

ZS-ZP.271/01/2013

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy wędlin, mięsa i drobiu, nabiału, pieczywa, mrożonek, artykułów spożywczych, warzyw, owoców i ich przetworów, jaj.

I. Zamawiający:

Zespół Szkół im. Adama Wodźiczki

ul. Topolowa 2

62-050 Mosina

NIP: 777-14-16-784

tel. 61 – 8132 734 w. 42

fax. 61 – 8132 922 w. 33

adres strony internetowej: www.zsmosina.powiat.poznan.pl

e-mail – zsmosina@powiat.poznan.pl

godziny urzędowania: od 8⁰⁰ do 15⁰⁰

II . Tryb udzielenia zamówienia:

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na zasadach określonych w przepisach ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2013r., poz. 907 z późn. zmianami) zwanej dalej ustawą oraz aktów wykonawczych do ustawy. Procedura udzielenia zamówienia – jak dla zamówień o wartościach nieprzekraczających kwot w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych.
 - a) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2013r., poz. 231),
 - b) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 grudnia 2011r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. z 2011r. Nr 282 poz. 1650),
 - c) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 grudnia 2011r. w sprawie kwot wartości zamówień oraz konkursów, od których jest uzależniony obowiązek przekazywania ogłoszeń Urzędowi Oficjalnych Publikacji Wspólnot Europejskich (Dz. U. z 2011r. Nr 282 poz. 1649 z uwzględnieniem zmian wprowadzonych Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 03 grudnia 2012r – Dz. U. z 4.12.2012r., poz. 1360).

2. Podstawa prawna wyboru trybu udzielania zamówienia publicznego: art. 10 ust. 1 oraz art. 39-46 Prawa zamówień publicznych.
3. W zakresie nieuregulowanym w niniejszej Specyfikacji istotnych warunków zamówienia, zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Miejsce publikacji ogłoszenia o przetargu:

- Biuletyn Zamówień Publicznych

- Biuletyn Informacji Publicznej Zamawiającego: www.bip.zsmosina.powiat.poznan.pl

- Tablica ogłoszeń w miejscu publicznie dostępnym w siedzibie Zamawiającego.

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można pobrać bezpośrednio ze strony albo w wersji papierowej odebrać w siedzibie Zamawiającego.

III. Opis przedmiotu zamówienia:

Szczegółowy przedmiot zamówienia wraz z kodami CPV zawarty jest w załączniku nr 5 do niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (formularz cenowy).

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa i sprzedaż artykułów spożywczych w poszczególnych pakietach. Każdy pakiet liczony jest jako zamówienia publiczne.
2. Dostawa i sprzedaż artykułów spożywczych w ilościach o gramaturze wskazanej w pakiecie. Wykonawca może zmienić gramaturę opakowań towarów na inną niż wynika z załącznika, przy równoczesnym skorygowaniu ilości opakowań tak, aby można było porównać wartość poszczególnych ofert. Przy takich zmianach prosimy o wzmiankowanie o tym fakcie w swojej ofercie (dołączyć informację przy pakiecie). Nazwy towarów, artykułów nie są bezwzględnie obowiązujące, dopuszcza się towary i artykuły równoważne jakością pod warunkiem, że oferowane przez Wykonawcę dostawy spełniają wymagania określone przez Zamawiającego. Zamawiający wymaga aby wszystkie dostarczone produkty zgodne były z obowiązującymi normami i posiadały wymagane atesty.
3. Zakres przedmiotu dostawy z podziałem na części zamówienia określono w załączniku nr 5 do SIWZ. Ilości przedmiotu dostawy w każdej części zamówienia oraz w każdym asortymencie są ilościami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamawianych artykułów przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu dostawy w zakresie ilościowym i asortymentowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych, nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego
5. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu dostawy, Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
6. Wykonawca dostarczać będzie zamawiane towary transportem własnym, na własny koszt do stołówki internatu znajdującej się na terenie Zespołu Szkół im. Adama Wodźniczki w Mosinie.
7. Zamówienia składane będą telefonicznie lub pisemnie (faksem lub pocztą e-mail) co najmniej 12 godzin przed dostawą. W sytuacjach wyjątkowych Wykonawca dostarczy zamówiony

towar w ciągu 2 godzin od złożonego zamówienia. W przypadku zamówienia telefonicznego, Zamawiający niezwłocznie potwierdzi zamówienie pisemnie i prześle Wykonawcy faksem lub pocztą e-mail.

8. Wymagany czas dostawy: codziennie – w dniach nauki szkolnej lub inne dni żywienia zbiorowego w godz. 6⁰⁰ – 14⁰⁰ lub w innych indywidualnych przypadkach, w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.
9. Produkty muszą być świeże, oryginalnie zapakowane i przewożone w sposób gwarantujący właściwe warunki sanitarne na czas transportu i dostawy oraz składowane w magazynie.
10. Zapłata za dostawy realizowana będzie w terminie do 21 dni, licząc od daty otrzymania faktury. Należności wnoszone będą na wskazane konto Wykonawcy.
11. Szczegółowe warunki realizacji niniejszego zamówienia określa wzór umowy stanowiący zał. Nr 6 do SIWZ.

IV. Części zamówienia:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych pod warunkiem, że oferta obejmować będzie wszystkie artykuły składające się na dany pakiet:

- Pakiet nr 1 - mięso wieprzowe, przetwory mięsne (CPV 15100000-9, 15131000-5)
- Pakiet nr 2 - produkty mleczarskie (CPV 15500000-3)
- Pakiet nr 3 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie (CPV 15810000-9)
- Pakiet nr 4 - mrożonki (warzywa, owoce, ryby) (CPV 15896000-5)
- Pakiet nr 5 - artykuły ogólnospożywcze, przyprawy, makarony, oleje roślinne i słodcyce (CPV 15800000-6)
- Pakiet nr 6 - drób (CPV 15131500-0)
- Pakiet nr 7 - jaja (CPV 03142500-3)
- Pakiet nr 8 - warzywa i owoce (CPV 03200000-3)
- Pakiet nr 9 - warzywa przetworzone (CPV 15331000-7)
- Pakiet nr 10 - owoce tropikalne i cytrusowe (CPV 03222110-7, 03222200-5)

V. Zamówienia uzupełniające:

Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.

VI. Oferty wariantowe:

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

VII. Termin wykonania zamówienia:

Wymagany termin wykonania zamówienia: od 01.01.2014r. do 31.12.2014r.

VIII. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków:

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:
 - a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
 - b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia,
 - c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
 - d) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.
2. Wykonawcy, którzy nie wykażą spełnienia warunków udziału w postępowaniu podlegać będą wykluczeniu z udziału w postępowaniu.
3. Z udziału w postępowaniu wyklucza się Wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 Prawa zamówień publicznych.
4. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uważa się za odrzuconą.
5. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:
 - a) jest niezgodna z ustawą,
 - b) jej treść nie odpowiada treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt. 1-3 ustawy Prawo zamówień publicznych,
 - c) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - d) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
 - e) została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
 - f) zawiera błędy w obliczeniu ceny,
 - g) Wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt. 1-3 Prawa zamówień publicznych,
 - h) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
6. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu dokonana zostanie zgodnie z formułą - spełnia/nie spełnia – w oparciu o informacje zawarte w dokumentach lub oświadczeniach wyszczególnionych w pkt. IX specyfikacji.

IX. Informacja o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

Na ofertę składają się następujące dokumenty i załączniki:

1. Formularz ofertowy – wypełniony i podpisany.
2. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu z art. 22 ust. 1 Prawa zamówień publicznych.
3. Oświadczenie zawierające zgodę na poprawienie przez Zamawiającego pomyłek zgodnie z art. 87 ust. 2 pkt. 1-3 Prawa zamówień publicznych.
4. Oświadczenie o zwolnieniu od podatku od towarów i usług (dotyczy tylko oferty składanej przez rolnika ryczałtowego).
5. Formularz cenowy danego pakietu – wypełniony i podpisany.
6. Projekt umowy – podpisany.
7. Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej CEIDG, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia w ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
8. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentu, o którym mowa w pkt. 7 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,
 - nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie.
9. Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie wydaje się dokumentów, o którym mowa w pkt. 8, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio dla miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.
10. Dokumenty wymienione w pkt. 7 i 8 mogą być złożone w formie oryginałów lub kserokopii potwierdzonych za zgodność przez osobę uprawnioną do podpisania oferty z dopiskiem „za zgodność z oryginałem”.

X. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami:

Zasady i sposób porozumiewania się:

1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zapytania, itp. Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie. Korespondencja musi być skierowana na adres Zamawiającego podany w pkt. I niniejszej specyfikacji.

2. Zamawiający dopuszcza możliwość przekazywania korespondencji drogą elektroniczną (zsmosina@powiat.poznan.pl) lub faksem (61-8132 922 w. 33), w takim przypadku każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. W przypadku, gdy przesłane za pomocą faksu lub drogą elektroniczną dokumenty będą nieczytelne, Zamawiający może zwrócić się o ponowne ich przesłanie za pomocą innego z wymienionych w specyfikacji sposobów.

Osoby upoważnione ze strony Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami:

Justyna Buszkiewicz – kierownik gospodarczy tel. 61-8132 922 w. 36

Bożena Grabianowska – sekretarz szkoły tel. 61-8132 922 w. 44

Wyjaśnienia treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazał specyfikację istotnych warunków zamówienia nie później niż na 2 dni przed upływem składania ofert, z zastrzeżeniem pkt. 2.
2. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji wpłynie do Zamawiającego później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpoznania.
3. Ewentualna zmiana terminu składania ofert nie powoduje przesunięcia terminu, o którym mowa w pkt. 2, po upływie którego Zamawiający może pozostawić wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji bez rozpoznania.
4. Treść zapytań oraz udzielone wyjaśnienia zostaną jednocześnie przekazane wszystkim Wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, bez ujawnienia źródła zapytania oraz na stronie internetowej www.bip.zsmosina.powiat.poznan.pl
5. Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania z Wykonawcami.

Modyfikacja treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

1. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
2. Wprowadzone modyfikacje, uzupełnienia, ustalenia lub zmiany, w tym zmiany terminów przekazane zostaną wszystkim Wykonawcom, którym przekazano Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia oraz zamieszczone zostaną na stronie internetowej www.bip.zsmosina.powiat.poznan.pl
3. Wszelkie modyfikacje, uzupełnienia, ustalenia oraz zmiany, w tym zmiany terminów jak również pytania Wykonawców wraz z wyjaśnieniami stają się integralną częścią specyfikacji i będą wiążące przy składaniu ofert.
4. Jeżeli wprowadzona modyfikacja treści specyfikacji prowadzi do zmiany treści ogłoszenia Zamawiający zamieści w Biuletynie Zamówień Publicznych „ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zamieszczonego w Biuletynie Zamówień Publicznych”, przedłużając jednocześnie termin

składania ofert o czas niezbędny na wprowadzenie zmian w ofertach, jeżeli spełnione zostaną przesłanki określone w art. 12a ust. 1 lub 2 Prawa zamówień publicznych.

5. Niezwłocznie po zamieszczeniu w Biuletynie Zamówień Publicznych „ogłoszenia o zmianie ogłoszenia zamieszczonego w Biuletynie Zamówień Publicznych” Zamawiający zamieści informację o zmianach na tablicy ogłoszeń oraz na stronie internetowej.
www.bip.zsmosina.powiat.poznan.pl

XI. Wadium:

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XII. Termin związania ofertą:

Oferenci pozostają związani ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu do składania ofert.

XIII. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Przygotowanie oferty:

- a) Oferta musi być sporządzona w języku polskim, pismem czytelnym,
- b) Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę,
- c) Wykonawca może złożyć w prowadzonym postępowaniu wyłącznie jedną ofertę na dany pakiet,
- d) Oferta oraz wszystkie załączniki wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania firmy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowymi oraz przepisami prawa,
- e) Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy, należy dołączyć właściwe umocowanie prawne,
- f) Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia i załączniki, o których mowa w treści niniejszej specyfikacji,
- g) Dokumenty powinny być sporządzone zgodnie z zaleceniami oraz przedstawionymi przez Zamawiającego wzorami – załącznikami, a w szczególności zawierać wszystkie informacje oraz dane,
- h) Oferta w poszczególnych pakietach powinna być wypełniona w całości i uwzględniać sezonowość cen artykułów, upusty i rabaty,
- i) Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę,
- j) Wszystkie strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, ponumerowane i podpisane przez upoważnioną osobę,

- k) Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.

2. Inne wymagania dotyczące przygotowania oferty:

- 1) Ofertę należy złożyć w nieprzejrzyistym opakowaniu (zamkniętej kopercie) zaadresowanej do Zamawiającego na adres:

Zespół Szkół im. Adama Wodźniczki

ul. Topolowa 2

62-050 Mosina

i oznakowanej następująco:

Przetarg: Artykuły spożywcze – pakiet nr..... - nazwa

Nie otwierać przed dniem 04.11.2013r. godz. 11⁰⁰

- 2) Na w/w kopercie powinien znajdować się dokładny adres oferenta.

- 3) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.

XIV. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:

1. Oferty należy złożyć w siedzibie

Zespołu Szkół im. Adama Wodźniczki

ul. Topolowa 2

62-050 Mosina

Budynek Szkoły – pokój Nr 2 do dnia 04.11.2013r do godz. 10³⁰

Oferty należy składać bezpośrednio lub za pośrednictwem poczty w dni powszednie w godz. od 8⁰⁰ do 15⁰⁰ (decyduje data i godzina wpływu do Zespołu Szkół, a nie data stempla pocztowego).

Oferty złożone po terminie będą niezwłocznie zwrócone Wykonawcom bez otwierania.

2. Miejsce otwarcia ofert:

Zespół Szkół im. Adama Wodźniczki w Mosinie ul. Topolowa 2

Świetlica szkoły sala nr 7A dnia 04.11. 2013r. godz. 11⁰⁰.

3. Sesja otwarcia ofert:

a) Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający przekaze zebrany Oferentom informację o wysokości kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na dostawę i zakup artykułów spożywczych we wszystkich pakietach łącznie.

b) Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi bezpośrednio po odczytaniu w/w informacji. Po otwarciu ofert przekazane zostaną następujące informacje: nazwa i siedziba Oferenta, którego oferta

jest otwierana, numer i nazwa pakietu oraz wartość netto i wartość brutto. Powyższe informacje przekazuje się niezwłocznie Oferentom nieobecnym na sesji otwarcia ofert na ich pisemny wniosek.

4. Rozstrzygnięcie postępowania.

Zamawiający rozstrzygnie postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego, jeżeli zostanie złożona co najmniej jedna oferta w pakiecie nie podlegająca odrzuceniu.

XV. Opis sposobu obliczenia ceny:

1. Wartość oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, do dwóch miejsc po przecinku z wyodrębnieniem należnego podatku VAT – jeżeli podatek ten występuje.
2. Wykonawca zagraniczny, którego dotyczą przepisy ustawy z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. Nr 54, poz. 535 z późn. zmianami) dotyczące wewnątrz wspólnotowego nabycia towarów, kalkuluje cenę oferty bez uwzględnienia w niej kwoty należnego w Polsce podatku VAT (konsekwencja wynikająca z konieczności uwzględnienia przez Zamawiającego art. 91 ust. 3a Pzp).
3. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.
4. Wykonawca, który złoży w swojej ofercie podpisane oświadczenie stanowiące załącznik nr 4 do SIWZ, stawkę zryczałtowanego zwrotu podatku o którym mowa w art. 115 ust. 1 Ustawy o podatku od towarów i usług powinien określić i wyliczyć w swojej ofercie.
5. Cena może być tylko jedna.
6. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wynagrodzenia brutto Wykonawcy w okresie realizacji umowy w przypadku zmiany obowiązującej stawki VAT, o kwotę wynikającą z różnicy stawek VAT. W takim przypadku strony sporządzą aneks do umowy, w którym zostanie określona nowa stawka VAT oraz wyliczone w oparciu o tę stawkę wynagrodzenie brutto Wykonawcy.

