę żywności do Domu Pomocy Społecznej w Młodzieszynie** określonej w formularzu asortymentowym – załącznik nr (od 5.1. do 5.3. – w zależności od pozyskanego zamówienia) do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, w podanych ilościach i cenie, zgodnych z opisem przedmiotu zamówienia.

§ 2

1. Odbiór towaru będzie dokonywany w magazynie żywnościowym Zamawiającego, pod adresem jego siedziby, w oparciu o złożone zamówienie i obowiązujące normy jakościowe.
2. Dla określenia jakości odbieranego towaru Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez SANEPID, jakości surowców użytych do produkcji, stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków

socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu transportu towaru.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania w ciągu trwania umowy poboru prób dostarczanego towaru oraz ich przebadania na koszt Wykonawcy we właściwym laboratorium celem określenia zgodności towaru z normami jakościowymi. Dwukrotny negatywny wynik badanego towaru stanowi podstawę do odstąpienia od umowy przez Zamawiającego.
4. Zamawiającemu po stwierdzeniu niezgodności ilościowych albo wad jakościowych w momencie dostawy, przysługuje prawo odmowy przyjęcia zakwestionowanej partii towaru i żądania wymiany na towar wolny od wad i zgodny ilościowo z pierwotnym zamówieniem w terminie do trzech godzin od chwili stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie. Zamienna partia towaru podlega odbiorowi ilościowemu i jakościowemu.
5. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości bądź niedostarczenia zamówionego towaru a także nie dokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę (Wykonawca pokryje różnicę kosztów w zakupie w stosunku do obowiązujących według oferty wraz z kosztami dodatkowymi – np. transportu, załadunku i rozładunku, ubezpieczenia towaru – jeżeli będą niezbędne dla zrealizowania dostawy).
6. Jeżeli przedstawiciel Wykonawcy nie uzna oceny Zamawiającego co do kwestionowanej ilości towaru i jego jakości, Zamawiający odmówi przyjęcia zakwestionowanej partii i rozpocznie procedurę reklamacyjną na podstawie sporządzonego protokołu reklamacyjnego, powiadamiając o tym niezwłocznie Wykonawcę.
7. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji, Zamawiający ma prawo do pobrania za pośrednictwem SANEPIDU próby towaru i przekazania do zbadania w specjalistycznym laboratorium. Orzeczenie stanowi ostateczną podstawę do określenia jakości towaru. Koszty badań laboratoryjnych ponosi strona, która błędnie oceniła jakość towaru.
8. W przypadku potwierdzenia słuszności reklamacji zgłoszonej przez Zamawiającego, Wykonawca po uzgodnieniu z Zamawiającym, ustali sposób i termin dostarczenia partii towaru wolnej od wad w terminie 2 dni od daty wydania orzeczenia w trybie wskazanym w ust.7, bez żądania dodatkowych opłat z tego tytułu. Dostarczona partia towaru podlega odbiorowi ilościowemu i jakościowemu.
9. W przypadku braku możliwości dostarczenia partii Towaru wolnej od wad Wykonawca zwróci jego równowartość po cenach obowiązujących w umowie. W takim przypadku Zamawiający naliczy kary umowne zgodnie z § 7 umowy.

10. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji, Zamawiający może skierować sprawę na drogę postępowania sądowego.

§ 3

1. Termin rozpoczęcia realizacji zamówienia ustala się na dzień 2016 roku.
2. Termin zakończenia realizacji przedmiotu umowy ustala się do 31 grudnia 2016 roku.
3. Szczegółowe terminy dostaw Zamawiający będzie podawać Wykonawcy telefonicznie, faksem lub za pośrednictwem poczty elektronicznej, potwierdzając pisemnie.
4. Dostawy odbywać się będą sukcesywnie, na podstawie zapotrzebowania żądanego asortymentu towaru złożonego przez Zamawiającego pisemnie lub telefonicznie.
5. Jedyną podstawą dokonania każdej dostawy jest złożone przez Zamawiającego zamówienie.
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zamówiony towar własnym specjalistycznym transportem, na swój koszt do miejsca wskazanego przez Zamawiającego tj. do **Domu Pomocy Społecznej w Młodzieszynie** z siedzibą: **ul. Wyszogrodzka 101, 96 – 512 Młodzieszyn**, magazyn żywnościowy.
7. Zamawiający potwierdzi na piśmie przyjęcie dostawy, co jest podstawą uzyskania zapłaty za dostarczenie żywności.
8. Zakres dostaw będzie zgodny z opisem przedmiotu zamówienia – wykaz asortymentu zadania stanowiącym **załącznik nr** do umowy.

