**SPECYFIKACJA**

**ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonym o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy prawo zamówień publicznych z dn. 29.01.2004 r.

(Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późniejszymi zmianami)

na zadanie pn.:

 *„****Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych”***

**Nazwa Zamawiającego:**

Gmina Załuski

**Adres:**

Załuski 67 , 09-142 Załuski

**Godziny urzędowania:**

Od poniedziałku do piątku w godz. 7.45 - 15.45

**Kontakt:**

tel: 23 66 19 013; fax: 23 66 19 013 wew. 114; e-mail – ugzaluski@bip.org.pl

 Składanie ofert do dnia: **28.12.2015 r. do godz. 10.00**

 Otwarcie ofert: **28.12.2015 r. godz. 10.30**

 **Zatwierdzam:**

 **Z-ca Wójta Gminy Załuski**

 **Jarosław Stefański**

|  |
| --- |
| **I. Tryb udzielenia zamówienia** |

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej poniżej progów ustalonych na podstawie art. 11 ust. 8 Prawa zamówień publicznych.

2. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późniejszymi zmianami)

3. Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego – art. 10 ust. 1 oraz art. 39 ustawy Prawo zamówień publicznych.

4. Podstawa prawna opracowania specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

-Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późniejszymi zmianami),

- Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2013 r. poz. 231),

- Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 grudnia 2011 r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych, (Dz. U. Poz. 1692).

|  |
| --- |
| **II. Opis przedmiotu zamówienia** |

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych dla Zespołu Szkół Ogólnokształcących w Kroczewie, Zespołu Szkół Ogólnokształcących w Szczytnie i Przedszkola w Kroczewie z podziałem na następujące części:

***I. Mięso i przetwory mięsne***

***II. Pieczywo***

***III. Warzywa i owoce***

***IV. Nabiał i jaja***

***V. Mrożonki***

***VI. Produkty zbożowe***

***VII. Wyroby garmażeryjne***

***VIII. Artykuły spożywcze.***

***Adresy szkół i przedszkola:***

***ZSO w Kroczewie – Kroczewo 136 09-142 Załuski***

***ZSO Szczytno – Szczytno 09-141 Szczytno***

***Przedszkole w Kroczewie – Kroczewo 29 09-142 Załuski***

Wykonawca dostarcza produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski,

oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę produktów żywnościowych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.

W okresie trwania umowy Dostawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest

przedstawić:

a) decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącej możliwości produkcji lub obrotu danego produktu spożywczego będącego przedmiotem zamówienia,

b) dokumenty potwierdzające stosowanie systemu HACCP.

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów żywnościowych do wskazanych wyżej miejsc **własnym transportem na własny koszt i ryzyko**, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225, z późn. zm.) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe produktów, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

 Zamawiający oszacował zapotrzebowanie na wymienione produkty na okres 12 miesięcy. Ilości te stanowią wielkość szacunkową, co oznacza, że ostateczna ilość zamawiana na podstawie umowy może ulec zmianie. Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego jakiekolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnej ilości przedmiotu zamówienia.

**Równoważność oferowanych produktów, wyrobów:**

* Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych, przy czym przez produkty równoważne rozumie się produkty o takich samych lub wyższych cechach jakościowych i walorach smakowych, porównywalnej wartości odżywczej i energetycznej oraz takiej samej zawartości składników.
* Wykonawca, który zdecyduje się na złożenie oferty równoważnej, ma obowiązek wpisać w Formularzu cenowym zaoferowany asortyment równoważny oraz posiadać dokumenty potwierdzające, że oferowane produkty równoważne odpowiadają wymaganiom określonym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, tj.: opis (charakterystykę) zaoferowanego asortymentu równoważnego, zawierający informacje producenta dotyczące składu produktu, wartości odżywczych, właściwości zgodnych z opisem Zamawiającego.
* Udowodnienie równoważności zaoferowanych artykułów spoczywa na Wykonawcy. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu, na jego żądanie, dokumentu (-ów) potwierdzających równoważność oferowanych produktów w stosunku do tych zapotrzebowanych przez Zamawiającego.
* W sytuacji, gdy oferowany produkt równoważny nie odpowiada opisowi Zamawiającego podanemu w niniejszej SIWZ Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia produktów równoważnych i żądania dostarczenia towaru zgodnego z opisem.
* W sytuacji, gdy Wykonawca nie jest w stanie w terminie dostarczyć produktu zgodnego z opisem w SIWZ lub jego właściwego odpowiednika, Zamawiający ma prawo do nabycia takiego towaru poza obowiązującą umową i obciążenia kosztami zakupu Wykonawcę.
* Przez pozostawienie pustych pozycji w kolumnie „Oferowany produkt równoważny” w Formularzu cenowym Zamawiający rozumie, że Wykonawca oferuje produkty wskazane przez Zamawiającego.

**WYMAGANIA DLA ASORTUMENTU:**

Wymagania dla mięsa i produktów mięsnych oraz podrobów**:**

* czystość - mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione;
* konsystencja - jędrna, elastyczna, odkształcająca się;
* smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy;
* barwa - od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej;
* mięso oznakowane przez lekarza weterynarii - zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych;
* mięso wołowe z bydła młodego (jałówek, wolców, buhajków);
* mięso wieprzowe nie pochodzące z knurów i loch;

2) Wymagania dla asortymentu wędliny

* klasa I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona. Niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, w odcinkach krótkich 10-15 cm, bądź wg zamówienia wagowego, np. 50 g, 100 g, 150 g;

3) Wymagania dla drobiu i mięsa drobiowego, wędlin i podrobów drobiowych

Mięso drobiowe w elementach z kością :

* elementy właściwie umięśnione; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;
* linie cięcia równe, gładkie; w asortymentach ze skrzydłami dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła;
* połówka oraz ćwiartka przednia może być z szyja lub bez szyi;
* barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu;
* nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg;
* dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych;
* dopuszcza się lekkie zaczerwienienie ostatniego członu skrzydła.

4) Mięso drobiowe w elementach bez kości:

* Mięśnie piersiowe pozbawione skóry (z wyjątkiem piersi bez kości) kości i ścięgien;
* dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca
* Barwa naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu
* nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach;
* dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych.

Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

5) Przetwory muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach, nie otwieranych i nie uszkodzonych podczas transportu, z widoczną datą przydatności do spożycia, przy czym termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 3 miesiące od dnia dostarczenia produktu.

6) Warzywa i owoce świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności. Odpowiednie pakowanie warzyw i owoców (np. worki umożliwiające cyrkulację powietrza, wytłaczanki chroniące warzywa i owoce miękkie), właściwy transport produktów do Zamawiającego gwarantujący dostawy pełnowartościowych produktów.

Cechy dyskwalifikujące produkty to:

* porażenie mokrą i suchą zgnilizną,
* zapleśnienie,
* zgnicie,
* zaparzenie,
* zwiędnięcie,
* zafermentowanie,
* porażenie chorobami,
* obcy zapach,
* uszkodzenia mechaniczne (w tym powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego - zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania warzyw i owoców w nieodpowiednich warunkach).
* uszkodzenia wywołane przez szkodniki,
* obecność szkodników i ich pozostałości,
* łykowatość,
* miękkie i sparciałe korzenie.

7) Jaja świeże; charakteryzujące się czystą, nie uszkodzoną skorupką; wysokość komory powietrznej jaja klasy A nie może przekraczać 6 mm, białko powinno być przezroczyste i klarowne, Jaja kurze klasy A muszą być oznaczone *numerami wyróżniającymi.*

Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy - 20 dni,

8) Cechy pieczywa:

* Kształt i wygląd zewnętrzny powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa.
* Skórka pieczywa powinna być sprężysta, **ściśle związana z miękiszem** w kolorze od jasno do ciemnobrązowej w przekroju zanikająca równomiernie w kierunku miękiszu, nie powinna być cieńsza niż 2 mm. Powierzchnia skórki powinna być gładka, nie popękana i bez uszkodzeń mechanicznych.
* Miękisz powinien być dobrze **wypieczony, elastyczny, suchy, nie kruszący się**, równomiernie porowaty, o jednolitej barwie, **bez grudek mąki**.
* Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalny jest smak i zapach obcy, mdły, stęchły, gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony.

Pieczywo powinno zachować świeżość:

72 godzin - pieczywo pakowane;

48 godzin - pieczywo niepakowne.