XVI. Kryteria oceny oferty:

1. Kryteria oceny ofert – zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:
 - a) oferta spełnia wymagania określone niniejszą specyfikacją,
 - b) oferta została złożona w określonym przez Zamawiającego terminie,
 - c) Wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami Zamawiającego.
2. Kryteria oceny ofert – stosowanie matematycznych obliczeń przy ocenie ofert stanowi podstawową zasadę oceny ofert, które oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawianych przez Wykonawców w zakresie każdego kryterium.
3. Za parametry najkorzystniejsze w danym kryterium, oferta otrzyma maksymalną ilość punktów ustaloną w poniższym opisie. Pozostałe będą oceniane odpowiednio – proporcjonalnie do parametru najkorzystniejszego. Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie opisanych kryteriów i ustaloną punktację.

Punktacja 0-100 (100% = 100 pkt.)

4. Wybór oferty zostanie dokonany w oparciu o przyjęte w niniejszym postępowaniu kryteria oceny ofert przedstawione w tabeli

Nazwa kryterium	Waga
Cena	80%
Zagwarantowany okres niezmienności cen	20%

5. Oferta spełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone w każdym kryterium otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym wykonawcom, wypełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie odpowiednio mniejsza (proporcjonalnie mniejsza) liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty.
6. W przypadku złożenia oferty przez Wykonawców zagranicznych, których dotyczą przepisy w zakresie wewnątrz wspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu zapewnienia możliwości porównania cen, doliczy do ceny oferty podatek VAT, który Zamawiający miałby płacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.
7. Zastosowane wzory do obliczenia punktowego.

Nazwa kryterium	Wzór	Sposób oceny
Cena	$\text{Najniższa cena oferowana} \times 100 \times 0,8 / \text{cena badanej oferty}$	sposób punktowania rozpatrywanych ofert wg wag podanych w specyfikacji
Zagwarantowany okres niezmienności cen	$\text{Okres niezmienności cen w badanej ofercie} \times 100 \times 0,2 / \text{najdłuższy okres niezmienności cen}$	Sposób punktowania rozpatrywanych ofert wg wag podanych w specyfikacji

8. Wynik – oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów.
9. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej w celu wyboru najkorzystniejszej spośród ofert uznanych za ważne.

XVII. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy:

Zamawiający nie przewiduje wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVIII. Warunki umowy:

1. Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę z punktu widzenia kryterium przyjętego w niniejszej specyfikacji.
2. O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi odrębnym pismem.
3. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej:
 - a) w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zostało ono przesłane faksem lub drogą elektroniczną
 - b) w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zostało ono przesłane listem
 - c) w przypadku gdy w postępowaniu złożona została tylko jedna oferta lub nie odrzucono żadnej oferty oraz nie wykluczono żadnego Wykonawcy, możliwe jest zawarcie umowy przed upływem w/w terminów

4. Umowa zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej specyfikacji oraz danych zawartych w ofercie.
5. W przypadku gdy okaże się, że Wykonawca, którego oferta została wybrana będzie uchylał się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba że zachodzi jedna z przesłanek unieważnienia postępowania.
6. Postanowienia umowy zawarto w projekcie umowy, który stanowi załącznik nr 6.

XIX. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy:

Postanowienia umowy zostały zawarte w projekcie umowy, który stanowi załącznik nr 6 do niniejszej specyfikacji.

XX. Środki ochrony prawnej:

Środki ochrony prawnej przysługują wszystkim Wykonawcom zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych (dział VI środki ochrony prawnej).

XXI. Postanowienia końcowe:

1. Uczestnicy postępowania mają prawo wglądu do treści protokołu oraz ofert od chwili ich otwarcia w trakcie prowadzonego postępowania, za wyjątkiem dokumentów stanowiących załączniki do protokołów (jawne po zakończeniu postępowania) oraz stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji oraz dokumentów lub informacji zastrzeżonych przez uczestników postępowania.
2. Udostępnienie dokumentów odbywać się będzie wg poniższych zasad:
 - a) Zamawiający udostępnia wskazane dokumenty po złożeniu pisemnego wniosku
 - b) Zamawiający wyznacza termin i miejsce udostępnienia dokumentów
 - c) udostępnienie dokumentów odbywać się będzie w obecności pracownika Zamawiającego
 - d) Wykonawca nie może samodzielnie kopiować lub utrzymywać treści złożonych ofert za pomocą urządzeń lub środków technicznych służących do kopiowania lub utrwalania obrazu
 - e) udostępnienie dokumentów może mieć miejsca w siedzibie Zamawiającego oraz w czasie jego pracy – urzędowania.
3. Na wniosek Wykonawcy Zamawiający prześle kopię protokołu lub załączników pocztą, faksem lub drogą elektroniczną z zastrzeżeniem, że jeżeli z przyczyn technicznych przesłanie dokumentów będzie znacząco utrudnione Zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę oraz wskaże sposób, w jaki mogą one być udostępnione.
4. Kopiowanie dokumentów w związku z ich udostępnieniem Wykonawcy Zamawiający wykonuje odpłatnie (0,40 zł za 1 stronę).
5. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej specyfikacji zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeks Cywilny.

XXII. Załączniki:

1. Zał. Nr 1 – formularz ofertowy
2. Zał. Nr 2 – oświadczenie z art. 22
3. Zał. Nr 3 – oświadczenie wyrażające zgodę na poprawienie pomyłek

4. Zał. Nr 4 – oświadczenie dotyczące rolnika ryczałtowego
5. Zał. Nr 5 – formularz cenowy
6. Zał. Nr 6 – wzór umowy

Mgr Paweł Zawieja
Kierownik Zamawiającego

.....
(pieczęć firmowa oferenta)

ZS- ZP.271/01/2013

**FORMULARZ OFERTOWY
W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO**

NA SUKCESYWNE DOSTAWY ART. ŻYWNOŚCIOWYCH W PAKIETACH

Dane dotyczące Wykonawcy

Nazwa.....

Siedziba.....

Nr tel. /fax.....

Nr NIP.....

Nr REGON.....

E-mail

Dane dotyczące Zamawiającego

Zespół Szkół im. Adama Wodźniczki

ul. Topolowa 2

62 – 050 Mosina

Zobowiązania Oferenta

Zobowiązuję się samodzielnie wykonać przedmiot zamówienia w pakietach nr:

.....

Dostawa i sprzedaż sukcesywna art. żywnościowych objętych zamówieniem w ilości zgodnej ze SIWZ za kwotę w pakiecie:

Pakiet nr 1 - mięso wieprzowe, przetwory mięsne (CPV 15100000-9, 15131000-5)

Wartość netto.....zł

(słownie).....)

Wartość podatku VAT.....zł

(słownie)

Wartość brutto.....zł

(słownie).....)

Deklaruję zagwarantowany okres miesięcy niezmienności cen.

Pakiet nr 2 - produkty mleczarskie (CPV 15500000-3)

Wartość netto.....zł
(słownie).....)
Wartość podatku VATzł
(słownie))
Wartość brutto.....zł
(słownie).....)

Deklaruję zagwarantowany okres miesięcy niezmienności cen.

Pakiet nr 3 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie (CPV 15810000-9)

Wartość netto.....zł
(słownie).....)
Wartość podatku VAT.....zł
(słownie))
Wartość brutto.....zł
(słownie).....)

Deklaruję zagwarantowany okres miesięcy niezmienności cen.

Pakiet nr 4 - mrożonki (warzywa, owoce, ryby) (CPV 15896000-5)

Wartość netto.....zł
(słownie).....)
Wartość podatku VAT.....zł
(słownie))
Wartość brutto.....zł
(słownie).....)

Deklaruję zagwarantowany okres miesięcy niezmienności cen.

**Pakiet nr 5 - artykuły ogólnospożywcze, przyprawy, makarony,
oleje roślinne i słodczy (CPV 15800000-6)**

Wartość netto.....zł
(słownie).....)
Wartość podatku VAT.....zł
(słownie))
Wartość brutto.....zł
(słownie).....)

Deklaruję zagwarantowany okres miesięcy niezmienności cen.

Pakiet nr 6 - drób (CPV 15131500-0)

Wartość netto.....zł
(słownie).....)
Wartość podatku VAT.....zł
(słownie))
Wartość brutto.....zł
(słownie).....)