§ 4

1. Wykonawca oświadcza, że przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, tej samej partii produkcyjnej i będzie dostarczany zgodnie z obowiązującymi przepisami.
2. Wykonawca dostarczy towar zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 roku, poz.594 z późn. zmianami) wraz z aktami wykonawczymi, rozporządzeniami Unii Europejskiej, w szczególności rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dziennik Urzędowy UE, wydanie specjalne w języku polskim, rozdział 13, tom 34, str.319), rozporządzeniem (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 roku) oraz opisem przedmiotu zamówienia zgodnym z Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia.
3. Opakowania jednostkowe oraz zbiorowe, powinny być oznakowane i zawierać informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy

- jakościowej, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
4. Strony ustalają, że jakość towaru odpowiadać będzie wymaganiom Polskich Norm. Wyroby będą oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 5. Dowóz towaru nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy, ubezpieczonym transportem, do Zamawiającego.
 6. Wykonawca dostarczy towar transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu.
 7. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu, a także wymagania mikrobiologiczne muszą być zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.
 8. Wykonawca wszystkie dostawy artykułów spożywczych do Zamawiającego realizował będzie od poniedziałku do piątku w godzinach (Zamawiający dokona zapisu dotyczącego odpowiedniej części):
 - a) **Zadanie nr 1 – dostawa mięsa, produktów mięsnych i wędlin** – do 3 razy w tygodniu w drugim dniu od złożenia zamówienia od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00 – 12.00;
 - b) **Zadanie nr 2 – dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych** – codziennie w drugim dniu od złożenia zamówienia od poniedziałku do soboty do godziny 7.00;
 - c) **Zadanie nr 3 – dostawa świeżych owoców i warzyw** – do 3 razy w tygodniu w drugim dniu od złożenia zamówienia od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00 – 12.00.
 9. W wyjątkowych sytuacjach strony umowy dopuszczają zmianę godziny dostawy po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym (dostawy winny być realizowane w godzinach pracy Zamawiającego).
 10. Wykonawca zobowiązuje się, na żądanie Zamawiającego do wymiany towaru jednego rodzaju na inny rodzaj z zachowaniem zasady równoważności i równowartości.

§ 5

1. Ustala się wartość wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy do kwoty w wysokości PLN netto (słownie:), należny podatek VAT wynosi PLN (słownie:), wartość brutto wynosi PLN (słownie:), z zastrzeżeniem zapisu ust.3, powiększającego wartość wynagrodzenia o maksymalną kwotę 1.000 złotych brutto, jeżeli Zamawiający dokona zakupu okolicznościowego.