9) **Przyprawy, sosy i zupy:**

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne;

2. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia; konsystencja sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna;

3. Smak: charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków;

4. Zapach: charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów;

5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

**Mąka:**

 1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe, szczelne;

2. Wygląd, tekstura i konsystencja: barwa biała z odcieniem żółtawym; konsystencja gładka, śliska w dotyku, sypka, bez grudek;

3. Smak: swoisty dla danej mąki;

4. Zapach: przyjemny, swoisty, charakterystyczny dla danej mąki, bez obcych zapachów;

5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak obecności zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych, obecności pleśni, szkodników, bakterii chorobotwórczych.

**Makaron:**

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe, szczelne;

2. Wygląd, tekstura i konsystencja: barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, bez zanieczyszczeń fizycznych, błyszcząca powierzchnia, tekstura i konsystencja charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, suchy, gładka powierzchnia, szklisty po przełamaniu, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2-3 razy, bez oznak lepkości i grudek, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje;

3. Smak: po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki;

4. Zapach: charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych;

5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

**Kasze, ryż, produkty zbożowe :**

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe, szczelne;

2. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, suche, bez oznak lepkości i grudek, pieczywo chrupkie, 1 część wagowa kaszy suchej po ugotowaniu ma dawać 2,5 części wagowych kaszy gotowanej;

3. Smak: po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki;

4. Zapach: charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych;

5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

10) **Kawy, herbaty i produkty podobne:**

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne;

2. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego rodzaju produktu zabarwienie, jednolite, wygląd naparu żywy, tekstura i konsystencja sypkie, suche, w zależności od stopnia rozdrobnienia liści czy dodatku owoców, bez grudek, zlepień, torebki całe, suche, granulat suchy bez zbryleń i grudek;

3. Smak naparu: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku lub dodatków, bez obcych posmaków;

4. Zapach: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku i dodatków, bez obcych zapachów;

5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

11) **Sól, cukier, wyroby cukiernicze, kakao i bakalie:**

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne;

2. Wygląd, tekstura i konsystencja: cukier i sól barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu, bez oznak pleśni i szkodników; tekstura i konsystencja: kryształy sypkie, bez zlepów i grudek, pozostałe konsystencja chrupiąca, sucha;

3. Smak: właściwy, charakterystyczny dla danego produktu, słodki, przyjemny, sól słony, bez obcych posmaków zjełczenia czy pleśni;

4. Zapach: właściwy, lekko słodkawy, charakterystyczny dla dodanego aromatu lub dodatków, bez obcych zapachów, sól b/zapachu;

5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

**Koncentraty deserów (budynie, kisiele, galaretki), kwasek cytrynowy, żelatyna:**

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne;

2. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla rodzaju, barwa charakterystyczna dla rodzaju; tekstura i konsystencja: sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, łatwo rozpuszczalne;

3. Smak: właściwy, charakterystyczny dla rodzaju i określonego smaku przez producenta, bez obcych posmaków;

4. Zapach: właściwy, charakterystyczny dla rodzaju, przyjemny, bez obcych zapachów;

5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

 2. Termin wykonania zamówienia :

**Termin realizacji zamówienia: do 31.12.2016 r. od dnia podpisania umowy, po  telefonicznym bądź pisemnym zgłoszeniu o potrzebnej ilości, sukcesywnie 2 – 3  razy w tygodniu.**

2. Wspólny słownik zamówień publicznych (CPV):

15800000-6 Różne produkty spożywcze

15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie,

15331100-8 Warzywa świeże lub mrożone,

15330000-0 Przetworzone owoce i warzywa.

15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

15110000-2 Mięso

15111000-9 Mięso wołowe

15113000-3 Wieprzowina

15112000-6 Drób

15131100-6 Produkty mięsno-wędliniarskie

**Inne informacje dotyczące przedmiotu zamówienia:**

* + - Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.
		- Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
	+ Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień uzupełniających, o którym mowa w art. 67 ust. 1 pkt. 6 ustawy Prawo zamówień publicznych.
	+ Przedmiotem niniejszego postępowania nie jest zawarcie umowy ramowej.
	+ Zamawiający nie przewiduje zebrania Wykonawców w trybie art. 38 ust. 3 ustawy Pzp.
	+ Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej w niniejszym postępowaniu.
	+ Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
	+ Wszelkie rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone wyłącznie w złotych polskich.

|  |
| --- |
| **III. Wymagany termin realizacji zamówienia** |

 **Zamówienie należy wykonać w następujących terminach:**

1. Rozpoczęcie –  **od dnia podpisania umowy**
2. Zakończenie**: do 31.12.2016 R.**

|  |
| --- |
| **IV. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków** |

 1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

1. Posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

 **-** posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, a w szczególności wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 225 ze zm.), w zakresie spełniania koniecznych wymagań higieniczno – sanitarnych w procesie produkcji i obrocie żywnością;

 Ocena spełniania warunku przez Wykonawców zostanie dokonana metodą **spełnia - nie spełnia** na podstawie badania złożonego oświadczenia, tj. złożone prawidłowo oświadczenie żądane przez Zamawiającego - spełnia warunek, nie złożone z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 ustawy Pzp - nie spełnia warunku.

1. Posiadania wiedzy i doświadczenia.

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

 - wykonanie, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanie, w okresie 3 ostatnich lat przed dniem wszczęcia postępowania (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie), co najmniej dwóch dostaw odpowiadających swym rodzajem dostawom stanowiącym przedmiot niniejszego zamówienia, tj. dostawom artykułów spożywczych tożsamych z przedmiotem oferty.

 Ocena spełniania warunku przez Wykonawców zostanie dokonana metodą **spełnia - nie spełnia** na podstawie badania złożonego oświadczenia, tj. złożone prawidłowo oświadczenie żądane przez Zamawiającego - spełnia warunek, nie złożone z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 ustawy Pzp - nie spełnia warunku.

1. Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym do wykonania zamówienia.

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

 Zamawiający nie wyznacza szczególnego warunku w tym zakresie.

Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w trybie art. 22 ust. 1 (zał. nr 2 do SIWZ).

 Ocena spełniania warunku przez Wykonawców zostanie dokonana metodą **spełnia - nie spełnia** na podstawie badania złożonego oświadczenia, tj. złożone prawidłowo oświadczenie żądane przez Zamawiającego - spełnia warunek, nie złożone z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 ustawy Pzp - nie spełnia warunku.

1. Dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

 Zamawiający nie wyznacza szczególnego warunku w tym zakresie.

Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w trybie art. 22 ust. 1 (zał. nr 2 do SIWZ).

 Ocena spełniania warunku przez Wykonawców zostanie dokonana metodą **spełnia - nie spełnia** na podstawie badania złożonego oświadczenia, tj. złożone prawidłowo oświadczenie żądane przez Zamawiającego - spełnia warunek, nie złożone z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 ustawy Pzp - nie spełnia warunku.

1. Sytuacji ekonomicznej i finansowej.

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

 Zamawiający nie wyznacza szczególnego warunku w tym zakresie.

Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w trybie art. 22 ust. 1 (zał. nr 2 do SIWZ).

 Ocena spełniania warunku przez Wykonawców zostanie dokonana metodą **spełnia - nie spełnia** na podstawie badania złożonego oświadczenia, tj. złożone prawidłowo oświadczenie żądane przez Zamawiającego - spełnia warunek, nie złożone z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 ustawy Pzp - nie spełnia warunku.

**Sprawdzanie wiarygodności ofert**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania w toku oceny oferty wiarygodności przedstawionych przez Wykonawców dokumentów, oświadczeń, wykazów, danych i informacji.
2. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego w trakcie sprawdzania ofert, że złożenie oferty stanowi czyn nieuczciwej konkurencji - oferta zostanie przez Zamawiającego odrzucona na podstawie art. 89 ust. 1 pkt. 3) ustawy .Pzp.
3. Przedstawienie przez Wykonawcę informacji nieprawdziwych mających wpływ na wynik postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z prowadzonego postępowania, zgodnie z art. 24 ust. 2 pkt. 3 ustawy Pzp, niezależnie od innych skutków przewidzianych prawem.

2. Z ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się Wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu na podstawie art.24 ust.1 i 2 Pzp. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:

1) Jest niezgodna z ustawą,

2) Jej treść nie odpowiada treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia z zastrzeżeniem art.87 ust.2 pkt. 3 ustawy,

 3) Jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,

4) Zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,

5) Została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia,

6) Zawiera błędy w obliczeniu ceny.

7) Wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w art.87 ust.2 pkt.3 Pzp

1. Jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się również Wykonawców
(art. 24 ust. 2 i 24 ust. 2a ustawy Pzp) , którzy:

a) wykonywali bezpośrednio czynności związane z przygotowaniem prowadzonego postępowania, z wyłączeniem czynności wykonywanych podczas dialogu technicznego, o którym mowa w art.31a ust. 1 ustawy Pzp, lub posługiwali się w celu sporządzenia oferty osobami uczestniczącymi w dokonywaniu tych czynności, chyba że udział tych Wykonawców w postępowaniu nie utrudni uczciwej konkurencji,

b) nie wnieśli wadium do upływu terminu składania ofert, na przedłużony okres związania ofertą lub w terminie, o którym mowa w art. 46 ust. 3 ustawy Pzp, albo nie zgodzili się na

przedłużenie okresu związania ofertą,

c) złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ lub mogące mieć wpływ na wynik

prowadzonego postępowania,

d) nie wykazali spełniania warunków udziału w postępowaniu,

e) należą do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dn. 16.02.2007 r. o ochronie

konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2007 r., Nr 50, poz. 331 z późn. zm.), złożyli odrębne

oferty w tym samym postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zachwiania uczciwej konkurencji pomiędzy Wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia,

f) Zamawiający wyklucza z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcę, który w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania, w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, w szczególności, gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą dowolnych środków dowodowych, jeżeli zamawiający przewidział taką możliwość wykluczenia wykonawcy w ogłoszeniu o zamówieniu, w specyfikacji istotnych warunków zamówienia lub w zaproszeniu do negocjacji. Zamawiający nie wyklucza z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcy, który udowodni, że podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, które mają zapobiec zawinionemu i poważnemu naruszaniu obowiązków zawodowych w przyszłości oraz naprawił szkody powstałe w wyniku naruszenia obowiązków zawodowych lub zobowiązał się do ich naprawienia.

1. Wykonawca musi wykazać spełnienie każdego z warunków.

|  |
| --- |
|  **V. Informacja o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych** |

 1. W zakresie wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków, o których mowa

w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, Wykonawca składa:

a) **Oświadczenie** o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o których mowa

w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp (Załącznik Nr 2 do SIWZ).

b) **Wykaz wykonanych**, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie 3 ostatnich lat przed dniem wszczęcia postępowania (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie), co najmniej dwóch dostaw odpowiadających swym rodzajem dostawom stanowiącym przedmiot niniejszego zamówienia, tj. dostawom artykułów spożywczych tożsamych z przedmiotem oferty.

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

1. **Oświadczenie** o braku podstaw do wykluczenia (zał. Nr 3 do SIWZ)
2. **Aktualny odpis z właściwego rejestru, lub 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, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.
3. **Zgodnie z art. 26 ust. 2d wykonawca wraz z wnioskiem lub ofertą , składa listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej , o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5, albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej**

3. Zgodnie z art. 26 ust. 2b ustawy Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych 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. Podmiot, który zobowiązał się do udostępniania zasobów, odpowiada solidarnie z wykonawcą za szkodę zamawiającego powstałą w skutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie nie ponosi winy.

W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku podmiotów, na zasobach których wykonawca polega na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy Pzp, kopie dokumentów dotyczące odpowiednio wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub te podmioty.

5. Dokumenty powyższe stanowią załączniki do oferty muszą mieć formę pisemną i mogą być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez oferenta. Załączniki należy ponumerować zgodnie z numeracją nadaną przez „specyfikację”. Dokument, którego wzór stanowi załącznik do niniejszej „specyfikacji” powinien być sporządzony zgodnie z tym wzorem.

**6. W przypadku podpisywania dokumentów wchodzących w skład oferty przez osoby inne niż wymienione we wpisie do rejestru lub wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, pełnomocnictwo dla tej osoby musi być zamieszczone w ofercie.**

7. Złożenie przez oferenta fałszywych, stwierdzających nieprawdę dokumentów lub nierzetelnych oświadczeń mających istotne znaczenie dla prowadzonego postępowania, zgodnie z przepisami art. 24 ust. 4 ustawy o zamówieniach publicznych spowoduje wykluczenie oferenta z dalszego postępowania.

8. Dokumenty podmiotów zagranicznych:

*Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada: dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzające, że:*

*a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,*

*b) nie zalega z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków gdy uzyskali oni przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;*

*c) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienia- wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.*

9 . Oferta wspólna

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego – do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo podpisane przez uprawnionych przedstawicieli wszystkich Wykonawców ubiegających się o wspólne udzielenie zamówienia lub inny dokument ustanawiający pełnomocnika.
2. Każdy z Wykonawców ubiegających się wspólnie musi złożyć oświadczenie o nie podleganiu wykluczeniu z postępowania oraz aktualny odpis z właściwego rejestru albo zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, aktualne zaświadczenia właściwego naczelnika Urzędu Skarbowego oraz właściwego oddziału ZUS/KRUS.
3. Oferta musi być podpisana w taki sposób, aby prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie.
4. Podmioty występujące wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań.
5. Wszelka korespondencja dokonywana będzie z Wykonawcą występującym jako reprezentant pozostałych (Liderem).

10. Inne dokumenty:

1. Formularz oferty na wykonanie zamówienia (zał. Nr 1 do SIWZ)
2. **Pełnomocnictwo** do podpisania oferty, o ile prawo do podpisania oferty nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą : treść pełnomocnictwa musi jednoznacznie określać czynności , co do wykonywania których pełnomocnik jest upoważniony; gdy do oferty dołączona zostanie kopia pełnomocnictwa , to musi być ona poświadczona za zgodność z oryginałem przez wystawcę pełnomocnictwa lub notariusza.
3. **Wypełniony i podpisany załącznik nr 8.**

11. Wykonawcy zobowiązani są do przedstawienia dokumentów zawierających stwierdzenia zgodnie z faktami i stanem prawnym istniejącym w chwili ich składania.

|  |
| --- |
| **VI. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i doku­mentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami.** |

* + 1. Wszelkie oświad­czenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy przekazują w formie

**- pisemnej na adres – Urząd Gminy Załuski, Załuski 67, 09-142 Załuski**

**- faxem na nr: 23 66 19 013 wew. 114**

**- drogą elektroniczna na adres:** **ugzaluski@bip.org.pl**

* + 1. Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się za pomocą faksu lub poczty elektronicznej, jednakże każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
		2. Wyjaśnienia dotyczące Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia udzielane będą z zachowaniem zasad określonych w art. 38 ustawy Prawo zamówień publicznych.
		3. Nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do zamawiającego zapytania w sprawach wymagających zachowania pisemności postępowania.

|  |
| --- |
| **VII. Wymagania dotyczące wadium** |

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

|  |
| --- |
|  **VIII. Termin związania ofertą** |

1. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni, licząc od upływu terminu składania ofert.

2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania

ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu

związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu

o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

|  |
| --- |
|  **IX. Opis sposobu przygotowania oferty** |

 1. Treść złożonej oferty musi być zgodna z wymaganiami Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych - wzór oferty stanowi załącznik nr 1.

 2. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

 3. Złożenie większej liczby ofert, oferty zawierającej rozwiązania alternatywne lub oferty wariantowej spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.

 4. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. Wymagane specyfikacją dokumenty sporządzone w języku obcym powinny być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.

 5. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.

 6. Oferta oraz wszystkie załączniki wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania firmy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowymi oraz przepisami prawa.

 7. Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez inną osobę niż wymienioną powyżej, do oferty należy dołączyć prawidłowo podpisane pełnomocnictwo określające jego zakres oraz podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy.

 8. Podpis winien być czytelny bądź opatrzony pieczęcią identyfikującą osobę składającą podpis.

 9. Dokumenty powinny być sporządzone zgodnie z zaleceniami oraz przedstawionymi przez Zamawiającego wzorcami – załącznikami, a w szczególności zawierać wszystkie wymagane informacje oraz dane.

 10. Każda poprawka w treści oferty, a w szczególności każde przerobienie, przekreślenie, uzupełnienie, nadpisanie, przesłonięcie korektorem, etc powinna być parafowana przez osoby uprawnione, w przeciwnym razie nie będą uwzględniane.

 11. Strony oferty powinny być trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane oraz zaparafowane lub podpisane przez osobę (osoby) uprawnioną do występowania w imieniu Oferenta i opieczętowane.