Deklaruję zagwarantowany okres miesięcy niezmienności cen.

Pakiet nr 7 - jaja (CPV 03142500-3)

Wartość netto.....zł
(słownie).....)
Wartość podatku VAT.....zł
(słownie))
Wartość brutto.....zł
(słownie).....)

Deklaruję zagwarantowany okresmiesięcy niezmienności cen.

Pakiet nr 8 - warzywa i owoce (CPV 03200000-3)

Wartość netto.....zł
(słownie).....)
Wartość podatku VAT.....zł
(słownie))
Wartość brutto.....zł
(słownie).....)

Deklaruję zagwarantowany okres miesięcy niezmienności cen.

Pakiet nr 9 – warzywa przetworzone (CPV 15331000-7)

Wartość nettozł
(słownie).....)
Wartość podatku VATzł
(słownie).....)
Wartość brutto..... zł
(słownie).....)

Deklaruje zagwarantowany okres miesięcy niezmienności cen.

Pakiet nr 10 – owoce tropikalne i cytrusowe (CPV 03222110-7, CPV 03222200-5)

Wartość nettozł
(słownie).....)
Wartość podatku VATzł
(słownie).....)
Wartość bruttozł
(słownie).....)

Deklaruję zagwarantowany okresmiesiące niezmienności cen.

Termin płatności – minimum 21 dni

Oświadczam, że:

1. Zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń.
2. Zdobyliśmy niezbędne informacje do przygotowania oferty w poszczególnych pakietach.
3. Dostawę i sprzedaż art. żywnościowych zamierzamy wykonać samodzielnie.
4. Wszystkie przedstawione przez nas informacje są prawdziwe, pod groźbą odrzucenia oferty.
5. Zobowiązuję się wykonać zamówienie w okresie od dnia 01.01.2014 do 31.12.2014r. po uprzednim podpisaniu umowy i na warunkach zawartych w projekcie umowy.
6. Uważam się za związanego niniejszą ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

Na potwierdzenie spełnienia wymagań SIWZ do oferty załączam:

1. Formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 1
 2. Oświadczenie oferenta stanowiące załącznik nr 2
 3. Oświadczenie oferenta stanowiące załącznik nr 3
 4. Oświadczenie oferenta stanowiące załącznik nr 4 (dotyczy rolnika ryczałtowego),
 5. Formularz cenowy stanowiący załącznik nr 5 (pakiety),
 6. Podpisany załącznik nr 6 (projekt umowy),
 7. Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej- datowane nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- Oferenci, których siedziba lub miejsce zamieszkania jest poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, dokument wymieniony w pkt. IX ust. 3

Złożona oferta wraz załącznikami zawiera spiętych (zszytych), ponumerowanych i podpisanych stron.

Zastrzeżenia oferenta:

.....
.....

..... dnia

.....
(podpis i pieczęć Oferenta)

.....
(pieczęćka firmowa oferenta)

ZS- ZP.271/01/2013

OŚWIADCZENIE OFERENTA

Przystępując do udziału o zamówienie publiczne na:

.....
.....

zgodnie z art. 22 ust. 1 pkt 1-4 Ustawy z dnia 29.01.2004r. Prawo zamówień publicznych
(tekst jednolity Dz. U. z 2013r. poz. 907 z późniejszymi zmianami) oświadczam, że:

- a) Posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności pozwalające na realizację dostaw określonych w SIWZ,
- b) Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- c) Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- d) Nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.

.....dnia.....

.....

(podpis i pieczęćka Oferenta)

.....
(pieczęć firmowa oferenta)

ZS- ZP.271/01/2013

OŚWIADCZENIE

Niniejszym oświadczam, że wyrażam zgodę na poprawienie przez Zamawiającego oczywistych pomyłek rachunkowych i pisarskich stwierdzonych w treści oferty zgodnie z art. 87 ust.2 pkt. 1-3 ustawy Prawo zamówień publicznych.

.....dnia.....

.....

(podpis i pieczęć Oferenta)

(dotyczy rolnika ryczałtowego)

Załącznik nr 4 do SIWZ

.....
(pieczęć firmowa oferenta)

ZS-ZP.271/01/2013

Oświadczenie rolnika ryczałtowego

Przystępując do postępowania w sprawie udzielenia zamówienia publicznego na dostawę

.....

Oświadczam, że jestem rolnikiem ryczałtowym zwolnionym od podatku od towarów i usług na podstawie art. 43 ust. 1 pkt. 3 ustawy z dnia 11 marca 2004r. o Podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2004 Nr 54, poz. 535, z późn. zm.).

.....dnia.....

.....
(podpis i pieczęć Oferenta)

.....
Pieczęć oferenta

Załącznik nr 5

Pakiet nr 1 – Formularz cenowy

**Zapotrzebowanie na wędliny wieprzowe i drobiowe oraz mięso wieprzowe
do Zespołu Szkół im. Adama Wodiczki w Mosinie**

Lp.	Nazwa artykułu		CPV	Ilość	J.m	Cena netto jedn.	Wartość netto ogółem	VAT %	Wartość VAT	Wartość brutto ogółem
1.	Boczek surowy wieprzowy b/ż, b/s klasa E	bez żeber, bez skóry klasa E	15131 220-3	75	kg					
2.	Boczek wędzony parzony	wyrób otrzymany z boczku świeżego klasy E, bez żeber, parzony, wędzony o wydajności końcowej wyrobu 100-104% w stosunku do wsadu surowca mięsnego.	15131 220-3	250	kg					
3.	Karkówka z/k	element kulinarny pozyskany z młodej trzody chlewnej klasy E, bez dodatkowych zabiegów technologicznych (np. bez nastrzyku)	15113 000-3	120	kg					
4.	Kaszanka jęczmienna	wyrób podrobowy wyprodukowany z udziałem surowca skrobiowego (kasza jęczmienna gruboziarnista) i surowca mięsnego w stosunku 1:2, wyrób wyprodukowany z zastosowaniem wyłącznie przypraw naturalnych	15131 133-6	220	kg					
5.	Kiełbasa biała parzona	kiełbasa średniorozdrobniona, parzona, wyprodukowana z udziałem mięsa wieprzowego kl. I i II, wołowiny oraz przypraw wyłącznie naturalnych, zawiera świeży czosnek, wydajność końcowa wyrobu w stosunku do wsadu mięsnego około 120%	15131 133-6	100	kg					
6.	Kiełbasa śląska	kiełbasa średniorozdrobniona, parzona, wędzona, wyprodukowana z udziałem mięsa wieprzowego kl. I i II, wołowiny oraz przypraw wyłącznie naturalnych, zawiera świeży czosnek, wydajność końcowa wyrobu w stosunku do wsadu mięsnego około 120% wyrób nie może zawierać skórek wieprzowych, mięsa	15131 133-6	200	kg					

		otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM								
7.	Kiełbasa typu krakowska wieprzowa	Kiełbasa wędzona, parzona, podsuszana, wyprodukowana z mięsa peklowanego : wieprzowego od szynki oraz kl II, mięsa wołowego kl I (dodatek wody technologicznej na poziomie 10 % w stosunku do masy surowca mięsnego)	15131 133-6	140	kg					
8.	Kiełbasa typu jałowcowa	Kiełbasa parzona, wędzona , pozyskana z mięsa wołowego i wieprzowego , kiełbasy o zwiększonej zawartości mięsa tłustego , wyprodukowane z udziałem solanki 40 % w stosunku do udziału surowca, kiełbasa krucha i soczysta doskonale nadająca się na grilla Wyrób nie może zawierać skórek wieprzowych , mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	70	kg					
9.	Kiełbasa typu parówkowa gruba	Kiełbasa parzona, wędzona , pozyskana z mięsa wołowego i wieprzowego , kiełbasy o zwiększonej zawartości mięsa tłustego , wyprodukowane z udziałem solanki 40 % w stosunku do udziału surowca, kiełbasa krucha i soczysta doskonale nadająca się na grilla Wyrób nie może zawierać skórek wieprzowych , mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	150	kg					
10.	Kiełbasa typu piwna	Kiełbasa wędzona, parzona, podsuszana, wyprodukowana z mięsa peklowanego : wieprzowego od szynki oraz kl II, mięsa wołowego kl I (dodatek wody technologicznej na poziomie 10 % w stosunku do masy surowca mięsnego)	151311 33-6	60	kg					
11.	Kiełbasa typu szynkowa	Kiełbasa gruborozdrobniona , obkładowa, parzona , wędzona, w osłonce białkowej , otrzymana z mięsa kl I (szynki) , wyprodukowane z udziałem solanki na poziomie 20 % w stosunku do udziału surowca mięsnego, Wyrób nie zawiera skórek wieprzowych , mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	200	kg					
12.	Kiełbasa typu zwyczajna	Kiełbasa średniorozdrobniona , intensywnie wędzona, parzona, pozyskana z mięsa wołowego i wieprzowego , zawiera pieprz naturalny, majeranek i świeży czosnek Wyrób nie zawiera skórek wieprzowych , mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	240	kg					