2. Cena określona w ust.1 stanowi maksymalny limit finansowy, do którego Zamawiający może realizować umowę. Ostateczna wartość wynagrodzenia umownego, z zastrzeżeniem ust.1, określona będzie na podstawie rzeczywistych ilości dostaw artykułów spożywczych według cen określonych przez Wykonawcę w ofercie, z zastrzeżeniem ust.3.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu produktów żywnościowych nie uwzględnionych w opisie przedmiotu zamówienia, a należących do poszczególnych grup asortymentowych według opisu zadania, do kwoty 1.000 złotych brutto (tzw. zakup okolicznościowy). Przy dokonywaniu tego rodzaju zakupu, sprzedaż może nastąpić według hurtowych cen standardowych, stosowanych przez Wykonawcę wobec swoich innych kontrahentów. Zakup ten może nastąpić w wyjątkowych okolicznościach, np. w związku ze specyficznymi potrzebami żywieniowymi mieszkańców (diety) lub pod potrzeby przygotowania posiłków warunkowanych kulturowo (np. podczas obrządków wyznaniowych).
4. Dopuszcza się możliwość wprowadzenia zmian ilościowych w ramach grup towarów w stosunku do wielkości zapotrzebowań określonych w SIWZ, w związku z czym wartość umowy może ulec zmianie w zależności od wielkości dostaw do Zamawiającego, uwzględniając jego bieżące potrzeby, z zastrzeżeniem ust.2 i ust.3.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia wartości brutto umowy w trakcie jej realizacji w związku z rzeczywistym zapotrzebowaniem, a Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu prawo dochodzenia odszkodowania z tytułu utraconych korzyści.
6. Ustalone wynagrodzenie obejmuje wszelkie koszty Wykonawcy, wraz z kosztami transportu, załadunku i rozładunku towarów oraz ewentualnego ubezpieczenia.
7. Ceny jednostkowe towarów przez czas trwania umowy pozostają niezmiennie – z zastrzeżeniem zapisów § 10 umowy, dopuszczających taką zmianę w udokumentowanych przypadkach, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy – bezwarunkowo (np. zmiana stawki podatku VAT) lub na wniosek stron umowy (np. zmiana wskaźnika zmiany cen towaru i usług konsumpcyjnych podawanego kwartalnie przez GUS oraz dla zadania 5.3. – zmiana cen hurtowych świeżych owoców i warzyw, zgodnie z notowaniami cenowymi z Warszawskiego Rolno – Spożywczego Rynku Hurtowego S.A. Bronisze).

§ 6

1. Płatność za wykonanie przedmiotu umowy nastąpi przelewem na podstawie zbiorczych faktur częściowych, obejmujących 2 – tygodniowy okres dostaw, wystawionych na adres: **Dom Pomocy Społecznej w Młodzieszynie, ul. Wyszogrodzka 101, 96 – 512 Młodzieszyn, NIP 837 – 10 – 16 – 778**, na wskazany przez Wykonawcę w fakturze rachunek bankowy Nr, w terminie 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.

2. Za datę zapłaty uważa się datę obciążenia rachunku Zamawiającego.
3. Płatności będą realizowane w złotych polskich.

§ 7

1. Z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy stronom przysługują kary umowne.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości:
 - a) 20% wartości brutto umowy zamówienia określonej w § 5 ust.1, gdy Zamawiający odstąpi od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca,
 - b) 0,5% wartości brutto umowy za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia, ale nie więcej niż 50% wartości brutto umowy określonej w § 5 ust.1.
3. Zamawiający zapłaci kary umowne w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego w wysokości 20% wartości brutto umowy określonej w § 5 ust.1, pomniejszonej o wartość zrealizowanych dostaw, z wyjątkiem wystąpienia sytuacji, o których mowa w art.145 ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Jeżeli szkoda spowodowana niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy przekroczy wartość naliczonych kar umownych, Zamawiający ma prawo żądać odszkodowania uzupełniającego na zasadach określonych w Kodeksie cywilnym.
5. Wykonawca nie będzie mógł zwolnić się od odpowiedzialności względem Zamawiającego w sytuacji, gdy niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy przez Wykonawcę było następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań wobec Wykonawcy przez jego kooperantów/ podwykonawców.
6. W przypadku 3 – krotnego powtórzenia się opóźnienia w dostawach, a także 3 – krotnego dostarczenia produktów niespełniających wymogów ilościowych i 2 – krotnego dostarczenia produktów niespełniających wymogów jakościowych, Zamawiający będzie miał prawo rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym i żądać od Wykonawcy kary umownej w wysokości 20% wartości brutto umowy określonej w § 5 ust.1.
7. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia z tytułu zrealizowanych dostaw.