 12. W przypadku gdyby oferta, oświadczenia lub dokumenty zawierały informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca powinien w sposób nie budzący wątpliwości zastrzec, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Informacje te powinny być umieszczone w osobnym wewnętrznym opakowaniu, trwale ze sobą połączone i ponumerowane. Nie mogą stanowić tajemnicę przedsiębiorstwa informacje podawane do wiadomości podczas otwarcia ofert, tj. informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofercie.

 13. Ofertę należy sporządzić i złożyć w 1 oryginale, oznaczonym „Oryginał”. Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie powinno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowane na adres:

 **Gmina Załuski**

 **Załuski 67**

 **09-142 Załuski**

 oraz opisane:

 **„Oferta na: *Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych*”**

 **„Nie otwierać przed dniem 28.12.2015 r. godz. 10.30”**

Wymagane jest zastosowanie dwóch kopert oznakowanych w wyżej opisany sposób. Powyższe zalecenie wynika z ewentualnej możliwości uszkodzenia bądź otwarcia koperty lub opakowania z przyczyn niezależnych od Zamawiającego lub Wykonawcy.

 14. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty – Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

 15. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Oświadczenia o wprowadzonych zmianach lub wycofaniu oferty powinny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert.

 Oświadczenia powinny być opakowane tak, jak oferta, a opakowanie powinno zawierać odpowiednio dodatkowe oznaczenie wyrazem: „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.

16. Wykonawca nie może wycofać oferty lub wprowadzić zmian w jej treści po upływie terminu składania ofert.

* 1. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty/opakowania lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.

|  |
| --- |
|  **X. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert** |

1. Oferty należy złożyć w siedzibie Zamawiającego:

**Urząd Gminy Załuski, Załuski 67, 09-142 Załuski**,

**powiat płoński, w pokoju nr 8 (biuro obsługi interesanta)**,

**do dnia 28.12.2015 r. do godz. 10.00**

1. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego w Załuskach w Sali konferencyjnej w dniu

**28.12.2015** r. o godzinie **10.30.**

1. Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostanie zwrócona Wykonawcy bez otwierania.

|  |
| --- |
| **XI. Opis sposobu obliczenia ceny** |

 1. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić wszystkie wymogi, o których mowa w niniejszej SIWZ. Cena ofertowa winna obejmować wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia, niezbędne do prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia.

2. Cena oferty powinna obejmować całkowity koszt wykonania przedmiotu zamówienia.

3. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4. Cena może być tylko jedna za oferowany przedmiot zamówienia, nie dopuszcza się wariantowości cen.

5. Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia należy przedstawić w „Formularzu ofertowym” stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

6. Jeżeli złożona oferta, której wybór prowadzić będzie do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

7. Zamawiający poprawia w tekście oferty

 - oczywiste omyłki pisarskie

 - oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,

 - inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SIWZ, niepowodujące istotnych zmian treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

 8. Poprawa omyłek rachunkowych w obliczeniu ceny odbędzie się na zasadach określonych w art. 87 ust.2 Pzp.

|  |
| --- |
| **XII. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert.** |

1 Kryteria oceny ofert – Zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:

 1) oferta – co do formy opracowania i treści – spełnia wymagania określone niniejszą specyfikacją,

 2)oferta została złożona, w określonym przez Zamawiającego terminie,

 3)wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami Zamawiającego,

 4)złożone oświadczenia są aktualne i podpisane przez osoby uprawnione.

 2. Przy wyborze oferty za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów, obliczonych w oparciu o ustalone kryteria, wg wzoru przedstawionego w wykazie:

***W niniejszym przetargu nieograniczonym wybór oferty dokonany zostanie oddzielnie dla***

***każdej części zamówienia na podstawie kryterium: cena brutto - 100 %***

Oferty oceniane będą wg wzoru:

**P1 = (Cmin / C of. licz.) x 100%** przy czym 1 % =1 pkt.

gdzie: **Cmin -** najniższa całkowita cena brutto wykonania określonej części zamówienia

spośród wszystkich ocenianych ofert na daną część,

**C of. licz. -** zaoferowana całkowita cena brutto wykonania określonej części zamówienia

w ofercie ocenianej,

**P1** - ilość punktów w kryterium przyznanych ofercie ocenianej.

**Jako oferta najkorzystniejsza uznana zostanie ta, która otrzyma największą ilość punktów.**

3. Ocena ofert zostanie przeprowadzona w oparciu o kryterium ceny, na które składają się wyżej wymienione elementy i ich wagi. Oferty zostaną ocenione punktowo. Oferta spełniająca w najwyższym stopniu wymagania określonego kryterium otrzyma maksymalną ilość punktów.

**4** Wykonawca może otrzymać max: 100 punktów.

**5.** Zamawiający zawrze umowę z wykonawcą, którego oferta uzyska największą liczbę punktów.

|  |
| --- |
| **XIII. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.** |

1. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty poinformuje wszystkich Wykonawców, którzy złożyli ofertę o:

- wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz uzasadnienie wyboru, a także nazwy (firmy), siedziby i adresy wykonawców, którzy złożyli oferty wraz ze streszczeniem oceny i porównania złożonych ofert zawierającym punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,

- wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,

- wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

Zamawiający powyższe informacje zamieści również na stronie internetowej (www.ugzaluski.bip.org.pl) oraz na tablicy ogłoszeń Urzędu Gminy Załuski.

2. Z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą zostanie podpisana umowa.

3. Umowa zostanie zawarta w terminie nie krótszym niż 7 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty wykonawcom, jednak nie później niż przed upływem terminu związania ofertą.

4. Wykonawcy, którego ofertę wybrano jako najkorzystniejszą jest zobowiązany do jej zawarcia w terminie nie krótszym niż 7 dni od dnia ogłoszenia wyniku. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem 7 – dniowego terminu, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia została złożona tylko jedna oferta.

5. W przypadku, gdy siedziba Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza znajduje się poza terytorium Polski, a zamówienie realizowanie będzie za pośrednictwem oddziału zarejestrowanego na terytorium RP Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia odpowiednich pełnomocnictw.

|  |
| --- |
| 1. **Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy**
 |

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

|  |
| --- |
| **XV. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wpro­wadzone do treści zawieranej umowy** |

**1.Umowa zostanie zawarta według wzoru załączonego do niniejszej specyfikacji.**

2. **Umowa zostanie zawarta na podstawie złożonej oferty Wykonawcy. Umowa niniejsza reguluje zasady współpracy pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą, dotyczące zasad dostawy artykułów żywieniowych.**

**Uwaga!!!**

**Zakres świadczenia wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.**

3. W umowie Wykonawca zobowiąże się do naprawienia powstałej szkody w całości i pokryje koszty w razie nienależytego wykonania zamówienia, zgodnie z przepisami Kodeksu Cywilnego. 4. O terminie i miejscu zawarcia umowy Zamawiający zawiadomi wybranego Wykonawcę odrębnym pismem bądź telefonicznie.

5. Umowę zawiera wybrany Wykonawca lub osoba posiadająca jego pełnomocnictwo do wszelkich czynności związanych z zawieraniem umowy.

6.Jeżeli wybrany Wykonawca w określonym przez Zamawiającego terminie nie stawi się do zawarcia umowy i nie wyjaśni powodów braku możliwości przystąpienia do zawarcia umowy, Zamawiający uzna, że Wykonawca uchyla się od zawarcia umowy i wykona czynności przewidziane w niniejszej specyfikacji.