13.	Kiełbasa typu żywiecka	Kiełbasa wędzona, parzona, podsuszana, wyprodukowana z mięsa peklowanego : wieprzowego od szynki oraz kl II, mięsa wołowego kl I (dodatek wody technologicznej na poziomie 10 % w stosunku do masy surowca mięsnego)	15131 133-6	90	kg					
14.	Kości świeże od schabu lub karkówki	Kości pozyskane przez wycięcie elementów karkówka i schab , nie obrabiane z mięsa	15100 000-9	200	kg					
15.	Łopátka b/k ,b/s, b/tł	Pozyskane mięso kl I (po usunięciu ścięgien, miesa kl III, tłuszczu)	15113 000-3	850	kg					
16.	Mielonka typu królewska	kiełbasa średniorozdrobniona, okładowa, parzona, w osłonce barierowej, otrzymana w całości z mięsa kl II. Wyprodukowana z udziałem solanina poziomie 50% w stosunku do surowca mięsnego. Wyrób nie zawiera skórek wieprzowych, mięsa otrzymanego w wyniku odkostnienia mechanicznego MOM	15131 133-6	100	kg					
17.	Mielonka typu tyrolska	Kiełbasa średniorozdrobniona, okładowa, parzona , w osłonce barierowej, wyrób wyprodukowany z udziałem mięsa wołowego, wieprzowego , tłuszczu wieprzowego i skórek wieprzowych. Minimalna zawartość % mięsa chudego w wyrobie gotowym nie może być niższa niż 25 % , zawartość skórek wieprzowych nie może przekraczać 5 % w wyrobie gotowym. Wyrób nie zawiera mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	80	kg					
18.	Mięso od szynki – część górna zrazowa	Mięso świeże (nie mrożone) , pozyskane z tuczników (nie z macior)	15113 000-3	220	kg					
19.	Mortadela	Wyrób otrzymany z homogenizowanego farszu mięsa wieprzowego, drobiowego i tłuszczu wieprzowego, zawartość mięsa chudego w wyrobie gotowym minimum 38 %, zawartość skórek wieprzowych nie może przekraczać 4 % w wyrobie gotowym Wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	80	kg					
20.	Ogonówka wędzona parzona	Wędzonka otrzymana z całego mięśnia , wędzona , parzona, wydajność gotowego wyrobu na poziomie nie przekraczającym 120 %,	15131 133-6	30	kg					

21.	Parówki cienne wieprzowe	Wyrób otrzymany z homogenizowanego farszu mięsa wieprzowego, wołowego i tłuszczu wieprzowego, zawartość tłuszczu w stosunku do mięsa chudego na poziomie maksymalnie 50 %. Wyrób nie zawiera skórek wieprzowych, mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	300	kg					
22.	Paszтет wieprzowy wędzony	wędlina homogenizowana podrobowa	15131 133-6	80	kg					
23.	Polędwica drobiowa	Wyrób parzony, obkładowy w osłonce barierowej, otrzymany z mięsa białego z indyka, fileta z kurczaka (minimum 50 % w wyrobie gotowym), nie może zawierać mięsa MOM	15131 133-6	80	kg					
24.	Polędwica sopocka	Wędzonka otrzymana z całego mięśnia -schabu, wędzona, parzona, wydajność gotowego wyrobu na poziomie nie przekraczającym 120 %,	15131 133-6	120	kg					
25.	Schab z/k z polędwicą		15113 000-3	750	kg					
26.	Serdelki drobiowe	Wyrób otrzymany z homogenizowanego farszu mięsa drobiowego i tłuszczu wieprzowego, zawartość tłuszczu w stosunku do mięsa chudego na poziomie około 50 %, zawartość mięsa drobiowego minimum 50 % w stosunku do całości wsadu surowca mięsnego. Wyrób nie zawiera mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	150	kg					
27.	Smalec czysty bez skwarek		15100 000-9	380	kg					
28.	Szynka gotowana wieprzowa	Wędzonka otrzymana z całego mięśnia, wędzona, parzona, wydajność gotowego wyrobu na poziomie nie przekraczającym 120 %,	15131 133-6	160	kg					
29.	Szynka konserwowa wieprzowa	Wędlina gruborozdrobniona, otrzymana wyłącznie z mięsa wieprzowego od szynki, wędlina w osłonce barierowej, zawartość I wp (szynki) w wyrobie gotowym minimum 65 %, wyrób nie zawiera skórek wieprzowych oraz MOM, zawartość skrobi w wyrobie gotowym na poziomie 1,4 %	15131 133-6	100	kg					
30.	Szynka wieprzowa typu śniadaniowa	Wędlina gruborozdrobniona, otrzymana wyłącznie z mięsa wieprzowego, wędlina w osłonce barierowej, zawartość I wp (szynki) w wyrobie gotowym minimum 60 %, wyrób nie zawiera skórek wieprzowych oraz MOM, zawartość skrobi w wyrobie gotowym na poziomie 1,4 %	15131 133-6	50	kg					

31.	Szynkowa z indyka	mięso z fileta z indyka, niskowydajna wędlina gruborozdrobniona	15131 133-6	50	kg					
32.	Wątroba wieprzowa		15113 000-3	160	kg					
33.	Wędlina drobiowa w bloku typu przysmak z kurczaka	Wędlina gruborozdrobniona, otrzymana wyłącznie z mięsa drobiowego, wędlina w osłonce barierowej, zawartość fileta z kurczaka w wyrobie gotowym minimum 60 %, wyrób nie zawiera skórek wieprzowych oraz MOM, zawartość skrobi w wyrobie gotowym na poziomie 1 %	15131 133-6	200	kg					
34.	Żeberka wieprzowe paski	Żeberka wieprzowe z tuczników/nie macior / z warstwą 1.5-2cm mięsa	15113 000-3	350	kg					
		Razem:				-		-		

Dopuszcza się wszystkie produkty równoważne.

..... dnia

.....
(podpis i pieczęć Oferenta)

.....
Pieczęć oferenta

Załącznik nr 5

Pakiet nr 2 – Formularz cenowy
Zapotrzebowanie na produkty mleczarskie
do Zespołu Szkół im. Adama Wodźniczki w Mosinie

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość	J.m	Cena netto jedn.	Wartość netto ogółem	VAT %	Wartość VAT	Wartość brutto ogółem
1	Deser z koroną czekoladowy 150g	15833100-7	1500	szt.					
2	Jogurt owocowy 150g Jogobella	15551320-4	4000	szt.					
3	Jogurt owocowy 150g typu Serduszko	15551320-4	5000	szt.					
4	Jogurt pitny Polski 250g	15551320-4	500	szt.					
5	Kefir poj. 400 g	15500000-3	40	szt.					
6	Margaryna Kasia 250g	15431100-9	1200	szt.					
7	Masło extra min 82% tłuszczu 1 kg	15530000-2	980	kg					
8	Mleko 2% worek	15510000-6	3400	litr					
9	Mleko 3,2% łaciate (karton)	15510000-6	650	litr					
10	Ser Almette różne smaki 150g	15542200-1	1000	szt.					
11	Ser smażony bez dodatków kostka 1 kg	15540000-5	80	kg					
12	Ser śmietankowy 1 kg	15542100-0	280	kg					
13	Ser topiony Frosmak różne smaki 100g	15542200-1	270	szt					
14	Ser topiony plastry Hochland 200g	15542200-1	1400	szt.					
15	Ser żółty typu gouda, edamski	15544000-3	200	kg					
16	Ser żółty typu salami	15544000-3	280	kg					

17	Serek homogenizowany naturalny 150g	15542200-1	340	szt.					
18	Serek kanapkowy 125g	15542200-1	100	szt.					
19	Serek typu DANIO różne smaki 140g/150g	15551320-4	4000	szt.					
20	Serki topione różne smaki 100g	15542200-1	60	szt.					
21	Serki topione typu zegar Hochland 200g	15542200-1	800	szt.					
22	Śmietana słodka 18% kubek 200g	15510000-6	400	szt.					
23	Śmietana słodka 18% kartonik 250g	15510000-6	250	szt.					
24	Śmietana ukwaszona 18% kubek 200g	15510000-6	60	szt.					
25	Twarożek ziarnisty 150 g	15542200-1	1200	szt.					
Razem:					-		-		

Dopuszcza się wszystkie produkty równoważne.