§ 8

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy ze skutkiem natychmiastowym – w przypadku:
 - 1) trzykrotnego niedotrzymania terminów dostaw przez Wykonawcę – po wystąpieniu 3 zdarzenia;
 - 2) trzykrotnego dostarczenia towaru z brakami ilościowymi – po wystąpieniu 3 zdarzenia;

- 3) dwukrotnego naruszenia norm jakościowych dostarczanego towaru – po wystąpieniu 2 zdarzenia.
2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. W przypadku odstąpienia od umowy, Strony umowy sporządzają w terminie 2 dni od daty odstąpienia, protokół wykonanych dostaw, który stanowić będzie w tym przypadku podstawę do ostatecznego rozliczenia zamówienia.
4. Odstąpienie od umowy może nastąpić wyłącznie w formie pisemnej wraz z podaniem uzasadnienia.
5. Poza przypadkami, o których mowa powyżej Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli:
 - 1) wobec Wykonawcy zostanie zgłoszony o upadłość, układ lub wszczęta zostanie procedura likwidacyjna,
 - 2) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
 - 3) Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn, albo nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie.
6. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur VAT w terminie 8 tygodni od upływu terminu zapłaty określonego w niniejszej umowie.

§ 9

1. Wykonawca powierza, zgodnie ze złożoną ofertą, realizację części przedmiotu umowy, o której mowa w § 1 w zakresie Podwykonawcy (-om):
.....
2. Wykonawca jest odpowiedzialny jak za własne zachowanie za działania i zaniechania osób, z których pomocą wykonuje przedmiot umowy.

§ 10

1. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić w formie pisemnego aneksu za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie, pod rygorem nieważności.
2. Strony dopuszczają możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści złożonej oferty w zakresie:

- 1) w stosunku do terminu realizacji umowy – z powodu działań osób trzecich uniemożliwiających wykonanie zadania, które to działania nie są konsekwencją winy którejkolwiek ze Stron;
- 2) w stosunku do osób – zmiany osób reprezentujących w przypadku zmian organizacyjnych;
- 3) w stosunku do wartości umowy – zmiany cen zawartych w ofercie tj. w zestawieniu kosztów zadania (załącznik nr) jedynie w udokumentowanych przypadkach, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, to jest:
 - a) zmiana stawki podatku VAT,
 - b) zmiana wskaźnika zmiany cen towaru i usług konsumpcyjnych podawanego kwartalnie przez GUS, publikowanego w Monitorze Polskim, jednak nie wcześniej niż po jego ogłoszeniu.
- 4) w stosunku do cen jednostkowych towarów – tylko w stosunku do zadania 5.3. – dostawa świeżych owoców i warzyw. Cena asortymentu w trakcie realizacji umowy będzie ulegać zmianie w oparciu o notowania na giełdzie „Warszawskiego Rolno – Spożywczego Rynku Hurtowego S.A. w Broniszach”, ul. Poznańska 98, 05 – 850 Ożarów Mazowiecki, www.bronisze.com.pl, w oparciu o przyjęty w ofercie upust cenowy (rabat) w stosunku do cen przeciętnych opublikowanych na giełdzie z przedednia terminu na składanie ofert.

Ceny produktów nie mogą być wyższe, niż przeciętne ceny hurtowe z notowań prowadzonych przez Warszawski Rolno – Spożywczy Rynek Hurtowy S.A. w Broniszach. Do obliczania kolejnych zamówień będzie brany pod uwagę upust cenowy na poszczególnych produktach w stosunku do cen ujętych w ofercie, wyrażony w PLN (np. cena przeciętna ziemniaka późnego na WR-SRH S.A.: 1,1 złotych za 1 kg; cena Wykonawcy ujęta w złożonej ofercie: 1,05 złotych za 1 kg; upust 0,05 złotych za 1 kg, stosowany do każdorazowych dostaw, odliczany od ceny przeciętnej produktu na WR-SRH S.A. w dniach złożenia zamówienia).

W przypadku wystąpienia na giełdzie warzyw oraz owoców krajowych i zagranicznych, Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu warzyw i owoców z niższą ceną.

Uwaga!

Z powodu braku wystąpienia niżej wymienionego asortymentu na giełdzie, obowiązywać będzie zaproponowana cena w postępowaniu. Cena ta pozostaje niezmienna przez okres trwania umowy:

- groch łuskany połówkowy,
- fasola średnia „Jaś” tyczny.