7. Zamawiający dopuszcza zmianę postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia, co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podawanych warunków ich wprowadzenia:

a) zmiany obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy,

b) zmiany, która jest korzystna dla Zamawiającego lub zmiany, której nie można było przewidzieć na etapie przygotowania postępowania o udzielenie zamówienia,

c) innych nieistotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na

podstawie której dokonano wyboru Dostawcy;

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
2. W takich przypadkach minimalny okres przesunięcia terminu zakończenia równy będzie okresowi przerwy lub postoju.

|  |
| --- |
|  **XVI. Pouczenie o środkach ochrony prawnej** |

Wykonawcom i innym osobom, których interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych, przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale VI tej ustawy.

|  |
| --- |
| **XVII. Postanowienia końcowe** |

* + - 1. Protokół postępowania jest jawny po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym, że oferty udostępnia się od chwili ich otwarcia.
			2. Oferty, opinie biegłych, oświadczenia, zawiadomienia, wnioski, inne dokumenty i informacje składane przez Zamawiającego i Wykonawców oraz umowa w sprawie zamówienia publicznego stanowią załączniki do protokołu postępowania.
			3. Ujawnienie treści protokołu odbywać się będzie wg następujących zasad:

 1) Zamawiający udostępnia wskazane dokumenty po złożeniu pisemnego wniosku,

* 1. Zamawiający wyznacza termin, miejsce oraz zakres udostępnianych dokumentów i informacji,
	2. Zamawiający wyznaczy członka komisji, w którego obecności dokonana zostanie czynność przeglądania,
	3. zamawiający umożliwi kopiowanie udostępnianych dokumentów i informacji odpłatnie (0,30 zł za 1 stronę),
	4. udostępnienie może mieć miejsce wyłącznie w siedzibie Zamawiającego oraz w czasie godzin jego pracy - urzędowania.
1. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

|  |
| --- |
| **XVIII. Załączniki do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia** |

1. formularz ofertowy – zał. Nr 1
2. oświadczenie w trybie art. 22 ust. 1 Pzp – zał. nr 2
3. oświadczenie o braku podstawy do wykluczenia –zał. nr 3
4. oświadczenie o dostarczanych artykułach – zał. nr 4
5. doświadczenie zawodowe – zał. nr 5

6. oświadczenie dot. grupy kapitałowej – zał. nr 6

7. wzór umowy – zał. nr 7

8. wykaz artykułów spożywczych – zał. nr 8

 **UWAGA: W sprawach dotyczących niniejszej specyfikacji mają zastosowanie**

**odpowiednie przepisy Ustawy Prawo zamówień publicznych.**

Sporządziła:

Wioleta Burzyńska

*załącznik nr 1*

**FORMULARZ OFERTY**

|  |  |
| --- | --- |
| *(pieczątka Wykonawcy/Wykonawców)* | **OFERTA** |

**Do Wójta Gminy Załuski**

09-142 Załuski

Załuski 67

**Odpowiadając na ogłoszenie o postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na wykonywanie usługi pn. „*Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych*” zgodnie z wymaganiami określonymi w SIWZ**

**MY NIŻEJ PODPISANI ( należy podać pełną nazwę, dokładny adres Wykonawcy, nr NIP, REGON, oraz jeżeli posiada fax, e-mail, adres strony internetowej**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

działając w imieniu i na rzecz Wykonawcy:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*nazwa (firma) i dokładny adres Wykonawcy/Wykonawców (w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy(firmy) i  adresy wszystkich wspólników spółki cywilnej lub członków konsorcjum oraz wskazać, który z podmiotów jest pełnomocnikiem w rozumieniu art. 23 ust. 2 Pzp)*

1. **SKŁADAMY OFERTĘ** na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie
i na warunkach określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
2. **OŚWIADCZAMY,** że zapoznaliśmy się z ogłoszeniem oraz ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania.
3. **OFERUJEMY** wykonanie poszczególnych części przedmiotu zamówienia w zakresie i na warunkach określonych w SIWZ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***L.p.*** | ***Nazwa części*** | ***Cena oferty brutto (PLN)*** |
| 1 | ***I. Mięso i przetwory mięsne*** |  |
| 2 | ***II. Pieczywo*** |  |
| 3 | ***III. Warzywa i owoce*** |  |
| 4 | ***IV. Nabiał i jaja*** |  |
| 5 | ***V. Mrożonki*** |  |
| 6 | ***VI. Produkty zbożowe*** |  |
| 7 | ***VII. Wyroby garmażeryjne*** |  |
| 8 | ***VIII. Artykuły spożywcze.*** |  |

1. **ZOBOWIAZUJEMY SIĘ** świadczyć usługę będącą przedmiotem zamówienia w okresie **od dnia podpisania umowy do 31.12.2016 r.**
2. **OŚWIADCZAMY**, że:

1. zadeklarowana wyżej cena ofertowa brutto zawiera wszelkie koszty niezbędne
do wykonania niniejszego zamówienia zgodnie z warunkami SIWZ,

2. zapoznaliśmy się z wymaganiami Zamawiającego dotyczącymi wykonania usługi będącej przedmiotem zamówienia oraz posiadamy wszystkie informacje potrzebne do złożenia oferty i należytego wykonania zamówienia,

3. uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w SIWZ, tj. 30 dni
od dnia składania ofert.

1. **W PRZYPADKU UDZIELENIA NAM ZAMÓWIENIA zobowiązujemy się do zawarcia umowy wg. załączonego wzoru w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.**
2. **ZAMÓWIENIE ZREALIZUJEMY** przy udziale podwykonawc-y/-ów, któr-y/rzy wykona-ją następujące części zamówienia:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **OŚWIADCZAMY**, iż - za wyjątkiem informacji i dokumentów zawartych w ofercie
na stronach nr od \_\_\_\_ do \_\_\_\_ - niniejsza oferta oraz wszelkie załączniki do niej są jawne i nie zawierają informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
2. **WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ** w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na poniższy adres: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*adres Wykonawcy lub pełnomocnika Wykonawców występujących wspólnie wraz z numerem telefonu i faksu*

1. **WRAZ Z OFERTĄ** składamy następujące oświadczenia i dokumenty, na \_\_\_ kolejno ponumerowanych stronach:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dnia \_\_.\_\_.2015 r.

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(podpis Wykonawcy/Wykonawców)*

............................................  *Załącznik nr 2*

Wykonawca (pieczątka firmowa)

|  |  |
| --- | --- |
| *(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)* | **OŚWIADCZENIE****(dot. spełniania warunków określonych****w art. 22 ust. 1 i niepodleganiu wykluczeniu na podst. art. 24 ust 1 ustawy Pzp)** |

**Składając ofertę w przetargu nieograniczonym na realizację zadania pn.: „*Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych*", oświadczam/-y, że:**

**1.** Posiadamy uprawnienia, wymagane ustawami, do wykonywania działalności i czynności w zakresie przedmiotu niniejszego zamówienia.

1. Posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponujemy potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
2. Znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
3. Nie podlegamy wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dnia \_\_. \_\_.2015 r.

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

 *(podpis Wykonawcy/Wykonawców)*

 ............................................  *Załącznik nr 3*

 Wykonawca(pieczątka firmowa)

|  |  |
| --- | --- |
| *(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)* | **OŚWIADCZENIE WYKONAWCÓW** **(dot. niepodlegania wykluczeniu na podst. art. 24 ust 1 pkt. 2 ustawy Pzp)** |

**Składając ofertę w przetargu nieograniczonym na udzielenie zamówienia publicznego polegającego na realizacji zadania pn.: „*Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych*" oświadczamy, że:**

1. nie jestem / jestem1 wykonawcą, w stosunku do którego otwarto likwidację,

2. nie jestem / jestem2 wykonawcą którego upadłość ogłoszono,

3. po ogłoszeniu upadłości nie zawarłem / zawarłem3 układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu4,

4. układ, o którym mowa w pkt 3, nie przewiduje / przewiduje5 zaspokojenia wierzycieli przez likwidację mojego (upadłego) majątku6.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dnia \_\_. \_\_.2015r.

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

 *(podpis Wykonawcy/Wykonawców)*

*1 Niepotrzebne skreślić*

*2 Niepotrzebne skreślić*

*3 Niepotrzebne skreślić*

*4 W przypadku braku upadłości należy skreślić cały pkt nr 3*

*5Niepotrzebne skreślić*

*6 W przypadku braku upadłości należy skreślić cały pkt nr 4*

 *Załącznik nr 4*

*Pieczęć Wykonwacy*

**OŚWIADCZENIE**

**dotyczące dostarczanych artykułów spożywczych różnych**

**Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych**

**prowadzona przez Gminę Załuski**

W związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego

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

(*nazwa Wykonawcy*)

1. Niniejszym oświadczam, że wdrożyłem i stosuję system HACCP.
2. Niniejszym oświadczam, że oferowane produkty spełniają obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami zawartymi w Polskich Normach, a ponadto odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach zbiorowych oraz cechują się wysokimi walorami smakowymi.
3. Posiadam na oferowane produkty wszelkie niezbędne dokumenty badań i dopuszczeń do obrotu, certyfikaty i atesty wymagane przez normy i przepisy mające zastosowanie oraz zobowiązuję się do przedłożenia na każde żądanie Zamawiającego kopii tych dokumentów.