..... dnia

.....
(podpis i pieczęćka Oferenta)

.....
Pieczęć oferenta

Załącznik nr 5

Pakiet nr 3 – Formularz cenowy
Zapotrzebowanie na pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie
do Zespołu Szkół im. Adama Wodźniczki w Mosinie

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość	j.m.	Cena netto jedn.	Wartość netto ogółem	VAT %	Wartość VAT	Wartość brutto ogółem
1	Bułka tarta	15811000-6	200	kg					
2	Bułki zwykłe 50 g	15811400-0	40 000	szt.					
3	Chleb GRAHAM 500g	15811100-7	500	szt.					
4	Chleb zwykły krojony 550 g (foliowany)	15811100-7	4 000	szt.					
5	Chleb razowy 500g	15811100-7	650	szt.					
6	Drożdżówka z dodatkami 100g	15812100-4	2 000	szt.					
7	Pączki 80 g	15812000-3	250	szt.					
8	Pierniki – krajanka	15842300-5	20	kg					
9	Pierniki lukrowane 500g	15820000-2	36	szt.					
10	Placek drożdżowy z owocem	15812122-4	20	kg					
11	Pyzy drożdżowe 450g pakowane po 9 szt.	1581000-9	600	op.					

12	Rogale „marcińskie”	15811200- 8	40	kg					
13	Sernik	15812122- 4	25	kg					
Razem:					-		-		

Dopuszcza się wszystkie produkty równoważne

..... dnia

.....
(podpis i pieczęć Oferenta)

Pakiet nr 4 – Formularz cenowy

Zapotrzebowanie na mrożone warzywa, owoce oraz ryby

do Zespołu Szkół im. Adama Wodziczki w Mosinie

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość	j.m.	Cena netto jedn.	Wartość netto ogółem	VAT %	Wartość VAT	Wartość brutto ogółem
1	Barszcz ukraiński 2,5 kg Nordis lub podobne	15331170-9	40	szt.					
2	Brokuły 2,5kg NORDIS lub podobne	15331170-9	60	szt.					
3	Brukselka 2,5kg NORDIS lub podobne	15331170-9	10	szt.					
4	Bukiet kwiatowy 2,5 kg NORDIS lub podobne	15331170-9	30	szt.					
5	Czarna porzeczka 2,5 kg NORDIS lub podobne	15332100-5	24	szt.					
6	Filet z dorsza mrożony – prasowany bez glazury	152210000-3	340	kg					
7	Filet z miruny mrożony - prasowany bez glazury	152210000-3	100	kg					
8	Groszek 2,5 kg NORDIS lub podobne	15331170-9	40	szt.					
9	Kalafior 2,5 kg NORDIS lub podobne	15331170-9	60	szt.					
10	Marchewka +groszek 2,5g NORDIS lub podobne	15331170-9	50	szt.					

11	Marchewka kostka 2,5 kg NORDIS lub podobne	15331170-9	150	szt.					
12	Mieszanka warzywna - NORDIS lub podobne 2,5 kg op.	15331170-9	30	szt.					
13	Pierogi z mięsem 2,5 kg	15851220-6	40	szt.					
14	Pierogi z owocami 2,5 kg	15851220-6	40	szt.					
15	Pierogi z serem 2,5 kg	15851220-6	30	szt.					
16	Truskawka 450g NORDIS lub podobne	15332100-5	20	szt.					
17	Włoszczyzna 2,5 kg NORDIS lub podobne	15331170-9	40	szt.					
18	Zupa jarzynowa 2,5 kg NORDIS lub podobne	15331170-9	30	szt.					
19	Zupa wiosenna 2,5 kg NORDIS lub podobne	15331170-9	20	szt.					
Razem:					-		-		

Dopuszcza się wszystkie produkty równoważne.

..... dnia

.....

(podpis i pieczęć Oferenta)

.....
Pieczęć oferenta

Załącznik nr 5

Pakiet nr 5 – Formularz cenowy

**Zapotrzebowanie na artykuły ogólnospożywcze- przyprawy, makarony, oleje roślinne
i słodczyce do Zespołu Szkół im. Adama Wodźiczki w Mosinie**

L.p.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość	j.m	Cena netto jedn.	Wartość netto ogółem	VAT %	Wartość VAT	Wartość brutto ogółem
1	Dżem owocowy Międzychód 300g (różne smaki)	15332290-3	400	szt.					
2	Groszek konserw. Kwidzyń 400 g	15331462-3	70	szt.					
3	Jagody w syropie ABRA 300g	15332100-5	40	szt.					
4	Kasza manna 1kg	15610000-7	20	kg					
5	Ketchup pikantny 500g Tortex lub podobny	15871250-1	250	szt.					
6	Kompot truskawkowy Rolnik lub podobne 900g	15330000-0	60	szt.					
7	Kompot wiśniowy Rolnik lub podobne 900g	15330000-0	80	szt.					
8	Koncentrat pomidorowy 200g Pudliszki lub podobny	15331427-6	100	szt.					
9	koncentrat pomidorowy 900g Pudliszki lub podobny	15331427-6	160	szt.					
10	Mąka tortowa 1 kg	15612100-2	900	kg					
11	Groszek ptysiowy 500g	15821000-9	15	kg					
12	Olej kujawski 1l	15411210-7	340	szt.					

13	Powidła śliwkowe 285g Międzychód	15330000-0	140	szt.					
14	Sok w kartoniku – Hortex karotka -marchew 1 l.	15320000-7	380	szt.					
15	Sól drobna	15872400-5	380	kg					
16	Kasza jęczmienna 1kg	15610000-7	150	kg					
17	Ryż 1 kg	15611000-4	150	kg					
18	Ryż błyskawiczny w woreczkach waga 400g	15611000-4	60	szt.					
19	Syrop owoc. 0,5l malinowy, Owocowa Spizarnia lub podobny	15831500-7	100	szt.					
20	Syrop owoc. 0,5l wiśniowy, Owocowa Spizarnia lub podobny	15831500-7	40	szt.					
21	Cytryna w płynie 0,5 l	15800000-6	150	szt.					
22	Budyń 40g (różne smaki)	15842310-8	200	szt.					
23	Kisiel 40g (wiśniowy, truskawkowy)	15842310-8	400	szt.					
24	Cukier waniliowy 32g	15830000-5	300	szt.					
25	Cukier 1kg	15831200-4	1300	kg					
26	Kakao ciemne 100g	15841000-5	100	szt.					
27	Makaron nitki Aldente 400g	15851100-9	150	szt.					
28	Makaron świderki Aldente 2 kg	15851100-9	150	szt.					
29	Makaron gwiazdki 400g	15851100-9	30	szt.					
30	Makaron muszelki 400g	15851100-9	30	szt.					
31	Rosół z kury Winiary słoik 120g	15892000-7	40	szt.					
32	Kawa Inka kartonik 150g	15861000-1	300	szt.					
33	Herbata 90g (zwykła gran.) Saga	15863000-5	460	szt.					