W sytuacji gdy na dzień składania ofert na giełdzie nie będzie występował którykolwiek z asortymentów wobec czego brak będzie możliwości zastosowania upustu na ten dzień, Zamawiający dokona zakupu po cenie ujętej w ofercie Wykonawcy.

- 5) zmiana dostarczanego asortymentu może nastąpić w przypadku:
 - a) zakończenia produkcji danej pozycji asortymentowej,
 - b) zmiany nazwy produktu (producenta) pod warunkiem zaoferowania produktów równoważnych, nie gorszych jakościowo od dotychczas dostarczanych produktów, przy jednoczesnym zachowaniu dotychczasowych lub niższych cen jednostkowych,
 - c) zmiany gramatury danej pozycji asortymentowej przez producenta produktu – wówczas Wykonawca może zaproponować wyrób o innej gramaturze z obowiązkiem proporcjonalnego przeliczenia ceny w stosunku do pierwotnej gramatury,
 - d) niedostępności produktu na rynku powyżej 14 dni.
- 6) inne:
 - a) dopuszcza się możliwość wprowadzenia zmian ilościowych w ramach grup towarów w stosunku do wielkości zapotrzebowań określonych w SIWZ, w związku z czym wartość umowy może ulec zmianie w zależności od wielkości dostaw do Zamawiającego, uwzględniając jego bieżące potrzeby,
 - b) w każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego (np. gdy obniży to koszty realizacji przedmiotu zamówienia);
 - c) z powodu uzasadnionych zmian w zakresie sposobu wykonania przedmiotu zamówienia proponowanych przez Zamawiającego lub Wykonawcę, jeżeli te zmiany są korzystne dla Zamawiającego;
 - d) z powodu okoliczności siły wyższej, np. wystąpienia zdarzenia losowego wywołanego przez czynniki zewnętrzne, którego nie można było przewidzieć z pewnością, w szczególności zagrażającego bezpośrednio życiu lub zdrowiu ludzi lub grożącego powstaniem szkody w znacznych rozmiarach
3. Nie stanowi zmiany umowy w rozumieniu art.144 ustawy Prawo zamówień publicznych:
 - 1) zmiana danych związanych z obsługą administracyjno – organizacyjną Umowy (np. zmiana numeru rachunku bankowego),
 - 2) zmiana danych teleadresowych,
 - 3) zmiana osób wskazanych do kontaktów między stronami.
4. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego powierzyć wykonania niniejszej umowy osobie trzeciej poza określone w § 9.

§ 11

1. Przedstawicielami Zamawiającego uprawnionymi do podejmowania decyzji w sprawach przedmiotu umowy są:
 - 1)
 - 2)pod numerem telefonu: (48) 46 861 – 69 – 16 lub (48) 46 863 – 55 – 07
2. Przedstawicielami Zamawiającego do stałej obsługi tj. zamówienia towaru, odbioru towaru i sprawdzenia pod względem ilościowym i jakościowym zgodnie z zamówieniem są wyznaczeni przez Zamawiającego pracownicy:
 - 1)
 - 2)pod numerem telefonu: (48) 46 861 – 69 – 16 lub (48) 46 863 – 55 – 07
3. Przedstawicielem Wykonawcy do stałej obsługi Zamawiającego jest Pan / Pani:
....., tel.:

§ 12

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 13

We wszystkich sprawach nie uregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych oraz aktów wykonawczych w zakresie udzielania zamówień publicznych.

§ 14

Ewentualne spory wynikłe z niniejszej umowy strony poddadzą rozstrzygnięciu sądu właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 15

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym dwa egzemplarze umowy dla Zamawiającego oraz jeden egzemplarz umowy dla Wykonawcy.

Załączniki:

1. Oferta Wykonawcy, wraz z tabelą cenową
2. SIWZ

3. Wydruk z notowań cenowych z Giełdy Bronisze (dotyczy tylko zadania Nr 5.3. – dostawa świeżych owoców i warzyw – z dnia poprzedzającego dzień składania ofert)

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....

.....