…………………………………………………

podpis i pieczęć osoby upoważnionej do reprezentowania firmy

 *Załącznik nr 5*

**DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE**

*(pieczątka Wykonawcy/Wykonawców)*

**Składając ofertę w przetargu nieograniczonym na udzielenie zamówienia publicznego polegającego na realizacji zadania pn.: „*Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych*” oświadczamy, że wykonaliśmy w ciągu ostatnich 3 lat** co najmniej dwie dostawy odpowiadające swym rodzajem dostawom stanowiącym przedmiot niniejszego zamówienia, tj. dostawom artykułów spożywczych tożsamych z przedmiotem ofertyoraz załączamy poświadczenie określające czy robota ta dostawa wykonana w sposób należyty.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Dostawa** | **Wartość brutto zamówienia****/zł/** | Data wykonania | **Miejsce wykonania** |
| 1.  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dnia \_\_ \_\_ 2015 roku *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(podpis Wykonawcy/Pełnomocnika)*

  *ZAŁACZNIK NR 6*

**OŚWIADCZENIE**

Składając ofertę w postępowaniu o udzielnie zamówienia publicznego, którego przedmiotem jest „***Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych”***, prowadzonym przez Gminę Załuski oświadczamy, że

- nie należymy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych \*,

 - należymy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych\*. W przypadku przynależności Wykonawcy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych, Wykonawca składa wraz z ofertą listę podmiotów należących do grupy kapitałowej\*.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dnia \_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PODPIS I PIECZĄTKA WYKONAWCY

\* - niepotrzebne skreślić.

Załącznik nr 7

**(wzór umowy)**

**UMOWA nr ....../** 2015

zawarta w Załuskach w dniu ………….2015 roku pomiędzy:

Gmina Załuski, Załuski 67, 09-142 Załuski  **NIP: 567-178-34-57 REGON: 130378545**

zwanym w dalszej części umowy “**Zamawiającym”**, reprezentowanym przez:

Jarosława Stefańskiego – Zastępcę Wójta Gminy Załuski

**a**

**.................................................................................................** z siedzibą ................................ wpisanym w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym /CEiDG/ pod nr. ..............................., identyfikującym się NIP: ............................, zwanym w dalszej części umowy “**Wykonawcą”**, reprezentowanym przez:

..................................................................,

po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, i wybraniu oferty Wykonawcy jako oferty najkorzystniejszej.

§ 1

1. Zamawiający zamawia, a Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć **..................................** do siedziby Zamawiającego w ilości, asortymencie i cenie określonej w załączniku 8 do umowy, stanowiącym integralną część umowy.

2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać artykuły pod wskazane adresy: dla Zespołu Szkół Ogólnokształcących w Kroczewie, Zespołu Szkół Ogólnokształcących w Szczytnie i Przedszkola w Kroczewie

3. Dostarczane produkty muszą spełniać wszelkie wymagane normy jakościowe.

4. W przypadku wątpliwości Zamawiającego co do jakości dostarczanych produktów Zamawiający może zażądać dokumentów potwierdzających ich jakość (zaświadczeń Państwowego Zakładu Higieny itp.) wraz ze wskazaniem producenta.

5. Każdy z produktów powinien być dostarczony w jego początkowym okresie gwarancji w oryginalnym opakowaniu.

6. Wykonawca powinien zachować wymagane przepisami warunki transportu i przechowywania dostarczanego towaru.

7. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów żywnościowych do wskazanych wyżej miejsc **własnym transportem na własny koszt i ryzyko**, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225, z późn. zm.) oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe produktów, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

8. Każda dostawa towaru wymagającego załączenia handlowego dokumentu identyfikacyjnego musi posiadać taki dokument.

9. Wykonawca użyczy nieodpłatnie pojemniki przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

10. Zamawiający może dokonać zamiany ilości poszczególnego asortymentu. W takim przypadku Wykonawcy będzie przysługiwać tylko wynagrodzenie wynikające ze zrealizowanych dostaw i nie będzie on zgłaszać roszczeń, co do realizacji pozostałej części.

11. Zamawiający może zmniejszyć ilość zamawianego towaru, w związku z tym, że w trakcie obowiązywania umowy dotyczącej przedmiotowego zamówienia może zmniejszyć się

zapotrzebowanie na zamawiane produkty**. W takim przypadku Wykonawcy będzie przysługiwać tylko wynagrodzenie wynikające ze zrealizowanych dostaw i nie będzie on zgłaszać roszczeń, co do realizacji pozostałej części.**

§ 2

**1.** Umowa została zawarta na okres **od dnia 7.01.2016r. do dnia 31.12.2016 roku.**

2. Dostawa będzie realizowana transportem Wykonawcy i na jego koszt do siedzib wskazanych przez Zamawiającego

§ 3

1. **Poszczególne jednostki powiadomią telefonicznie, mailowo lub za pomocą faxu Wykonawcę o terminie dostawy oraz wskaże zamawiane produkty z podaniem ilości.**

2. Do składania zamówień i odbioru dostaw ze strony Zamawiającego upoważnione są: Beata Syżeń – Intendent ZSO Kroczewo, Ilona Grzelak – Intendent ZSO Szczytno, Edyta Grzelak – Intendent Przedszkole w Kroczewie.

3. W przypadku dostawy produktów niespełniających wymagań jakościowych, Zamawiający niezwłocznie zawiadomi o tym Wykonawcę, który ma obowiązek uznania reklamacji jakości i ilości dostarczanego towaru i w tym samym dniu dostarczy produkty o wymaganej jakości i w żądanej ilości.

§ 4

1. Za wykonanie przedmiotu umowy za dostawę ………………………….. Zamawiający zapłaci Wykonawcy maksymalną kwotę brutto:.............zł (słownie........................................................zł), w tym

podatek od towarów i usług (VAT) ............ zł (słownie ................................................ zł).

**2. Płatności z tytułu przedłożonych częściowych faktur VAT, liczone od ceny brutto, za dostarczone produkty będą realizowane przez Zamawiającego w terminie do ……. dni od dnia przedłożenia prawidłowo wystawionej faktury i będą one stanowić iloczyn ilości dostarczonych produktów oraz ich cen jednostkowych określonych w załączniku 8.**

3. Zamawiający zapłaci faktury, o których mowa w ust. 2 tylko za produkty przyjęte przez Zamawiającego, których jakość nie budziła wątpliwości.

4. W razie opóźnienia Zamawiającego w zapłacie należnych Wykonawcy płatności, Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki od wymagalnej kwoty w wysokości odsetek ustawowych za każdy dzień opóźnienia powyżej wskazanego terminu płatności.

5. Faktura będzie wystawiana wg wzoru:

**Nabywca**: Gmina Załuski **NIP: 567-178-34-57 REGON: 130378545** Załuski 67, 09-142 Załuski

**Odbiorca**: Jednostka budżetowa **( ZSO Szczytno, ZSO Kroczewo, Przedszkole Kroczewo) NIP, adres jednostki;**

6. Ceny jednostkowe podane w Załączniku 8 nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania umowy.

§ 5

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu umowy oraz za szkody powstałe podczas wykonywania umowy.

2. W przypadku rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Zamawiający może żądać od Wykonawcy kary umownej w wysokości 10 % ceny brutto, o której mowa w § 4 ust. 1 umowy.

3. W przypadku nieprzystąpienia przez Wykonawcę do wykonania umowy, Zamawiający może żądać od Wykonawcy kary umownej w wysokości 10 % ceny brutto, o której mowa w § 4 ust. 1 umowy . 4. Z tytułu opóźnienia w dostawie, Zamawiający ma prawo żądać od wykonawcy kary umownej w wysokości 0,2 % ceny brutto o której mowa w § 4 ust. 1 umowy za każdy dzień opóźnienia dostawy.

5. W sytuacji stwierdzenia przez Zamawiającego, że Wykonawca dopuszcza się opóźnienia w dostawie produktów, które podlegały reklamacji, w terminie, o którym mowa w § 3 ust. 3, Zamawiający ma prawo żądać kary umownej w wysokości 0,2 % ceny brutto o której mowa w § 4 ust. 1 umowy za każdy dzień opóźnienia.

6. W przypadku trzykrotnego powtórzenia się opóźnienia w dostawach, a także trzykrotnego dostarczenia produktów niespełniających wymogów jakościowych Zamawiający będzie miał prawo rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym i żądać od Wykonawcy kary umownej w wysokości 10% ceny brutto , o której mowa w § 4 ust. 1 umowy .

7. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia ciągłości dostaw w okresie trwania umowy. W przypadku wystąpienia okoliczności niezależnych od Wykonawcy (np.: zaprzestanie produkcji, brak importu do Polski, wprowadzenie nowego asortymentu w miejsce dotychczas produkowanego), Wykonawca niezwłocznie zaproponuje Zamawiającemu zamienny produkt o nie gorszych właściwościach niż dotychczas dostarczany. Cena zamiennego produktu nie może być wyższa od ceny produktu objętego niniejszą umową.