34	Fasolka po bretońsku 600g. Pudliszki	15894300-4	160	szt.					
35	Gołąbki Pudliszki słoik 600g	15894300-4	80	szt.					
36	Pulpety w sosie pomidorowym 600g	15894300-4	40	szt.					
37	Leczo pieczarkowe ABRA 800g	15894300-4	200	szt.					
38	Ocet 0,5 l 10%	15871100-5	130	szt.					
39	Chrzan tarty Victus 300g.	15331400-1	160	szt.					
40	Ciastka Petit Beurre 100g	15821200-1	800	szt.					
41	Czosnek granulowany Apetita lub podobna 20g	15872000-1	60	szt.					
42	Drożdże kostka 100g	15898000-9	120	szt.					
43	Liść laurowy Apetita lub podobna 15g	15872000-1	80	szt.					
44	Majeranek Apetita lub podobna 20g	15872000-1	180	szt.					
45	Majonez dekoracyjny Winiary 400g	15871273-8	450	szt.					
46	Makaron Sulechowski spaghetti 500g	15851100-9	440	kg.					
47	Musztarda stołowa 200g	15871250-1	200	szt.					
48	Papryka ostra mielona Apetita lub podobna 20g	15872000-1	80	szt.					
49	Papryka słodka mielona Apetita lub podobna 20g	15872000-1	120	szt.					
50	Pieprz mielony czarny Apetita lub podobny 20g	15872100-2	280	szt.					
51	Przyprawa MAGGI Winiary 1l.	15872000-1	40	szt.					
52	Sos boloński Winiary 34g	15871260-4	400	szt.					
53	Sos pieczeniowy Winiary 34g	15871260-4	300	szt.					
54	sos sałatkowy francuski Vinaigrette 98 g	15871200-6	300	szt.					
55	Wafelki Grzeński w czekoladzie	15842000-2	1200	szt.					

56	VEGETA czerwona 75g	15871000-4	820	szt.					
57	Ziele angielskie Apetita lub podobna 20g	15872000-1	100	szt.					
58	Zupa grzybowa Winiary 34g	15891400-4	100	szt.					
59	Zupa pieczarkowa Winiary 34g	15891400-4	300	szt.					
60	Żurawina do mięs 300g	15872000-1	50	szt.					
61	Buraczki czerwone słoik 450g	15331400-1	60	szt.					
62	Cukierki – mieszanka czekoladowa	15842000-2	15	kg					
63	Czekolada mleczna 100g	15842100-3	450	szt.					
64	Fasola czerwona Pudliszki lub podobna 400g	15331131-4	70	szt.					
65	Fasolka szparagowa żółta w zalewie 470g	15331131-4	300	szt.					
66	Filet z makreli w pomidorach 180g	15240000-2	60	szt.					
67	Konserwa tyrolska w pudełku 135g	15131000-5	60	szt.					
68	Kukurydza puszka Pudliszki lub podobna 400g	15331470-2	120	szt.					
69	Makrela wędzona	15234000-7	60	kg					
70	Nektar z czarnej porzeczki HORTEX 1l lub podobny	15321000-4	380	szt.					
71	Ogórki konserwowe Rolnik lub podobny 900g	15331400-1	400	szt.					
72	Paprykarz szczeciński w pudełku Łosoś 135g	15240000-2	420	szt.					
73	Pasztet drobiowy w pudełku 135g Mispol różne smaki	15131000-5	550	szt.					
74	Pierniki w czekoladzie „serca” 450g	15842000-2	20	szt.					
75	Podgrzybek suszony 100g	15331135-2	15	szt.					
76	Przecier jabłkowy typu szarlotka 900g	15332140-7	80	szt.					

77	Przecier ogórkowy 320g Victus lub podobny	15330000-0	90	szt.					
78	Rodzyunki „sultańskie” 250g	03222115-2	20	kg					
79	Sok jabłkowy Hortex 1l lub podobny	15321600-0	400	szt.					
80	Sok pomarańczowy Hortex 1l.	15321100-5	450	szt.					
81	Sok winogronowy Hortex lub podobny 1l.	15321500-9	450	szt.					
82	Tuńczyk w oleju 185g Lisner lub podobny	15240000-2	80	szt.					
83	Wiśnia drążona Rolnik lub podobne 720g	15842400-6	30	szt.					
84	Mąka ziemniaczana 1kg	15612300-4	20	kg.					
Razem					-		-		

Dopuszcza się wszystkie produkty równoważne

..... dnia

.....
(podpis i pieczęćka oferenta)

.....
Pieczęć oferenta

Załącznik nr 5

Pakiet nr 6 – Formularz cenowy
Zapotrzebowanie na drób do Zespołu Szkół im. Adama Wodźniczki w Mosinie

L p.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość	j.m.	Cena netto jedn.	Wartość netto ogółem	VAT %	Wartość VAT	Wartość brutto ogółem
1.	Filet z indyka	15112000-6	100	kg					
2.	Filet z kurczaka	15112000-6	380	kg					
3.	Mięso gulaszowe drobiowe – mięso indycze klasa I białe	15112000-6	80	kg					
4.	Porcje rosółowe	15112000-6	80	kg					
5.	udka z kurczaka	15112000-6	700	kg					
Razem:					-		-		

Dopuszcza się wszystkie produkty równoważne.

..... dnia

.....
(podpis i pieczęćka oferenta)

.....
Pieczęć oferenta

Załącznik nr 5

Pakiet nr 7 – Formularz cenowy
Zapotrzebowanie na jaja do Zespołu Szkół im. Adama Wodiczki w Mosinie

L p.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość	j.m.	Cena netto jedn.	Wartość netto ogółem	VAT %	Wartość VAT	Wartość brutto ogółem
1.	Jaja – średniej wielkości	031425500-3	15000	szt.					
Razem:					-		-		

..... dnia

.....
(podpis i pieczęćka oferenta)

.....
Pieczęć oferenta

Załącznik nr 5

Pakiet nr 8 – Formularz cenowy

**Zapotrzebowanie na warzywa i owoce
do Zespołu Szkół im. Adama Wodźniczki w Mosinie**

L p.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość	j.m.	Cena netto jedn.	Wartość netto ogółem	VAT %	Wartość VAT	Wartość brutto ogółem
1.	Burak czerwony	03221100-7	750	kg					
2.	Cebula	03221113-1	400	kg					
3.	Fasola Jaś	03212200-2	80	kg					
4.	Groch łuskany połówki	03212200-2	90	kg					
5.	Jabłka duże	03222321-9	2700	kg					
6.	Brzoskwinie	03222332-9	60	kg					
7.	Kalafior świeży	03221420-6	60	szt.					
8.	Kalarepa	03221100-7	50	szt.					
9.	Kapusta biała	03221410-3	500	kg					
10	Kapusta biała młoda	03221410-3	100	szt.					
11	Kapusta modra	03221410-3	500	kg					
12	Kapusta pekińska	03221410-3	800	szt.					

13	Koperek zielony pęczek	03221300-9	1 500	szt.					
14	Marchew świeża	03221112-4	1000	kg					
15	Natka pietruszki pęczek	03221300-9	1 400	szt.					
16	Ogórek zielony szklarniowy	03221270-9	200	kg					
17	Papryka czerwona świeża	03221230-7	100	kg					
18	Pieczarki	03221260-6	250	kg					
19	Pietruszka korzeń	03221100-7	750	kg					
20	Pomidory	03221240-0	1 400	kg					
21	Por	03221100-0	90	kg					
22	Rzodkiewka pęczek	03221100-7	250	szt.					
23	Salata zwykła	03221320-5	200	szt.					
24	Seler	03221100-7	700	kg					
25	Szczypiorek pęczek	03221300-9	350	szt.					
26	Ziemniaki	03212100-1	12 000	kg					
Razem:					-		-		

Dopuszcza się produkty równoważne.

..... dnia

.....
(podpis i pieczęćka oferenta)

.....
Pieczęć oferenta

Załącznik nr 5

Pakiet nr 9 – Formularz cenowy

**Zapotrzebowanie na warzywa przetworzone
do Zespołu Szkół im. Adama Wodziczki w Mosinie**

L p.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość	j.m.	Cena netto jedn.	Wartość netto ogółem	VAT %	Wartość VAT	Wartość brutto ogółem
1.	Kapusta kiszona	03221410-3	900	kg					
2.	Ogórek kiszony	03221270-9	350	kg					
					-		-		

Dopuszcza się produkty równoważne.

..... dnia.....

.....
(podpis i pieczęćka oferenta)

.....
Pieczęć oferenta

Załącznik nr 5

Pakiet nr 10 – Formularz ofertowy
Zapotrzebowanie na owoce tropikalne i cytrusowe
do Zespołu Szkół im. Adama Wodziczki w Mosinie

L p	Nazwa artykułu	CPV	Ilość	j.m.	Cena netto jedn.	Wartość netto ogółem	VAT %	Wartość VAT	Wartość brutto ogółem
1.	Banany	03222111-4	200	Kg					
2.	Mandarynki	03222220-1	50	kg					
1.	Pomarańcze	03222240-7	50	kg					
Razem:					-		-		

Dopuszcza się produkty równoważne.

.....dnia.....

.....
(podpis i pieczęćka Oferenta)

UMOWA
(PROJEKT UMOWY)

Zawarta w dniu w Mosinie pomiędzy:

Zespołem Szkół im. Adama Wodźiczki w Mosinie

Zwanym dalej „**Zamawiającym**” reprezentowanym przez:

Dyrektora – Pawła Zawieję

Gł. Księgowego – Jerzego Michałaka

a

.....

.....

Zwanym dalej „**Wykonawcą**” reprezentowanym przez:

.....

.....

Niniejsza umowa jest następstwem wyboru przez Zamawiającego oferty Wykonawcy wybranego w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2013r., poz. 907 z późn. zm.) ogłoszonym na sukcesywne dostawy artykułów spożywczych do Zespołu Szkół im. Adama Wodźiczki jak niżej:

Pakiet nr 1 - mięso wieprzowe, przetwory mięsne

Pakiet nr 2 - produkty mleczarskie

Pakiet nr 3 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Pakiet nr 4 - mrożonki (warzywa, owoce, ryby)

Pakiet nr 5 - artykuły ogólnospożywcze, przyprawy, makarony, oleje roślinne i słodyczne

Pakiet nr 6 - drób

Pakiet nr 7 - jaja

Pakiet nr 8 - warzywa i owoce

Pakiet nr 9 - warzywa przetworzone

Pakiet nr 10 - owoce tropikalne i cytrusowe

§ 1

1. Zamawiający nabywa a Wykonawca sprzedaje i zobowiązuje się dostarczyć własnym transportem do siedziby Zamawiającego produkty zgodnie z ofertą przetargową przedłożoną w dniu na Pakiet nr:.....

2. Przedmiot zamówienia Wykonawca dostarczy zgodnie z przepisami i zaleceniami sanitarnymi, odpowiednią dokumentacją oraz wymogami dotyczącymi transportu w/w artykułów żywnościowych.

3. Wykonawca gwarantuje, że jakość sprzedanego towaru jest zgodna z obowiązującymi normami.

4. Poszczególne dostawy realizowane będą okresowo, w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego po wcześniejszym uzgodnieniu telefonicznym lub faksem w godz. od 6⁰⁰ do 14⁰⁰.

5. Z uwagi na niemożliwość przewidzenia dzienną liczbę żywionych Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu mniejszej ilości artykułów stanowiących przedmiot zamówienia niż określona w formularzu cenowym i zapłaty kwoty adekwatnej do zamówionej ilości.

6. Wykonawca akceptuje, że w okresie ferii szkolnych, w przypadku braku zakwaterowania w internacie osób korzystających z wyżywienia Zamawiający nie będzie składał zamówień.

§ 2

Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 01 stycznia 2014r. do 31 grudnia 2014r.

§ 3

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za przedmiot umowy określony w § 1 kwotę w wysokości (z zastrzeżeniem pkt. 5 umowy):

Wartość netto -zł

(słownie))

Wartość podatku VAT -zł

(słownie))

Wartość brutto -zł

(słownie))

2. Strony przyjmują możliwość zmiany cen jednostkowych towarów będących przedmiotem niniejszej umowy, jednakże nie wcześniej niż po upływie od daty podpisania umowy.

3. Ewentualny wzrost cen musi zostać udokumentowany, a potrzeba jego dokonania wymaga uzasadnienia na piśmie przez Wykonawcę.

4. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wynagrodzenia brutto Wykonawcy w okresie realizacji umowy w przypadku zmiany obowiązującej stawki VAT, o kwotę wynikającą z różnicy stawki VAT, o kwotę wynikającą z różnicy stawek VAT. W takim przypadku strony sporządzają aneks do umowy, w którym zostanie określona nowa stawka VAT oraz wyliczone w oparciu o tę stawkę wynagrodzenie brutto Wykonawcy.

§ 4

1. Po każdej dostawie Wykonawca (lub Zamawiający – w przypadku rolnika ryczałtowego) wystawi fakturę VAT o wartości tej dostawy.
2. Podstawą do zapłaty będzie potwierdzenie odbioru poszczególnych partii dostarczonego towaru, podpisane przez osobę upoważnioną.
3. Należność Wykonawcy oparta na wystawionej fakturze, zostanie przelana na konto Wykonawcy wskazane w fakturze VAT, w terminie do 21 dni od daty dostarczenia faktury.

§ 5

1. Wykonawca gwarantuje, że jakość sprzedanego towaru jest zgodna z obowiązującymi normami.
2. W przypadku dostarczenia wyrobów przeterminowanych lub złej jakości Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego dostarczenia w ich miejsce towarów pełnowartościowych.
3. Zamawiający dokonuje odbioru ilościowego i jakościowego w chwili dostawy, a w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości zgłasza Wykonawcy o zaistniałym fakcie, jednak nie później niż po upływie 1 doby od chwili dostawy.
4. Dostawy towaru będą realizowane w miarę potrzeb – w dniach nauki szkolnej lub innych dniach żywienia zbiorowego w godz. 6⁰⁰ – 14⁰⁰ na podstawie zapotrzebowania zgłoszonego przez Zamawiającego telefonicznie i pisemnie potwierdzonego faksem.

§ 6

W razie nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy strony zobowiązują się zapłacić kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - a) w wysokości 5% wartości umownej oferty, gdy Zamawiający odstąpi od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca,
 - b) w wysokości 0,2% wartości umownej artykułów nie dostarczonych w terminie za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną:
 - a) 2% wartości niezrealizowanej części dostaw artykułów w razie odstąpienia przez Wykonawcę od umowy z powodu okoliczności, za które ponosi odpowiedzialność Zamawiający z zastrzeżeniem o którym mowa w § 7.
3. Jeżeli wysokość zastrzeżonych kar umownych nie pokrywa poniesionej szkody, strony mogą dochodzić odszkodowania uzupełniającego.

§ 7

1. W razie wystąpienia 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 1 miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.

2. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie zapłaty należnej z tytułu wykonania części umowy.

3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 8

Poza przypadkiem o którym mowa w § 7, stronom przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, gdy:

- a) Zostanie ogłoszona upadłość lub rozwiązanie firmy Wykonawcy,
- b) Zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
- c) Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie.

2. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli:

- a) Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur w terminie 4 tygodni od terminu upływu zapłaty określonego w niniejszej umowie.
- b) Zamawiający nie przystąpi do odbioru lub odmawia odbioru zamówionego towaru.

§ 9

- 1. Każda zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.
- 2. Strony zgodnie ustalają, iż zakazuje się zmian zawartej umowy oraz wprowadzenia nowych postanowień, niekorzystnych dla Zamawiającego, jeżeli przy ich uzgodnieniu należałoby zmienić treść oferty, chyba że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.

§ 10

Ewentualne kwestie sporne wynikłe w trakcie realizacji niniejszej umowy strony rozstrzygać będą polubownie.

§ 11

W przypadku braku porozumienia spory rozstrzygane będą przez właściwy sąd.

§ 12

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego oraz przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych, a w sprawach procesowych – przepisy Kodeksu postępowania cywilnego.

§ 13

Umowa sporządzona została w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 dla każdej ze stron.

§ 14

Integralną część niniejszej umowy stanowią:

- załącznik nr 1,
- załącznik nr 2,
- załącznik nr 3,
- załącznik nr 4,
- załącznik nr 5 (pakiety).

Zamawiający:

Wykonawca:

AKCEPTUJĘ WARUNKI UMOWY

.....

(podpis i pieczęć Oferenta)