8. W sytuacji gdy na rynku obrotu asortymentem stanowiącym przedmiot dostaw, brak będzie również produktów zamiennych a są produkty, których cena rynkowa w sposób znaczący jest wyższa od produktu objętego umową (sprzedaż w cenie z umowy groziłaby powstaniem rażącej straty u Wykonawcy), Wykonawca niezwłocznie poinformuje o tym Zamawiającego, załączając do pisma dokumenty na dowód istnienia takiej sytuacji, przedstawiając uzasadnienie wystąpienia ewentualnej rażącej straty po jego stronie.

9. Zmiana produktów na zasadach, o których mowa w ust. 7 lub ust. 8 jest możliwa wyłącznie za pisemną zgodą Zamawiającego.

10.W przypadku, gdy Wykonawca nie będzie dostarczał produktu będącego przedmiotem

umowy bądź też niezwłocznie nie dostarczy towaru w sytuacji określonej w § 3 ust. 3

umowy lub nie zaproponuje dostarczania zamiennika w sytuacji, o której mowa w ust.8

Zamawiający będzie miał prawo dokonać zakupu produktu u innego podmiotu. Jeżeli

koszt zakupu będzie wyższy od kosztu zakupu w ramach niniejszej umowy, powstałą

różnicą zostanie obciążony Wykonawca w ramach wzajemnych zobowiązań.

11.W trakcie obowiązywania umowy, dopuszcza się również w uzasadnionych wypadkach,

zmianę wielkości opakowania dostarczanego przedmiotu zamówienia. Zmiana wielkości

opakowania nie może mieć wpływu na zmianę ogólnej ilości (kg, szt., l) produktów

objętych przedmiotową umową. Zmiana może nastąpić po uprzedniej, pisemnej akceptacji

Zamawiającego.

§ 6

1. Wszelkie zmiany postanowień niniejszej umowy winny być zawarte na piśmie pod rygorem nieważności.

2. Zamawiający dopuszcza zmianę postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia, co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podawanych warunków ich wprowadzenia:

a) zmiany obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy,

b) zmiany, która jest korzystna dla Zamawiającego lub zmiany, której nie można było przewidzieć na etapie przygotowania postępowania o udzielenie zamówienia,

c) innych nieistotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na

podstawie której dokonano wyboru Dostawcy;

3. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

4. W przypadku, o którym mowa w ust. 2 umowy Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 7

W sprawach nieuregulowanych umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy z dnia 29. stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

§ 8

Ewentualne spory wynikłe przy wykonywaniu umowy strony poddadzą pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.

§ 9

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

**Zamawiający: Wykonawca:**

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

 ***Załącznik nr 8***

***I. Mięso i przetwory mięsne***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Rodzaj*** | ***Ilość (szacunkowa)*** | ***Oferowany produkt równoważny*** | ***Cena brutto za 1 kg/szt.*** |
| Udo drobiowe | 800 kg |  |  |
| Filet z kurczaka | 830 kg |  |  |
| Szynka b/z kości | 316 kg |  |  |
| Schab b/z kości | 547 kg |  |  |
| Mięso mielone | 395 kg |  |  |
| Kurczak świeży | 25 kg |  |  |
| Korpus ze skrzydłami | 450 kg |  |  |
| Korpus b/z skrzydeł | 75 kg |  |  |
|  |  |  |  |
| Żeberka | 110 kg |  |  |
| Skrzydło indycze | 105 kg |  |  |
| Łopatka b/k | 250 kg |  |  |
| Wołowe rosołowe | 65 kg |  |  |
| Udziec wołowy | 55 kg |  |  |
| Słonina wieprzowa | 2 kg |  |  |
| Karkówka  | 48 kg |  |  |
| Boczek surowy | 50 kg |  |  |
| Kości wędzone  | 15 kg |  |  |
| Kiełbasa biała | 65 kg |  |  |
| Kiełbasa śląska | 50 kg |  |  |
| Parówki cienkie | 30 kg |  |  |
| Mielonka tyrolska | 40 kg |  |  |
| Wątróbka drobiowa | 100 kg |  |  |
| Szynka bankietowa | 10 kg |  |  |
| Schab od górala | 20 kg |  |  |
| Schab cygański | 10 kg |  |  |
| Pasztet | 10 kg |  |  |

***II. Pieczywo***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Chleb zwykły | 160 szt. |  |  |
| Chleb zwykły krojony | 1350 szt. |  |  |
| Bułka wrocławska krojona | 430 szt. |  |  |
| Bułka tarta 400 g | 632 szt. |  |  |
| Chleb razowy | 150 szt. |  |  |
| Chałka | 40 szt. |  |  |
| Drożdżówka | 300 szt. |  |  |

***III. Warzywa i owoce***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Rodzaj*** | ***Ilość (szacunkowa)*** | ***Oferowany produkt równoważny*** | ***Cena brutto za 1 kg/szt.*** |
| ziemniaki | 11 300 kg |  |  |
| marchew | 1530 kg |  |  |
| por | 187 kg |  |  |
| seler | 194 kg |  |  |
| cebula | 490 kg |  |  |
| Burak czerwony | 710 kg |  |  |
| Pietruszka  | 260 kg |  |  |
| Kapusta biała | 925 kg |  |  |
| Kapusta pekińska | 330 kg |  |  |
| Kapusta kwaszona | 530 kg |  |  |
| Kapusta czerwona | 85 kg |  |  |
| Ogórek kwaszony | 380 kg |  |  |
| Ogórek zielony | 320 kg |  |  |
| Koper świeży | 330 szt./pęczek |  |  |
| Rzodkiewka | 125 szt./pęczek |  |  |
| Pomidor | 180 kg |  |  |
| Pieczarka | 155 kg |  |  |
| Papryka świeża | 70 kg |  |  |
| Sałata świeża | 300 szt. |  |  |
| Sałata lodowa | 24 szt. |  |  |
| Cukinia | 10 kg |  |  |
| Kalafior | 30 szt. |  |  |
| Kapusta młoda | 45 szt. |  |  |
| Szczaw | 20 kg |  |  |
| Szczypior | 20 szt. pęczek |  |  |
| Fasola sucha | 240 szt. |  |  |
| Groch łuskany połówki | 150 szt. |  |  |
| Kukurydza konserwowa Kwidzyń  | 115 szt. |  |  |
| Natka pietruszki | 100 szt.  |  |  |
| Kalarepa | 35 kg |  |  |
| jabłko | 1950 kg |  |  |
| Pomarańcza | 50 kg |  |  |
| Gruszka | 180 kg |  |  |
| Kiwi | 56 kg |  |  |
| Banan | 90 kg |  |  |
| Mandarynka | 100 kg |  |  |
| Śliwka | 50 kg |  |  |
| Nektarynka | 20 kg |  |  |
| Cytryna | 30 kg |  |  |
| Dynia | 10 szt. |  |  |
| Winogrona | 12 kg |  |  |

***IV. Nabiał i jaja***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Rodzaj*** | ***Ilość (szacunkowa)*** | ***Oferowany produkt równoważny*** | ***Cena brutto za 1 kg/szt.*** |
| Jaja | 9050 szt. |  |  |
| Mleko 2% UHT | 1170 szt./l |  |  |
| Masło 82% | 450 szt. |  |  |
| Śmietana 18% 400 ml | 600 szt. |  |  |
| Śmietana 12% | 35 szt. |  |  |
| Śmietana 12% Piątnica | 320 szt. |  |  |
| Śmietana 36% 0,5 l | 320szt. |  |  |
| Ser żółty | 52,5 kg |  |  |
| Twaróg kostka | 120 szt. |  |  |
| Ser biały | 270 kg |  |  |
| Ser topiony | 250 szt. |  |  |
| Jogurt naturalny 400 g DANONE, ZOTT | 235 szt. |  |  |
| Serek waniliowy | 60 szt. |  |  |
| Serek almette | 50 szt. |  |  |
| Jogurt owocowy 150 g | 500 szt. |  |  |
| Jogurt owocowy 500 g | 100 szt. |  |  |

***V. Mrożonki***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Rodzaj*** | ***Ilość (szacunkowa)*** | ***Oferowany produkt równoważny*** | ***Cena brutto za 1 kg/szt.*** |
| Truskawka | 265 kg |  |  |
| Marchew z groszkiem | 130 kg |  |  |
| Mieszanka jarzynowa | 110 kg |  |  |
| kalafior | 155 kg |  |  |
| Barszcz ukraiński | 80 kg |  |  |
| Wiśnie | 50 kg |  |  |
| Mieszanka kompotowa | 260 kg |  |  |
| Fasolka szparagowa | 260 kg |  |  |
| włoszczyzna | 55 kg |  |  |
| Buraczki wiórki 0,5 kg | 460 szt. |  |  |
| Mieszanka chińska | 30 kg |  |  |
| Warzywa na patelnię | 35 kg |  |  |
| Frytki | 45 kg |  |  |
| Pyzy z mięsem | 150 kg |  |  |
| Pyzy bez mięsa | 150 kg |  |  |
| Brokuły | 90 kg |  |  |
| Filet z dorsza | 70 kg |  |  |
| Filet z mintaja | 94 kg |  |  |
| Filet z miruny | 440 kg. |  |  |
| Groszek mrożony | 16 kg |  |  |
| Pierogi z serem | 125 kg |  |  |
| Marchew mrożona | 60 kg |  |  |
| Marchewki junior | 80 kg |  |  |
| Maliny mrożone | 12,50 kg |  |  |
| Pierogi ruskie  | 75 kg |  |  |
| Paluszki rybne | 100 kg |  |  |
| Flaki suche 900 g | 150 szt. |  |  |

***VI. Produkty zbożowe***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Rodzaj*** | ***Ilość (szacunkowa)*** | ***Oferowany produkt równoważny*** | ***Cena brutto za 1 kg/szt.*** |
| Mąka pszenna | 570 kg |  |  |
| Mąka ziemniaczana | 30 kg |  |  |
| Kasza gryczana 400 g | 640 szt. |  |  |
| Kasza jęczmienna 400 g SOTTO | 175 szt. |  |  |
| Kasza manna | 7 kg |  |  |
| Płatki jęczmienne 400 g | 15 szt. |  |  |
| Mąka graham pszenna 1 kg | 30 kg |  |  |
| Kasza pęczak 400 g | 45 kg |  |  |
| Kasza kuskus | 30 szt. |  |  |
| Ryż Britta, Albaris 4x 100 g | 440 szt. |  |  |
| Ryż brązowy 400 g | 340 szt. |  |  |
| Ryż długoziarnisty 1 kg | 15 szt. |  |  |
| Makaron Lubella świderki 500 g | 950 szt. |  |  |
| Makaron Lubella rurki penne 500 g | 150 szt. |  |  |
| Makaron spaghetti Lubella 500 g | 330 szt. |  |  |
| Makaron rosołowy Kluseczki Babuni | 250 szt. |  |  |
| Zacierka Babuni | 125 szt. |  |  |
| Abak kluseczki 250 g | 300 szt. |  |  |
| Makaron Bilmak 800 g | 60 szt. |  |  |
| Makaron spaghetti razowy 400 g | 140 szt. |  |  |
| Makaron pełne ziarno świderki 400 g | 70 szt. |  |  |
| Makaron gwiazdki 500 g | 20 szt. |  |  |
| Płatki kukurydziane NESTLE | 50 szt. |  |  |

***VII. Wyroby garmażeryjne***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Rodzaj*** | ***Ilość (szacunkowa)*** | ***Oferowany produkt równoważny*** | ***Cena brutto za 1 kg/szt.*** |
| Pierogi z serem | 550 kg |  |  |
| Pierogi z kapustą i grzybami | 200 kg |  |  |
| Pierogi z mięsem | 50 kg |  |  |
| Kopytka | 350 kg |  |  |
| Kluski śląskie | 120 kg |  |  |
| Przecieraki | 150 kg |  |  |
| Krokiety kebab | 225 kg |  |  |
| Naleśniki | 60 kg |  |  |

***VIII. Artykuły spożywcze***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Rodzaj*** | ***Ilość (szacunkowa)*** | ***Oferowany produkt równoważny*** | ***Cena brutto za 1 kg/szt.*** |
| Cukier | 190 kg |  |  |
| Sól zwykła | 10 kg |  |  |
| Sól morska | 390 kg |  |  |
| Pieprz ziarno 20 g | 175 szt.  |  |  |
| Liść laurowy 10 | 255 szt. |  |  |
| Ziele angielskie 20g | 255 szt. |  |  |
| Majeranek 10 g | 195 szt. |  |  |
| Lubczyk | 155 szt. |  |  |
| Pieprz mielony 20 g | 210 szt. |  |  |
| Zioła prowansalskie 20 g | 30 szt. |  |  |
| Pieprz mielony cytrynowy 20 g | 15 szt. |  |  |
| Koncentrat pomidorowy 30 % 190 g | 610 szt |  |  |
| Bazylia  | 20 szt. |  |  |
| Kwasek cytrynowy 20 g | 190 szt. |  |  |
| Oregano 10 g | 50 szt |  |  |
| Papryka słodka | 40 szt. |  |  |
| Ketchup łagodny Pudliszki  | 75 szt. |  |  |
| Cukier waniliowy 32 g | 175 szt. |  |  |
| Curry 25 g Kamis | 18 szt. |  |  |
| Musztarda stołowa 190 g | 10 szt. |  |  |
| Szczaw konserwowy 385 ml Urbanek | 200 szt. |  |  |
| Estragon 10 g | 8 szt. |  |  |
| Proszek do pieczenia 30 g | 110 szt. |  |  |
| Czosnek granulowany | 45 szt. |  |  |
| Natka pietruszki suszona | 10 szt. |  |  |
| Włoszczyzna suszona | 10 szt. |  |  |
| Cynamon 15 g | 15 szt. |  |  |
| Przyprawa do ryb Kamis 30 g | 10 szt. |  |  |
| Przyprawa do mięsa mielonego bezglutaminowa 20 g | 15 szt. |  |  |
| Sezam 300 g | 10 szt. |  |  |
| Przyprawa do bigosu | 20 szt. |  |  |
| Przyprawa do flaków | 50 szt. |  |  |
| Vegeta 250 g | 180 szt. |  |  |
| Majonez 900 ml | 120 szt. |  |  |
| Budyń Delekta | 120 szt. |  |  |
| Kisiel Delekta  | 120 szt. |  |  |
| Rodzynki | 60 szt. |  |  |
| Pomidory w zalewie 250 g | 150 szt. |  |  |
| Galaretka | 120 szt. |  |  |
| Dżem Łowicz  | 40 szt. |  |  |
| Żurek przyprawa | 150 szt. |  |  |
| Sos spaghetti Łowicz | 256 szt. |  |  |
| Sos słodko kwaśny Łowicz | 250 szt. |  |  |
| Miód |  |  |  |
| Sos serowo ziołowy do kurczaka | 75 szt. |  |  |
| Nutella 350 g | 10 szt. |  |  |
| Ananas plaster | 85 szt. |  |  |
| Rosołek | 95 szt. |  |  |
| Przyprawa w płynie | 65 szt. |  |  |
| Syrop owocowy | 680 szt. |  |  |
| drożdże | 20 szt.  |  |  |
| Sos sojowy | 5 szt. |  |  |
| Makrela wędzona | 10 kg |  |  |
| Ryba w pomidorach w puszce | 30 szt. |  |  |
| Sok pomarańczowy 1l 100% | 150 szt. |  |  |
| Sok jabłkowy 1l 100% | 120 szt. |  |  |
| Sok multiwitamina 1l 100 % | 120 szt. |  |  |
| Sok czarna porzeczka 1l 100% | 120 szt. |  |  |
| Herbatniki petit beurre | 200 szt. |  |  |
| Pryncypałki 235 g | 50 szt. |  |  |
| Ciastka | 10 kg |  |  |
| Herbata 50 saszetek | 80 szt |  |  |
| Herbata owocowa 25 tb Saga | 75 szt. |  |  |
| kakao | 30 szt. |  |  |
| Kawa inka  | 20 szt. |  |  |
| Mięta ekspresowa 20 saszetek | 40 szt.  |  |  |
| Olej kujawski 1l | 260 l |  |  |
| Olej rzepakowy zawartość kwasów nasyconych 65,5%, wielonasyconych 26,5 % 1l | 340 l |  |  |
| Oliwa z oliwek 0,5 | 20 szt. |  |  |
| Rumianek ekspresowy 20 tb. | 30 szt.  |  |  |
| Ocet spirytusowy 1l  | 2 szt. |  |  |
| Smalec | 200 szt. po 250 g. |  |  |
| Masło ostrołęckie | 250 szt. po 200 g |  |  |
| Woda niegazowana 1,5 l | 200 szt. |  |  |
| Brzoskwinia puszka | 60 szt. |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |