

**Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej
im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Płońsku**
ul. Henryka Sienkiewicza 7, 09-100 Płońsk woj. mazowieckie
NIP 567-15-32-011 Regon 000308703 Tel. (23) 661 34 00 - centrala;
(23) 662 39 89 - sekretariat
Fax. (23) 662 32 14
e-mail: przetargi@szpitalplonsk.pl



ISO 9001:2008

FZP.261.24.2017

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

**w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego
na dostawę artykułów spożywczych**

ZATWIERDZAM

DYREKTOR

Samodzielnego Publicznego Zespołu Zakładów
Opieki Zdrowotnej im. Marszałka Józefa Piłsudskiego
w Płońsku
lek. Paweł Obermeyer

Płońsk, dn. 18.12.2017 r.

Rozdział I. Nazwa oraz adres Zamawiającego:

Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Płońsku
Adres do korespondencji:

09-100 Płońsk ul. Henryka Sienkiewicza 7, woj. mazowieckie

NIP: 567-15-32-011

Regon: 000308703

KRS Nr: 0000033369

Faks: (23) 662 32 14

Tel.: (23) 661 34 00

e-mail: przetargi@szpitalplonsk.pl

Godziny urzędowania: 7.30-15.05

Rozdział II. Tryb udzielenia zamówienia:

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 t.j) zwanej w dalszej części SIWZ „ustawą Pzp”, a także wydanych na podstawie niniejszej ustawy aktów wykonawczych.
2. Wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Pzp.

Rozdział III. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy sukcesywne artykułów spożywczych, m.in. przetworów mlecznych, mięsa, ryb, pieczywa, mrożonek, jaj, owoców, warzyw, artykułów spożywczych dla żywienia dzieci i niemowląt. Opis przedmiotu zamówienia stanowi Załącznik Nr 1 do SIWZ. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wraz z wymaganymi parametrami oraz zapotrzebowaniem ilościowym przedstawia załącznik Nr 3 - Formularz cenowy oraz wzór umowy.

Rozdział IV. Opis części zamówienia:

1. Zamówienie zostało podzielone na 12 zadań. Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną ilość zadań.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wraz z wymaganymi parametrami oraz zapotrzebowaniem ilościowym przedstawia załącznik Nr 3 - Formularz cenowy oraz załącznik Nr 7 - wzór umowy.
3. Wszystkie zapisy SIWZ jednakowo dotyczą wszystkich części (zadań) zamówienia chyba, że w poszczególnych punktach zostały określone odmienne zapisy dla poszczególnych zadań.
Nazwa i kody Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 15800000-6

Rozdział V. Termin wykonania zamówienia:

Dostawy przedmiotu zamówienia odbywać się będą sukcesywnie w zależności od potrzeb Zamawiającego, codziennie od poniedziałku do piątku. Wykonawca zobowiązany jest realizować zamówienie w okresie od dnia zawarcia umowy do 31.12.2018 r. Planowany termin zawarcia umowy styczeń 2018 r.

Rozdział VI. Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - 1) nie podlegają wykluczeniu,
 - 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu,
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
 - 1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów - Zamawiający nie określa warunku udziału w postępowaniu w przedmiotowym zakresie.
 - 2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej - Zamawiający nie określa warunku udziału w postępowaniu w przedmiotowym zakresie.
 - 3) zdolności technicznej lub zawodowej - Zamawiający nie określa warunku udziału w postępowaniu w przedmiotowym zakresie.
3. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę, w stosunku do którego występują podstawy do wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp tj:

- 1) Wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu lub nie został zaproszony do negocjacji lub złożenia ofert wstępnych albo ofert, lub nie wykazał braku podstaw wykluczenia;
 - 2) Wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) o którym mowa w art. 165a, art. 181–188, art. 189a, art. 218–221, art. 228–230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270–309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny (Dz. U. z 2016 poz. 1137 z późn. zm.) lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2016 r. poz. 176, 1170 i 1171 oraz z 2017 r. poz. 60 i 1051),
 - b) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny,
 - c) skarbowe,
 - d) o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769);
 - 3) wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 2);
 - 4) wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
 - 5) wykonawcę, który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub obiektywne i niedyskryminacyjne kryteria, zwane dalej „kryteriami selekcji”, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów;
 - 6) wykonawcę, który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
 - 7) wykonawcę, który bezprawnie wpływał lub próbował wpłynąć na czynności zamawiającego lub pozyskać informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
 - 8) wykonawcę, który brał udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia lub którego pracownik, a także osoba wykonująca pracę na podstawie umowy zlecenia, o dzieło, agencyjnej lub innej umowy o świadczenie usług, brał udział w przygotowaniu takiego postępowania, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu;
 - 9) wykonawcę, który z innymi wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
 - 10) wykonawcę będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (Dz. U. z 2016 r. poz. 1541 oraz z 2017 r. poz. 724 i 933);
 - 11) wykonawcę, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
 - 12) wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2017 r. poz. 229, 1089 i 1132), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykazą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
4. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie pkt 3 ppkt 2) i 3) oraz 5)-9) lub pkt 4 może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub

przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.

5. Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli Zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, uzna za wystarczające dowody przedstawione na podstawie pkt 5.
6. Zasady udziału w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:
 - 1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
 - 2) W tym przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
 - 3) Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
 - 4) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
 - 5) W przypadku warunku dotyczącego kompetencji lub uprawnień do prowadzenia działalności spełnienie musi wykazać tylko ten Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, który będzie faktycznie realizował zamówienie.
 - 6) Każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia musi wykazać, iż brak jest podstaw do jego wykluczenia z postępowania w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt.12)-23) oraz ust.5 pkt 1) ustawy Pzp.
 - 7) Jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zostanie wybrana, Zamawiający żąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

Rozdział VII. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia:

1. **W celu wstępnego potwierdzenia, że nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu Wykonawca do oferty zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert:**
 - 1) oświadczenie dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu (Załącznik Nr 4 do SIWZ)
 - 2) oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania (Załącznik Nr 5 do SIWZ)
2. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt. 1 ppkt 2).
3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenia, o których mowa w pkt 1 ppkt 1) i 2) składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.
4. Oświadczenia, o których mowa w pkt 1 składane są w oryginale.
5. W terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji z otwarcia ofert, o której mowa w art.86 ust.5 ustawy Pzp Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 (wg wzoru załącznik Nr 6 do SIWZ). Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innymi Wykonawcami nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

Rozdział VIII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami:

1. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywać się będzie za pośrednictwem operatora pocztowego, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
2. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawca winien posługiwać się numerem sprawy określonym w SIWZ.

3. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę za pośrednictwem operatora pocztowego winny być składane na adres: Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Płońsku, 09-100 Płońsk ul. Henryka Sienkiewicza 7.
4. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną winny być kierowane na adres email lub fax wskazany w Rozdziale I niniejszej SIWZ.
5. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. W przypadku gdy Wykonawca nie potwierdzi otrzymania korespondencji od Zamawiającego przekazanej faksem lub e-mailem, Zamawiający przyjmie, zgodnie ze wskazaniem urządzeń technicznych poprawność dostarczenia wiadomości.
6. Dla usprawnienia przebiegu postępowania Wykonawca w ofercie wskazuje nr faxu i adres e-mail, na który Zamawiający będzie przekazywał oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje.
7. Jednocześnie Zamawiający informuje, że nie dopuszcza innego sposobu komunikowania się zarówno z Zamawiającym jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami - niż wskazany w niniejszym rozdziale SIWZ. Oznacza to, że Zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub/i osobisty w swojej siedzibie.
8. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia w sposób podany w pkt. 1. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął po upływie terminu składania wniosku lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SIWZ. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał specyfikację istotnych warunków zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania, a jeżeli specyfikacja jest udostępniana na stronie internetowej, zamieszcza na tej stronie.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo, w uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert do zmiany treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia Zamawiający udostępnia na stronie internetowej. Jeżeli zmiana treści SIWZ prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający zamieszcza ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych. Jeżeli w wyniku zmiany treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert określony w Rozdziale XII niniejszej SIWZ. Informację o przedłużeniu terminu składania ofert Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, oraz zamieszcza na stronie internetowej, jeżeli specyfikacja jest udostępniana na tej stronie oraz Zamawiający zamieszcza ogłoszenie o zmianie ogłoszenia. W takim przypadku, wszelkie prawa i zobowiązania Wykonawców i Zamawiającego dotyczące wcześniej ustalonego terminu będą podlegały nowemu terminowi.
10. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest: w zakresie spraw formalno - prawnych - Sławomir Potwardowski

Rozdział IX. Informacje na temat wadium.

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium w niniejszym postępowaniu.

Rozdział X. Termin związania ofertą:

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

Rozdział XI. Opis sposobu przygotowywania ofert:

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na wybraną ilość części.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w SIWZ i przygotować ofertę zgodnie z wymogami określonymi w tym dokumencie. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ. Wykonawca może skorzystać z wzorów dokumentów opracowanych przez Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza również aby Wykonawca sporządził ofertę wraz z załącznikami na własnych formularzach pod warunkiem, że istotna treść odpowiadać będzie warunkom określonym przez Zamawiającego w niniejszej SIWZ oraz warunkom określonym, ustawie Pzp oraz aktach wykonawczych wydanych na jej podstawie.
3. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
4. Ofertę należy złożyć pod rygorem nieważności w formie pisemnej (napisana maszynowo, komputerowo lub inną trwałą techniką). Oferta wraz z załącznikami musi być czytelna.
5. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument sporządzony w języku obcym winien być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski.
6. Razem z ofertą Wykonawca zobowiązany jest złożyć:
 - 1) wypełniony formularz oferty (wg wzoru Załącznik Nr 2 do SIWZ)
 - 2) wypełniony formularz cenowy (wg wzoru Załącznik Nr 3 do SIWZ)
 - 3) oświadczenia określone w Rozdziale VII pkt 1 ppkt 1) i 2) niniejszej SIWZ (wg wzoru Załącznik Nr 4 i 5 do SIWZ)
 - 4) niezbędne pełnomocnictwa - jeżeli zostały udzielone,
7. Ofertę oraz oświadczenia Wykonawca zobowiązany jest złożyć w oryginale.
8. Dokumenty, o których mowa w SIWZ inne niż oświadczenia Wykonawca zobowiązany jest złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
9. Dokumenty złożone w postaci kopii muszą być opatrzone imienną pieczęcią i podpisem osoby upoważnionej oraz dopiskiem „ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM”. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca a w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia lub podwykonawców-każdy z nich w zakresie dokumentów, które go dotyczą.
10. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez Wykonawcę lub osobę(-y) upoważnioną (-e) do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w Krajowym Rejestrze Sądowym / Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innym dokumencie właściwym dla formy organizacyjnej Wykonawcy i upoważnioną do zaciągania w jego imieniu zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty. Jeżeli z dokumentu określającego status prawny Wykonawcy lub pełnomocnictwa wynika, iż do reprezentowania Wykonawcy upoważnionych jest łącznie kilka osób, oferta musi być podpisana przez wszystkie te osoby.
11. Jeżeli osoba/osoby podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, to pełnomocnictwo to musi w swej treści jednoznacznie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty. Pełnomocnictwo to musi zostać dołączone do oferty w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem (kopia pełnomocnictwa powinna być poświadczona notarialnie).
12. Wszystkie poprawki, w szczególności każde przerobienie, przekreślenie, uzupełnienie, przesłonięcie korektorem itp. powinny być parafowane przez Wykonawcę/osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy
13. Zaleca się ponumerowanie kart oferty i pozostałych dokumentów, oświadczeń i załączników oraz połączenie ich w sposób uniemożliwiający dekompletację.
14. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu, w przypadku, gdy złożona kopia dokumentu zostanie uznana przez Zamawiającego za nieczytelną lub budzącą wątpliwości, co do jej prawdziwości.
15. Zgodnie z art.8 w związku z art.96 ust.3 ustawy Pzp oferty złożone w prowadzonym postępowaniu są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępnione i jednocześnie wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
16. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń.

17. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i skutkować będzie ich odtajnieniem.
18. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy Wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 90 ust. 1 ustawy PZP, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jako tajemnica przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
19. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone według takich samych zasad, jak składana oferta tj. w kopercie odpowiednio oznakowanej napisem „ZMIANA”. Koperty oznaczone „ZMIANA” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonywania zmian, zostaną dołączone do oferty.
20. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać swą ofertę poprzez złożenie pisemnego powiadomienia. Koperty ofert wycofywanych nie będą otwierane.
21. Wykonawca wskaże w ofercie część zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom.
22. Ofertę należy złożyć w trwale zamkniętej kopercie, w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczający jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.

Koperta / opakowanie zawierające ofertę powinno być oznaczone w sposób następujący:

.....

/nazwa, adres, nr telefonu Wykonawcy/

**Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej im. Marszałka Józefa Piłsudskiego
w Płońsku
ul. Henryka Sienkiewicza 7
09-100 Płońsk**

z oznakowaniem:

**„Oferta na dostawę artykułów spożywczych
nr sprawy FZP.261.24.2017
Nie otwierać przed 27 grudnia 2017 r., godz. 14:15 ”**

23. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty / opakowania.
24. Na kopercie/opakowaniu należy podać nazwę i adres Wykonawcy, by umożliwić zwrot oferty w przypadku dostarczenia jej Zamawiającemu po terminie lub jej zmianę albo wycofanie.

Rozdział XII. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert:

1. **Ofertę należy złożyć** w sekretariacie (budynek administracyjny, parter) Samodzielnego Publicznego Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Płońsku, ul. Henryka Sienkiewicza 7, 09-100 Płońsk, **do dnia 27 grudnia 2017 r. do godziny 14⁰⁰** i zaadresować zgodnie z opisem przedstawionym w rozdziale XI pkt.22 SIWZ.
2. Na podstawie art. 84 ust.2 ustawy Pzp oferty złożone po terminie zostaną niezwłocznie zwrócone. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego.
3. **Otwarcie ofert** nastąpi w siedzibie Zamawiającego, Pokój nr 26 - pokój Kierownika Działu ds. Zamówień Publicznych (budynek administracyjny, II piętro) Samodzielnego Publicznego Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Płońsku, ul. Henryka Sienkiewicza 7, 09-100 Płońsk, **w dniu 27 grudnia 2017 r., o godzinie 14¹⁵.**

4. Otwarcie ofert jest jawne.
5. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie każdej części zamówienia (zadania). Podczas otwarcia ofert Zamawiający podaje informacje, o których mowa w art. 86 ust.4 ustawy Pzp.
6. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieszcza na swojej stronie internetowej informacje dotyczące:
 - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia z podziałem na części,
 - 2) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
 - 3) ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności zawartych w ofertach.

Rozdział XIII. Opis sposobu obliczenia ceny:

1. Cenę oferty odpowiednio na wybrane jedno zadanie lub dowolną liczbę zadań Wykonawca wpisuje na Formularzu oferty (wg wzoru Załącznik Nr 2 do SIWZ). W celu obliczenia ceny oferty, Wykonawca zobowiązany jest złożyć Formularz cenowy (wg wzoru Załącznik Nr 3 do SIWZ).
2. Cena oferty jest wartością brutto wyrażoną cyfrowo.
3. Cena oferty obejmuje wszystkie koszty wykonania przedmiotu zamówienia w związku z jego prawidłową i terminową realizacją, w tym w szczególności podatek Vat oraz wszystkie koszty związane z obsługą Zamawiającego i inne niezbędne do zrealizowania przedmiotu zamówienia. Cenę oferty należy określić z należytą starannością, na podstawie opisu przedmiotu zamówienia.
4. Wszelkie rabaty lub upusty cen Wykonawca, powinien od razu ująć w obliczeniach ceny, tak aby wyliczona cena za realizację zamówienia była ceną ostateczną. Późniejsze, np. w trakcie otwierania ofert, propozycje obniżek ceny nie będą przyjmowane przez Zamawiającego do wiadomości. Proponowana cena powinna być podana w wysokości ostatecznej, tak aby Zamawiający nie musiał już dokonywać żadnych obliczeń, przeliczeń itp. działań w celu jej określenia. Zamawiający zgodnie z art. 87 ust. 2 pkt 2) ustawy poprawia w ofercie omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek.
5. Ceny jednostkowe netto powinny być podane w formacie 0,00 zł, tj. z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cena brutto i wartość brutto powinny być podane w formacie 0,00 zł tj. z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
6. Jeżeli złożona oferta powodować będzie powstanie u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
7. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą dokonywane w polskich złotych.

Rozdział XIV. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w kryteriach:

| L.p. | Kryterium | Waga kryterium | Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w kryterium |
|-------|------------------|----------------|--|
| 1. | Cena | 60 % | 60 pkt. |
| 2. | Termin płatności | 40 % | 40 pkt |
| Razem | | | 100 pkt. |

Przyjmuje się, że 1% = 1 punkt.

- 1) Kryterium cena (C) - waga 60%
(cena = wartość brutto razem zadania w załączniku Nr 2 do SIWZ - Formularz oferty)
Punkty za kryterium „cena” zostaną obliczone w następujący sposób:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_o} \times 60 \text{ pkt gdzie:}$$

C – liczba punktów przyznanych za kryterium CENA;

C_{\min} – najniższa cena oferty z pośród ofert ważnych i nie podlegających odrzuceniu;

C_o – cena oferty badanej;

W kryterium „cena” oferta może otrzymać maksymalnie 60 pkt. (%) Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

- 2) Kryterium termin płatności (P) – waga 40 (%)

P- liczba punktów przyznanych za kryterium „Termin płatności”.

Ocena ofert w kryterium termin płatności dokonana zostanie w oparciu o oświadczenie Wykonawcy złożone w Formularzu oferty w następujący sposób:

14 dni – 0 pkt.

30 dni – 40 pkt.

- a) Jeżeli Wykonawca nie wskaże w formularzu ofertowym żadnego terminu płatności. Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zaoferował termin płatności wynoszący 14 dni i przyzna 0 pkt.
- b) Wykonawca w kryterium termin płatności może zaoferować wyłącznie 14 lub 30 dni.
- c) W kryterium „termin płatności” oferta może otrzymać maksymalnie 40 pkt. (%).

2. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w kryteriach.
3. Całkowita punktacja przyznana badanej ofercie zostanie obliczona według poniższego wzoru:

$$P_c = C + P$$

Gdzie:

P_c – całkowita liczba punktów uzyskanych przez badaną ofertę;

C – całkowita liczba punktów uzyskana przez badaną ofertę w kryterium „cena”;

P – całkowita liczba punktów uzyskana przez badaną ofertę w kryterium „termin płatności”;

4. Za najkorzystniejszą Zamawiający uzna ofertę ważną, która uzyska najwyższą liczbę punktów, obliczoną zgodnie ze wzorem w pkt. 3
5. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną.
6. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.
7. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie, oraz w SIWZ i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.
8. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia dogrywki w formie aukcji elektronicznej.

Rozdział XV. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:

1. Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich Wykonawców o:
 - 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - 2) wykonawcach, którzy zostali wykluczeni,
 - 3) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty,
 - 4) unieważnieniu postępowania
– podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
2. W przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 8 ustawy Pzp, informacja, o której mowa w pkt 1 ppkt 2) zawiera wyjaśnienie powodów, dla których dowody przedstawione przez Wykonawcę, Zamawiający uznał za niewystarczające.
3. Informację, o której mowa w pkt 1ppkt 1) i 4) Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej.
4. Jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, została wybrana, Zamawiający żąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
5. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z zastrzeżeniem art.183 ustawy Pzp, **w terminie nie krótszym niż 5 dni** od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, **albo 10 dni** – jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
6. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminów, o których mowa w pkt 5 jeżeli w niniejszym postępowaniu:
 - 1) złożono tylko jedną ofertę,
 - 2) upłynął termin do wniesienia odwołania na czynności Zamawiającego wymienione w art. 180 ust. 2 lub w następstwie jego wniesienia Izba ogłosiła wyrok lub postanowienie kończące postępowanie odwoławcze.
7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1.

Rozdział XVI. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w niniejszym postępowaniu.

Rozdział XVII. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego:

1. Wykonawca, którego ofertę wybrano jako najkorzystniejszą będzie zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach podanych we wzorze umowy stanowiącym: **Załącznik Nr 7 do SIWZ**.
2. We wzorze umowy określone są warunki realizacji zamówienia, w tym w szczególności: przedmiot zamówienia, termin jego realizacji, cena, termin i warunki płatności za wykonanie zamówienia.
3. Zmiana istotnych postanowień umowy jest możliwa tylko w zakresie wynikającym z ustawy Pzp oraz w przypadkach wskazanych we wzorze umowy. Zamawiający przewiduje możliwość zmian umowy, określonych w § 11 wzoru umowy Załącznik Nr 7 do SIWZ.

Rozdział XVIII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcom w toku postępowania o udzielenie zamówienia:

1. Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli miał lub ma interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale VI ustawy Pzp. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy Pzp

2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.
3. Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności;
 - 1) określenia warunków udziału w postępowaniu,
 - 2) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia,
 - 3) odrzucenia oferty odwołującego,
 - 4) opisu przedmiotu zamówienia,
 - 5) wyboru najkorzystniejszej oferty.
4. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
5. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej, podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu.
6. Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
7. Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować Zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie na podstawie pkt.3.
8. W przypadku uznania zasadności przekazanej informacji Zamawiający powtarza czynność albo dokonuje czynności zaniechanej, informując o tym Wykonawców w sposób przewidziany w ustawie dla tej czynności.
9. Na czynności, o których mowa w pkt.8 nie przysługuje odwołanie, z zastrzeżeniem pkt 3.
10. Odwołanie wnosi się w terminie 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia- jeżeli zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo w terminie 10 dni –jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
11. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a także wobec postanowień SIWZ wnosi się w terminie 5 dni od zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub zamieszczenia SIWZ na stronie internetowej.
12. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w pkt 10 i 11 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
13. W przypadku wniesienia odwołania wobec treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia zamawiający może przedłużyć termin składania ofert.
14. W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert bieg terminu związania ofertą ulega zawieszeniu do czasu ogłoszenia przez Izbę orzeczenia.
15. Zamawiający przesyła niezwłocznie, nie później niż w terminie 2 dni od dnia otrzymania, kopię odwołania innym Wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu o udzielenie zamówienia, a jeżeli odwołanie dotyczy treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień SIWZ, zamieszcza ją również na stronie internetowej, na której jest zamieszczone ogłoszenie o zamówieniu lub jest udostępniona specyfikacja, wzywając Wykonawców do przystąpienia do postępowania odwoławczego.
16. Wykonawca może zgłosić przystąpienie do postępowania odwoławczego w terminie 3 dni od dnia otrzymania kopii odwołania, wskazując stronę, do której przystępuje, i interes w uzyskaniu rozstrzygnięcia na korzyść strony, do której przystępuje. Zgłoszenie przystąpienia doręcza się Prezesowi Izby w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu, a jego kopię przesyła się zamawiającemu oraz wykonawcy wnoszącemu odwołanie.
17. Wykonawcy, którzy przystąpili do postępowania odwoławczego, stają się uczestnikami postępowania odwoławczego, jeżeli mają interes w tym, aby odwołanie zostało rozstrzygnięte na korzyść jednej ze stron
18. Zamawiający lub odwołujący może zgłosić opozycję przeciw przystąpieniu innego wykonawcy nie później niż do czasu otwarcia rozprawy. Izba uwzględnia opozycję, jeżeli zgłaszający opozycję uprawdopodobni, że wykonawca nie ma interesu w uzyskaniu rozstrzygnięcia na korzyść strony, do której przystąpił;

w przeciwnym razie Izba oddala opozycję. Postanowienie o uwzględnieniu albo oddaleniu opozycji Izba może wydać na posiedzeniu niejawnym. Na postanowienie o uwzględnieniu albo oddaleniu opozycji nie przysługuje skarga.

19. Zamawiający może wnieść odpowiedź na odwołanie. Odpowiedź na odwołanie wnosi się w formie pisemnej lub ustnie do protokołu.
20. W przypadku uwzględnienia przez Zamawiającego w całości zarzutów przedstawionych w odwołaniu Izba może umorzyć postępowanie na posiedzeniu niejawnym bez obecności stron oraz uczestników postępowania odwoławczego, którzy przystąpili do postępowania po stronie Wykonawcy, pod warunkiem, że w postępowaniu odwoławczym po stronie Zamawiającego nie przystąpił w terminie żaden Wykonawca. W takim przypadku Zamawiający wykonuje, powtarza lub unieważnia czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia zgodnie z żądaniem zawartym w odwołaniu.
21. W przypadku uwzględnienia przez zamawiającego części zarzutów przedstawionych w odwołaniu i wycofania pozostałych zarzutów przez odwołującego, Izba może umorzyć postępowanie na posiedzeniu niejawnym bez obecności stron oraz uczestników postępowania odwoławczego, którzy przystąpili do postępowania po stronie wykonawcy, pod warunkiem że w postępowaniu odwoławczym po stronie zamawiającego nie przystąpił w terminie żaden wykonawca albo wykonawca, który przystąpił po stronie zamawiającego nie wniósł sprzeciwu wobec uwzględnienia części zarzutów. W takim przypadku zamawiający wykonuje, powtarza lub unieważnia czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia zgodnie z żądaniem zawartym w odwołaniu w zakresie uwzględnionych zarzutów.
22. Odwołanie podlega rozpoznaniu, jeżeli:
 - 1) nie zawiera braków formalnych;
 - 2) uiszczono wpis.
23. Wpis uiszcza się najpóźniej do dnia upływu terminu do wniesienia odwołania, a dowód jego uiszczenia dołącza się do odwołania.
24. Krajowa Izba Odwoławcza rozpoznaje odwołanie w terminie 15 dni od dnia jego doręczenia Prezesowi Izby. Prezes Izby może zarządzić łączne rozpoznanie odwołań przez Izbę, jeżeli zostały one złożone w tym samym postępowaniu o udzielenie zamówienia lub dotyczą takich samych czynności Zamawiającego.
25. Na orzeczenie Izby stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

Rozdział XIX. Informacja o przewidywanych zamówieniach, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7

Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia ww. zamówień.

Rozdział XX. Załącznikami niniejszej SIWZ są:

1. Opis przedmiotu zamówienia - Załącznik Nr 1 ,
2. Formularz oferty - Załącznik Nr 2,
3. Formularz cenowy –Załącznik Nr 3,
4. Oświadczenie dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu -Załącznik Nr 4,
5. Oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania. - Załącznik Nr 5,
6. Oświadczenie Wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej - Załącznik Nr 6,
7. Wzór umowy - Załącznik Nr 7.

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem umowy są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ).
2. Zamawiający nie będzie zobowiązany do zakupu pełnego asortymentu w podanych ilościach.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia ilości dostaw wg asortymentu podanego w ofercie w trakcie realizacji umowy - według własnych potrzeb do limitu posiadanych środków finansowych.
4. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć dostawy zgodnie z:
 - Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.);
 - Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. 2010 nr 180 poz. 1214).

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wraz z wymaganymi parametrami oraz zapotrzebowaniem ilościowym przedstawia Załącznik Nr 3 - Formularz cenowy oraz wzór umowy.

.....
oznaczenie Wykonawcy
(np. pieczęć)

FORMULARZ OFERTY

NAZWA (FIRMA) ALBO IMIĘ I NAZWISKO WYKONAWCY :

SIEDZIBA ALBO MIEJSCE ZAMIESZKANIA WYKONAWCY:

UL. MIEJSCOWOŚĆ.....

KOD POCZTOWY POCZTA

WOJEWÓDZTWO POWIAT

NIP :

TEL:

FAX:

ADRES INTERNETOWY

ADRES E-MAIL

| Oświadczenie Wykonawcy: | (ODPOWIEDŹ TAK/NIE) |
|---|---------------------|
| Wykonawca należy do małych i średnich przedsiębiorstw | |
| Wykonawca jest osobą fizyczną | |
| Wykonawca jest zwolniony podmiotowo z podatku VAT | |

NAZWA I SIEDZIBA ZAMAWIAJĄCEGO:

**SAMODZIELNY PUBLICZNY
ZESPÓŁ ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ
IM. MARSZAŁKA JÓZEFA PIŁSUDSKIEGO W PŁOŃSKU
UL. HENRYKA SIENKIEWICZA 7, 09-100 PŁOŃSK**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę artykułów spożywczych

FZP.261.24.2017

Oferujemy wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, za cenę (wartość brutto razem z formularza cenowego, poniższe skopiować odpowiednio do liczby zadań):

Zadanie nr ...

Wartość brutto:zł.

Zadanie nr ...

Wartość brutto:zł.

1. Termin wykonania zamówienia:

Świadczenie usług będących przedmiotem niniejszego zamówienia odbywać się będzie w okresie od dnia zawarcia umowy **do 31.12.2018 r.**

2. Termin płatności (kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty, które podlega punktacji zgodnie z treścią SIWZ):

Zapłata za realizację przedmiotu zamówienia będzie dokonana przez Zamawiającego przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturze VAT/ rachunku w terminie do:

.....* dni

*** odpowiedź: 14 lub 30**

PROSZĘ WYPEŁNIĆ!!!

od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT/ rachunku.

Wykonawca może zaoferować termin płatności 14 dni lub 30 dni. Termin płatności podlega punktacji w kryterium „termin płatności” zgodnie treścią SIWZ.

3. Osobą / osobami upoważnionymi do podpisania umowy jest / są:

.....

stanowisko

tel. / fax.

.....

stanowisko.....

tel. / fax.

4. Osobą / osobami do kontaktów z zamawiającym odpowiedzialnymi za wykonanie zobowiązań umowy jest / są:

.....

stanowisko

tel. / fax.

5. Wskazujemy n/w część/ci zamówienia, której/ych wykonanie zamierzamy powierzyć podwykonawcy/om wraz z podaniem firmy podwykonawców (jeżeli dotyczy)

.....

6. Oświadczenie dotyczące postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, nie wnosimy żadnych uwag ani zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy informacje niezbędne do przygotowania oferty.
2. Oświadczamy, że uważamy się za związanych ofertą przez czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
3. Oświadczamy, że wymagania stawiane Wykonawcy oraz postanowienia umowy zostały przez nas zaakceptowane bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

Załączniki do oferty:

..... str.

..... str.

..... str.

..... str.

....., dnia

.....

podpis upoważnionej osoby

Formularz cenowy

Uwaga!

W przypadku gdy Wykonawca jest zwolniony podmiotowo z podatku VAT, wypełnia tylko kolumnę „Cena jedn. brutto” i „Wartość brutto”. W pozostałych kolumnach należy wpisać „-----”.

Zadanie nr. 1 Mleko i jego przetwory

| Lp | Nazwa i opis przedmiotu zamówienia | Wymagana gramatura opakowania jednostkowego | Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie | Ilość na 12 miesięcy | J.m. | Cena jedn. netto | Stawka VAT | Cena jedn. brutto | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
|----|--|---|---|----------------------|-------|------------------|------------|-------------------|---------------|-------------|----------------|
| 1 | Jogurt kremowy w zestawie z dodatkiem smakowym owocowym oddzielnie typu "Fantazja" | 150g | 14 dni | 20 | szt. | | | | | | |
| 2 | Jogurty naturalne, bez dodatku cukru | 150g | 14dni | 10 000 | szt. | | | | | | |
| 3 | Jogurty owocowe - różne smaki | 150g | 14 dni | 9 000 | szt. | | | | | | |
| 4 | Kefir naturalny | 180ml | 14 dni | 15 000 | szt. | | | | | | |
| 5 | Maślanka naturalna | 200ml - 1000ml | 14dni | 20 | litry | | | | | | |
| 6 | Mleko spożywcze zawartość tłuszczu 2%, pasteryzowane, o barwie białej, bez obcego zapachu i posmaku. Opakowanie plastikowe, foliowe lub kartonowe. | od 1 litr do 10 litr | 3 dni | 20 000 | litr | | | | | | |
| 7 | Mleko w proszku | 400-500g | 60 dni | 5 | kg | | | | | | |
| 8 | Ser Feta pełnotłusty | 250g -300g | 14dni | 5 | kg | | | | | | |
| 9 | Ser mascarpone | 100g-500g | 14dni | 5 | kg | | | | | | |
| 10 | Ser mozzarella kulka w zalewie | 100g-300g | 14dni | 5 | kg | | | | | | |
| 11 | Ser pleśniowy naturalny typu Camembert | 100g-200g | 14dni | 5 | kg | | | | | | |
| 12 | Ser topiony - kostka bez dodatków smakowych, kremowy lub śmietankowy | 50g do 100g kostka | 15 dni | 30 | kg | | | | | | |
| 13 | Ser topiony - plastry, o obniżonej wartości kalorycznej typu light, kanapkowy. Bez dodatków smakowych. | 130g- 150g | 90 dni | 10 | kg | | | | | | |
| 14 | Ser topiony kremowy lub śmietankowy bez dodatków smakowych /rożki/ | 1 szt 20g - 25 g | 30 dni | 5 | kg | | | | | | |
| 15 | Ser twardy żółty - klasa I, niekruszący się, dobrze krojący się na maszynie. | max. 3 kg | 30 dni | 550 | kg | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|------------------|--------|--------|-------|------|----|--|--|--|--|
| 16 | Ser twarogowy w plastrach typu Capresi – śmietankowy. | 100g-150g | 14dni | 5 | kg | | | | | | |
| 17 | Ser twarogowy w plastrach typu Capresi - śmietankowy z ziołami, papryką - różne rodzaje. | 100g-150g | 14 dni | 5 | kg | | | | | | |
| 18 | Serek twarogowy kanapkowy śmietankowy - do smarowania pieczywa. | 100g-200g | 14 dni | 5 | kg | | | | | | |
| 19 | Serek twarogowy kanapkowy śmietankowy z dodatkami np. szczypiorem, ziołami, grzybami, rzodkiewką - różne rodzaje - do smarowania pieczywa. | 100g-200g | 14 dni | 5 | kg | | | | | | |
| 20 | Serki białe ziarniste, naturalne, niskotłuszczowe bez dodatku cukru (typu serek wiejski, twarożek domowy). | 150g | 14 dni | 3 400 | szt. | | | | | | |
| 21 | Serki homogenizowane waniliowe i owocowe, różne smaki. | 150g | 14 dni | 10 000 | szt. | | | | | | |
| 22 | Śmietana zaw. tłuszczu 18% o barwie białej, smak i zapach właściwy /nie może być kwaśny, stęchły/. | 250ml do500 ml | 7 dni | 160 | litry | 5,8 | 5% | | | | |
| 23 | Śmietana zawartość tłuszczu 30%, o barwie białej lub kremowej, smak nie może być stęchły, gorzki, kwaśny; opakowanie plastikowe. | 0,25 l do 1 litr | 7 dni | 600 | litr | 6,72 | 5% | | | | |
| 24 | Twaróg półtłusty i chudy - kostka, opakowanie próżniowe; barwa i konsystencja jednolita; smak i zapach swoisty. | 200g -300g | 5 dni | 3 200 | kg | 8,00 | 5% | | | | |
| 25 | Zsiadłe mleko – opakowanie - kubki plastikowe atestowane. | 400ml -500ml | 5 dni | 50 | litry | 3,2 | 5% | | | | |
| Razem | | | | | | | | | | | |

Żywność pochodzenia zwierzęcego musi odpowiadać wymogom zawartym w rozporządzeniu /WE/ NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku z późniejszymi zmianami

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie nr.2 Mięso wołowe, wieprzowe, podroby wieprzowe, tłuszcze, wędliny wołowe i wieprzowe

| Lp. | Nazwa i opis przedmiotu zamówienia | Wymagana gramatura opakowania jednostkowego | Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie | Ilość na 12 miesięcy | J.m. | Cena jedn. netto | Stawka VAT | Cena jedn. brutto | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
|-----|--|---|---|----------------------|------|------------------|------------|-------------------|---------------|-------------|----------------|
| 1 | Baleron - z karkówki, bez osłonki, niezbyt tłusty, parzony, świeży, dobrze krojący się na maszynie. | 1szt 1kg-1,5kg | 5 dni | 50 | kg | | | | | | |
| 2 | Boczek surowy bez kości. | - | 5 dni | 3 | kg | | | | | | |
| 3 | Boczek wędzony bez żeber i ścięgien niezbyt tłusty. | - | 5 dni | 10 | kg | | | | | | |
| 4 | Cielęcina zadnia - bez kości, świeża, niemrożona. | porcje ok.2kg | 5 dni | 5 | kg | | | | | | |
| 5 | Golonka wieprzowa, świeża niemrożona. | 1 szt. do 0,80 kg | 5 dni | 3 | kg | | | | | | |
| 6 | Kabanosy wieprzowe - cienkie, klasyczne, wędzone | | 5 dni | 10 | kg | | | | | | |
| 7 | Karkówka wieprzowa bez kości, bez tłuszczu, świeża, niemrożona. | porcje pieczeniowe ok. 2 kg | 5 dni | 300 | kg | | | | | | |
| 8 | Kaszanka z kaszy gryczanej, świeża, w cienkiej osłonce naturalnej o smaku i zapachu właściwym dla danego wyrobu. | 1szt ok.150g | 5 dni | 20 | kg | | | | | | |
| 9 | Kielbasa biała, świeża w naturalnej osłonce. | 1 szt. od 100 do 120 g | 5 dni | 150 | kg | | | | | | |
| 10 | Kielbasa parówkowa wieprzowa w naturalnej osłonce, o zwartej konsystencji i charakterystycznym zapachu i smaku, świeża. | 1szt ok.100g | 5 dni | 50 | kg | | | | | | |
| 11 | Kielbasa szynkowa – świeża, konsystencja zwarta, dobrze krojąca się na maszynie, smak i zapach swoisty dla tego rodzaju wędliny. | 1szt 1kg-1,5kg | 5 dni | 450 | kg | | | | | | |
| 12 | Kielbasa zwyczajna parzona, w naturalnej osłonce - świeża, niezbyt tłusta, o zwartej konsystencji, zapachu i smaku charakterystycznym. | - | 5 dni | 100 | kg | | | | | | |
| 13 | Kielbasa krakowska parzona - niezbyt tłusta konsystencja jednolita nie krusząca się przy krojeniu maszynowym. | 1szt 1kg-1,5kg | 5 dni | 100 | kg | | | | | | |
| 14 | Kielbsa rawska świeża, konsystencja zwarta, dobrze krojąca się na maszynie. | 1szt 1kg-1,5kg | 5 dni | 100 | kg | | | | | | |
| 15 | Kości, świeże. | - | 5 dni | 900 | kg | | | | | | |
| 16 | Łopatka wieprzowa bez kości, bez skóry, golonki i tłuszczu, świeża, niemrożona. | porcje pieczeniowe ok. 1,5 kg | 5 dni | 800 | kg | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|----|---|-------------------------------|-------|-------|----|--|--|--|--|--|--|
| 17 | Mielonka (Lunch Meat) nie tłusta, o zwartej konsystencji, zapach i smak swoisty dla tego rodzaju wędlin. | 1szt 1kg-1,5kg | 5 dni | 20 | kg | | | | | | |
| 18 | Mięso wołowe bez kości, z udźca z młodego bydła, świeże niemrożone. | porcje pieczeniowe ok. 2 kg | 5 dni | 50 | kg | | | | | | |
| 19 | Mięso wołowe z kością ekstra (rozbratel), z bydła młodego, świeże, niemrożone, część środkowa. | porcje ok.2kg | 5 dni | 1 400 | kg | | | | | | |
| 20 | Mięso wołowe z kością, zwykłe - szponder - niezbyt tłuste z bydła młodego, niemrożone. | porcje ok.2kg | 5 dni | 600 | kg | | | | | | |
| 21 | Ogonówka wieprzowa wędzona bez sznurowania, wędzonka wieprzowa parzona bez sznurowania, świeża, nie żylasta, dobrze krojąca się na maszynie. | 1szt 1kg-1,5kg | 5 dni | 50 | kg | | | | | | |
| 22 | Ozory wieprzowe | - | 3 dni | 3 | kg | | | | | | |
| 23 | Parówki - paluszki wieprzowe, świeże, w łatwo zdejmowanej osłonce, o zwartej konsystencji, łagodnym smaku, nie pękające podczas podgrzewania, o zawartości mięsa wieprzowego powyżej 60%. | 1szt.od.60g - 100g | 5 dni | 50 | kg | | | | | | |
| 24 | Pasztet wieprzowy - konsystencja jednolita, nie popękana warstwa zewnętrzna, nie kruszący się przy krojeniu, zapach i smak swoisty dla pasztetu wieprzowego. | 1szt1kg -1,5kg | 5 dni | 20 | kg | | | | | | |
| 25 | Podgardle wędzone. | - | 5 dni | 3 | kg | | | | | | |
| 26 | Polędwica sopocka - wieprzowa, wędzona, parzona, chuda, dobrze krojąca się na maszynie, bez sznurowania. | 1szt 1kg -1,5kg | 5 dni | 400 | kg | | | | | | |
| 27 | Polędwica wieprzowa - chuda, świeża, niemrożona. | porcje pieczeniowe ok. 1,5 kg | 5dni | 10 | kg | | | | | | |
| 28 | Salceson włoski świeży konsystencja zwarta, bez zanieczyszczeń, chrząstek. | 1szt 1kg-1,5kg | 5 dni | 10 | kg | | | | | | |
| 29 | Schab wieprzowy bez kości i tłuszczu, świeży, niemrożony. | porcje pieczeniowe ok.2kg | 5 dni | 1500 | kg | | | | | | |
| 30 | Słonina surowa, bez skóry, świeża, o barwie białej. | - | 5 dni | 100 | kg | | | | | | |
| 31 | Smalec - klasa I, opakowanie pergaminowe, barwa biała, smak i zapach swoisty, niewydzielający specyficznego zapachu przy smażeniu. | od 0,25 kg do 1 kg | 5 dni | 100 | kg | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|--------------|---|---|-------|-----|----|--|--|--|--|--|--|
| 32 | Szynka gotowana - wieprzowa, biała, chuda, dobrze krojąca się na maszynie, bez sznurowania. | 1szt 1kg -1,5kg | 5 dni | 300 | kg | | | | | | |
| 33 | Szynka konserwowa - wieprzowa, niewędzona, parzona, mięso wieprzowe z szynki min. 80%, dobrze krojąca się na maszynie. | 1szt 1kg-1,5kg | 5 dni | 100 | kg | | | | | | |
| 34 | Szynka wędzona wieprzowa - świeża, nie żylasta, parzona, chuda - dobrze krojąca się na maszynie nie może być z łopatki. | 1szt 1kg-1,5kg | 5 dni | 800 | kg | | | | | | |
| 35 | Szynka wieprzowa dojrzewająca - parmeńska, pokrojona w plastry, paczkowana. | 1op 100g-300g | 5 dni | 1 | kg | | | | | | |
| 36 | Szynka wieprzowa, bez kości, bez skóry i tłuszczu; świeża, niemrożona. | zrazowa, porcje pieczeniowe o wadze 1,5 do 2 kg | 5 dni | 150 | kg | | | | | | |
| 37 | Wątroba wieprzowa świeża, bez błon i tłuszczu, niemrożona. | - | 3 dni | 100 | kg | | | | | | |
| 38 | Żeberka wieprzowe - paski, świeże, część środkowa bez tzw. końcówek, niemrożone. | - | 5 dni | 300 | kg | | | | | | |
| Razem | | | | | | | | | | | |

Zywność pochodzenia zwierzęcego musi odpowiadać wymogom zawartym w rozporządzeniu /WE/ NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku z późniejszymi zmianami.

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie nr. 3 Mięso i podroby drobiowe, wędliny drobiowe, wyroby podrobowe drobiowe, wyroby garmazeryjne

| Lp. | Nazwa i opis przedmiotu zamówienia | Wymagana gramatura opakowania jednostkowego | Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie | Ilość na 12 miesięcy | J.m. | Cena jedn. netto | Stawka VAT | Cena jedn. brutto | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
|-----|---|---|---|----------------------|------|------------------|------------|-------------------|---------------|-------------|----------------|
| 1 | Filet z indyka bez skóry, świeży, niemrożony. | - | 5 dni | 10 | kg | | | | | | |
| 2 | Filet z kurczaka - bez skóry, świeży paczkowany; niemrożony. | od 0,5 kg do 3 kg | 5 dni | 1500 | kg | | | | | | |
| 3 | Filet z kurczaka wędzony - produkt przyprawiony, tradycyjnie wędzony, pakowany. | 1szt 300g -500g | 5 dni | 10 | kg | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|----|--|------------------------|-------|-------|----|--|--|--|--|--|--|
| 4 | Filety z piersi kaczki ze skórą - bez kości, świeże, niemrożone. | - | 5 dni | 10 | kg | | | | | | |
| 5 | Kaczka - cała tuszka, świeża, niemrożona. | 1szt 1,5kg -2,5kg | 5 dni | 10 | kg | | | | | | |
| 6 | Kurczak faszerowany, świeży. | 1szt 0,5kg -1,5kg | 5 dni | 21 | kg | | | | | | |
| 7 | Kurczaki - tuszka, świeże, niemrożone. | 1szt 1,5kg -2kg | 5 dni | 1 500 | kg | | | | | | |
| 8 | Mortadela - o jednolitym przekroju, bez dodatków smakowych, dobrze krojąca się na maszynie. | 1szt 1kg-1,5kg | 5 dni | 30 | kg | | | | | | |
| 9 | Parówki drobiowe - świeże w łatwo zdejmowanej osłonce, o zwartej konsystencji, łagodnym smaku, nie pękające podczas podgrzewania, o zawartości mięsa drobiowego powyżej 60%. | 1 szt. od 60g - 100g | 5 dni | 30 | kg | | | | | | |
| 10 | Paszтет drobiowy - konsystencja jednolita, smak i zapach swoisty, opakowanie - foremki z folii aluminiowej. | 1szt 1kg-1,5kg | 5 dni | 20 | kg | | | | | | |
| 11 | Pierś drobiowa wędzona - parzona, średnio rozdrobniona, dobrze krojąca się na maszynie. | 1szt 1,5kg-2kg | 5 dni | 700 | kg | | | | | | |
| 12 | Podudzie z kurczaka - świeże, niemrożone. | 1szt 180g -200g | 5 dni | 50 | kg | | | | | | |
| 13 | Półdzwica z indyka - świeża, bez dodatków smakowych, o łagodnym smaku, dobrze krojąca się na maszynie. | 1szt 1kg-1,5kg | 5 dni | 700 | kg | | | | | | |
| 14 | Skrzydółka z kurczaka - świeże, niemrożone. | | 5 dni | 50 | kg | | | | | | |
| 15 | Skrzydło z indyka - świeże, niemrożone. | - | 5dni | 10 | kg | | | | | | |
| 16 | Sopocka drobiowa - średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, dobrze krojąca się na maszynie. | 1szt=1,5kg -2kg | 5 dni | 700 | kg | | | | | | |
| 17 | Szynka drobiowa - świeża, bez dodatków smakowych, skład recepturowy odpowiedni dla wędlin typowo drobiowych. | 1szt 1kg-1,5kg | 5 dni | 700 | kg | | | | | | |
| 18 | Szynka z indyka - świeża, dobrze krojąca się na maszynie, o łagodnym smaku, bez dodatków smakowych, dobrze przechowująca się. | 1szt 1kg-1,5kg | 5 dni | 700 | kg | | | | | | |
| 19 | Udka z kaczki - świeże, niemrożone, ćwiartka. | 1 szt. od 300g do 400g | 5 dni | 10 | kg | | | | | | |
| 20 | Udka z kurczaka - świeże, niemrożone, ćwiartka. | 1 szt. od 300g do 400g | 5 dni | 1 500 | kg | | | | | | |
| 21 | Udło z kurczaka wędzone - ćwiartka, produkt przyprawiony, tradycyjnie wędzony, pakowany. | 1szt 300g -500g | 5 dni | 10 | kg | | | | | | |
| 22 | Udziec z indyka - bez kości, świeży, niemrożony. | - | 5dni | 10 | kg | | | | | | |
| 23 | Udziec z kurczaka - świeży, niemrożony. | 1szt 180g -200g | 5 dni | 50 | kg | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|---|-------|-----|----|--|--|--|--|--|--|
| 24 | Wątróbka drobiowa - świeża, twarda, nie rozwalająca się, niemrożona. | - | 3 dni | 200 | kg | | | | | | |
| Razem | | | | | | | | | | | |

Żywność pochodzenia zwierzęcego musi odpowiadać wymogom regulowanym w rozporządzeniu/ WE/ nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku z późniejszymi zmianami

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie Nr 4 Ryby i przetwory rybne

| Lp | Nazwa i opis przedmiotu zamówienia | Wymagana gramatura opakowania jednostkowego | Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie | Ilość na 12 miesięcy | J.m. | Cena jedn. netto | Stawka VAT | Cena jedn. brutto | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
|----|---|---|---|----------------------|------|------------------|------------|-------------------|---------------|-------------|----------------|
| 1 | Filet śledziowy solony, płaty Matias, naturalny swoisty zapach, konsystencja sprężysta, rozporządzenie /WE/ nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ze zmianami. | od 1kg do 5kg | 7 dni | 50 | kg | | | | | | |
| 2 | Filet rybny mrożony z pangii - bez skóry i nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/ wymogi jw. | od 1kg do 10kg | 1 m-c | 700 | kg | | | | | | |
| 3 | Filet rybny mrożony z dorsza - bez skóry i nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/ wymogi jw. | od 1kg do 10kg | 1 m-c | 50 | kg | | | | | | |
| 4 | Filet rybny mrożony z morszczuka - bez skóry i nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/ wymogi jw. | od 1kg do 10kg | 1 m-c | 50 | kg | | | | | | |
| 5 | Filet rybny mrożony z soli - bez skóry i nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/ wymogi jw. | od 1kg do 10kg | 1 m-c | 50 | kg | | | | | | |
| 6 | Filet rybny mrożony z mintaja - bez skóry i nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/ wymogi jw. | od 1kg do 10kg | 1 m-c | 50 | kg | | | | | | |
| 7 | Filet rybny mrożony z pstrąga łososiowego - bez skóry i nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/ wymogi jw. | od 1kg do 10kg | 1 m-c | 50 | kg | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|-----------------|--------|-----|----|--|--|--|--|--|--|
| 8 | Filet rybny mrożony z tilapii - bez skóry i nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/wymogi jw. | od 1kg do 10kg | 1 m-c | 50 | kg | | | | | | |
| 9 | Filet rybny mrożony z miruny - bez skóry i nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/wymogi jw. | od 1kg do 10kg | 1 m-c | 50 | kg | | | | | | |
| 10 | Filet rybny mrożony z łososia - bez skóry i nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/wymogi jw. | od 1kg do 10kg | 1 m-c | 50 | kg | | | | | | |
| 11 | Steki z halibuta - bez skóry i ości, bez nadmiernej ilości lodu/zawartości lodu do 10%/wymogi jw. | od 1kg do 10kg | 1 m-c | 50 | kg | | | | | | |
| 12 | Łosoś wędzony - klasyczny plasterkowany. | od 100g do 300g | 5dni | 2 | kg | | | | | | |
| 13 | Łosoś wędzony - klasyczny sałatkowy. | od 100g do 300g | 5dni | 2 | kg | | | | | | |
| 14 | Tuńczyk w kawałkach w oleju. | od 100g do 300g | 3 m-ce | 2 | kg | | | | | | |
| 15 | Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym. | od 100g do 300g | 3 m-ce | 2 | kg | | | | | | |
| 16 | Krewetki koktajlowe mrożone. | od 300g do 500g | 1 m-c | 2 | kg | | | | | | |
| 17 | Ryba mrożona tuszka, morszczuk, mintaj polski, po rozmrożeniu naturalny swoisty zapach, mięśnie sprężyste wymogi jw. | od 1kg do 10kg | 1 m-c | 20 | kg | | | | | | |
| 18 | Makrela wędzona - tusze wymogi jw. | od 1kg do 5kg | 5 dni | 10 | kg | | | | | | |
| 19 | Paprykarz szczeciński wymogi jw. | od 200g do 400g | 3 m-ce | 150 | kg | | | | | | |
| 20 | Filety z makreli w oleju, wymogi jw. | od 100g do 300g | 3 m-ce | 20 | kg | | | | | | |
| 21 | Filety z makreli w sosie pomidorowym, wymogi jw. | od 100g do 300g | 3 m-ce | 20 | kg | | | | | | |
| 22 | Sardynki w oleju wymogi jw. | od 100g do 300g | 3 m-ce | 20 | kg | | | | | | |
| 23 | Filet śledziowy w sosie pomidorowym, wymogi jw. | od 100g do 300g | 3 m-ce | 20 | kg | | | | | | |
| 24 | Śledź w oleju bez dodatków smakowych (np. octu) i warzywnych wymogi jw. | od 100g do 300g | 3 m-ce | 20 | kg | | | | | | |
| Razem | | | | | | | | | | | |

Żywność pochodzenia zwierzęcego musi odpowiadać wymogom zawartym w rozporządzeniu /WE/ NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku z późniejszymi zmianami

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie Nr 5 Inne artykuły spożywcze

| Lp. | Nazwa i opis przedmiotu zamówienia | Wymagana gramatura opakowania jednostkowego | Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie | Ilość na 12 miesięcy | J.m. | Cena jedn. netto | Stawka VAT | Cena jedn. brutto | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
|-----|---|---|---|----------------------|------|------------------|------------|-------------------|---------------|-------------|----------------|
| 1 | Ananasy konserwowe w puszcze | 500g -600g | 3 m-ce | 20 | szt. | | | | | | |
| 2 | Banany suszone | od 100g do 200g | 3 m-ce | 2 | kg | | | | | | |
| 3 | Barszcz czerwony w proszku | 60g | 3 m-ce | 10 | szt. | | | | | | |
| 4 | Barszcz w płynie koncentrat | 330ml | 3 m-ce | 10 | szt. | | | | | | |
| 5 | Bazylia suszona | 10g | 3 m-ce | 20 | szt. | | | | | | |
| 6 | Biszkopty paczkowane. | od 0,1 kg do 0,2 kg | 2 m-ce | 15 | kg | | | | | | |
| 7 | Brzoskwinie konserwowe w puszcze. | 800g-900g | 3 m-ce | 50 | szt. | | | | | | |
| 8 | Budyń różne smaki z wyjątkiem czekoladowego i kokosowego, z przewagą waniliowego i śmietankowego. | na 0,75 litra mleka | 3 m-ce | 750 | szt. | | | | | | |
| 9 | Bułka tarta bez wilgoci | 500g | 1 m-c | 150 | kg | | | | | | |
| 10 | Chilli | 10g | 3 m-ce | 20 | szt. | | | | | | |
| 11 | Chrupki kukurydziane bez dodatków smakowych. | ok. 0,08 kg | 3 m-ce | 6 | kg | | | | | | |
| 12 | Chrzan tarty o smaku cytrynowym. | 190g-300g | 3 m-ce | 15 | kg | | | | | | |
| 13 | Ciastka Krakersy | 0,18kg | 2 m-ce | 10 | szt. | | | | | | |
| 14 | Ciastka nadziewane, czekoladowe | od 250g do300g | 6miesięcy | 100 | szt. | | | | | | |
| 15 | Cukier biały w kostkach | od 0,5kg do 1kg | 3 m-ce | 10 | kg | | | | | | |
| 16 | Cukier kryształ biały gatunek I | 1 kg | 3 m-ce | 1 600 | kg | | | | | | |
| 17 | Cukier puder (niezbrylony) | 400g -500g | 3 m-ce | 2 | kg | | | | | | |
| 18 | Cukier waniliowy | 30g | 3 m-ce | 50 | szt. | | | | | | |
| 19 | Cukierki owocowe nadziewane i czekoladowe | 1kg | 3 miesiące | 2 | kg. | | | | | | |
| 20 | Cukierki twarde, owocowe | 1kg | 3 miesiące | 2 | kg. | | | | | | |
| 21 | Curry | 10g | 3 m-ce | 20 | szt. | | | | | | |
| 22 | Cynamon | 10g | 3 m-ce | 10 | szt. | | | | | | |
| 23 | Cząber | 10g | 3 m-ce | 20 | szt. | | | | | | |
| 24 | Czekolada gorzka min.70% kakao | 100g | 3 m-ce | 1 | kg | | | | | | |
| 25 | Czosnek mielony | 20g | 3 m-ce | 150 | szt. | | | | | | |
| 26 | Daktyle suszone bez pestek | od 100g do 200g | 3 m-ce | 1 | kg | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|----|--|-----------------------|------------|-----|------|--|--|--|--|--|--|
| 27 | Drożdże piekarskie. | 100g | 1 m-c | 0,5 | kg | | | | | | |
| 28 | Dżem dla diety cukrzycowej bez dodatku cukru, słodzony aspartanem. | od 0,19 kg do 0,33kg | 3 m-ce | 10 | kg | | | | | | |
| 29 | Dżem owocowy klasa I | od 0,28 kg do 0,56kg | 3 m-ce | 350 | kg | | | | | | |
| 30 | Dżem z owoców bezpestkowych truskawkowy, porzeczkowy, klasa I. | od 0,28 kg do 0,56kg | 3 m-ce | 350 | kg | | | | | | |
| 31 | Estragon | 10g | 3 m-ce | 20 | szt. | | | | | | |
| 32 | Fasola czerwona konserwowa | 0,4kg | 3 m-ce | 10 | szt. | | | | | | |
| 33 | Fasola sucha "Jaś" średni lub duży | od 0.40 kg do 0.50 kg | 3 m-ce | 170 | kg | | | | | | |
| 34 | Galaretka owocowa, różne smaki | Do 0.10 kg | 3 m-ce | 5 | kg | | | | | | |
| 35 | Gałka muszkatołowa mielona | 10g | 3 m-ce | 20 | szt. | | | | | | |
| 36 | Goździki całe | 10g | 3 m-ce | 10 | szt. | | | | | | |
| 37 | Groch łuskany suchy - połówki lub cały | od 0.40kg do 50kg | 3 m-ce | 150 | kg | | | | | | |
| 38 | Groszek konserwowy klasa I | 400 g | 3 m-ce | 100 | kg | | | | | | |
| 39 | Grzyby suszone | do 0,5 kg | 1 m-c | 0,5 | kg | | | | | | |
| 40 | Herbata ekspresowa | 1 op=50szt | 6 miesięcy | 15 | szt. | | | | | | |
| 41 | Herbata liściasta | 0,1 kg | 3 m-ce | 95 | kg | | | | | | |
| 42 | Herbatniki zwykłe paczkowane | od 0,05 kg do 0,1 kg | 2 m-ce | 10 | kg | | | | | | |
| 43 | Imbir mielony | 10g | 3 m-ce | 10 | szt. | | | | | | |
| 44 | Jabłka suszone | od 0,5 kg do 1 kg | 1 m-c | 3 | kg | | | | | | |
| 45 | Jałowiec | 10g | 3 m-ce | 20 | szt. | | | | | | |
| 46 | Kakao naturalne | 100 g | 3 m-ce | 1,5 | kg | | | | | | |
| 47 | Kasza pęczak | 0,5 kg | 3 m-ce | 350 | kg | | | | | | |
| 48 | Kasza bulgur | od 250g do 500g | 3 m-ce | 30 | kg | | | | | | |
| 49 | Kasza gryczana | Od 0,40 kg do 0,50kg | 3 m-ce | 350 | kg | | | | | | |
| 50 | Kasza gryczana biała niepalona | od 400g do 500g | 3 m-ce | 50 | kg | | | | | | |
| 51 | Kasza jagłana | od 0,4 kg do 0,5 kg | 3 m-ce | 30 | kg | | | | | | |
| 52 | Kasza jęczmienna perłowa | Od 0.40 kg do 0.50 kg | 3 m-ce | 300 | kg | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|----|--|-----------------------|-----------|-------|------|--|--|--|--|--|--|
| 53 | Kasza kuskus | od 250g do 500g | 3 m-ce | 30 | kg | | | | | | |
| 54 | Kasza manna | od 0,5 kg do 1 kg | 3 m-ce | 500 | kg | | | | | | |
| 55 | Kasza orkiszowa | od 250g do 500g | 3 m-ce | 30 | kg | | | | | | |
| 56 | Kaszka kukurydziana błyskawiczna | od 0,2 kg do 0,5 kg | 3 m-ce | 100 | kg | | | | | | |
| 57 | Kawa naturalna mielona | 250g | 6miesiący | 20 | szt. | | | | | | |
| 58 | Kawa naturalna rozpuszczalna | 200g | 6miesiący | 20 | szt. | | | | | | |
| 59 | Kawa zbożowa, rozpuszczalna (INKA), | 0,15 | 3 m-ce | 0,5 | kg | | | | | | |
| 60 | Kisiel różne smaki | Na 0.75 litra wody | 3 m-ce | 500 | szt. | | | | | | |
| 61 | Kminek ziarno | 10g | 3 m-ce | 20 | szt. | | | | | | |
| 62 | Kolendra | 10g | 3 m-ce | 20 | szt. | | | | | | |
| 63 | Koncentrat pomidorowy 30% | od 0,18 kg do 0,20 kg | 3 m-ce | 350 | kg | | | | | | |
| 64 | Koperek suszony | 10g | 6 m-cy | 450 | szt. | | | | | | |
| 65 | Kukurydza konserwowa | 400g | 3 m-ce | 5 | kg | | | | | | |
| 66 | Kurkuma | 10g | 3 m-ce | 20 | szt. | | | | | | |
| 67 | Kwasek cytrynowy | 20g | 3 m-ce | 500 | szt. | | | | | | |
| 68 | Liść laurowy | 10g | 3 m-ce | 350 | szt. | | | | | | |
| 69 | Lubczyk | 10g | 3 m-ce | 20 | szt. | | | | | | |
| 70 | Majeranek | 20g | 3 m-ce | 150 | szt. | | | | | | |
| 71 | Majonez | od 0,26 kg do 0,60 kg | 2 m-ce | 80 | kg | | | | | | |
| 72 | Mak suchy niebieski | 200g | 2-m-ce | 0,5 | kg | | | | | | |
| 73 | Makaron pszenny - nitki, krajanka, rurki, kolanka, łazanki, wstążki, świderki, spaghetti (wg potrzeb zamawiającego). | Do 1 kg | 3 m-ce | 1 000 | kg | | | | | | |
| 74 | Makaron razowy z mąki żytniej - świderki, rurki, kolanka /różne rodzaje - wg potrzeb zamawiającego/ | Do 1 kg | 3 m-ce | 200 | kg | | | | | | |
| 75 | Maliny suszone | od 100g do 200g | 3 m-ce | 1 | kg | | | | | | |
| 76 | Marmolada owocowa klasa I | od 0,3 kg do 0.60 kg | 3 m-ce | 670 | kg | | | | | | |
| 77 | Mączka ziemniaczana | 0,5 kg | 3 m-ce | 70 | kg | | | | | | |
| 78 | Mąka razowa orkiszowa | 1kg | 3 m-ce | 10 | kg | | | | | | |
| 79 | Mąka gryczana | 1kg | 3 m-ce | 10 | kg | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|-----|---|-----------------------|------------|-------|------|--|--|--|--|--|--|
| 80 | Mąka kukurydziana | 0,5 kg | 3 m-ce | 10 | kg | | | | | | |
| 81 | Mąka pszenna typ 500 | 1 kg | 3 m-ce | 1 200 | kg | | | | | | |
| 82 | Mąka razowa żytnia | 1 kg | 3 m-ce | 10 | kg | | | | | | |
| 83 | Mąka ryżowa | 1kg | 3 m-ce | 10 | kg | | | | | | |
| 84 | Migdały w płatkach | od 75g do 200g | 3 m-ce | 1 | kg | | | | | | |
| 85 | Miód sztuczny stały | od 0,37 kg do 0.60 kg | 3 m-ce | 100 | kg | | | | | | |
| 86 | Mleko 2% UHT w kartoniku | 0,5l | 3 miesiące | 150 | szt. | | | | | | |
| 87 | Morele suszone bez pestek | od 100g do 200g | 3 m-ce | 1 | kg | | | | | | |
| 88 | Musli wielozbożowe z owocami | od 250g do 500g | 3 m-ce | 10 | kg | | | | | | |
| 89 | Musztarda | 0,19 kg-,025kg | 3 m-ce | 8 | kg | | | | | | |
| 90 | Napoje owocowe w kartonikach (różne smaki) | 200 ml | 3 m-ce | 1000 | szt. | | | | | | |
| 91 | Ocet 10% | 0,5 l | 3 m-ce | 50 | litr | | | | | | |
| 92 | Ocet z białego wina | 250 ml | 3 m-ce | 5 | szt. | | | | | | |
| 93 | Ocet z czerwonego wina | 250ml | 3 m-ce | 5 | szt. | | | | | | |
| 94 | Ogórek konserwowy | 0,70kg -0,850kg | 3 m-ce | 20 | szt. | | | | | | |
| 95 | Olej roślinny uniwersalny do smażenia i sałatek | 1litr | 1 m-c | 300 | litr | | | | | | |
| 96 | Olej rzepakowy nierafinowany | od 0,2l do 0,5l | 1 m-c | 2 | litr | | | | | | |
| 97 | Oliwa z oliwek | od 0,5l do 1l | 3 m-ce | 5 | litr | | | | | | |
| 98 | Oregano suszone | 10g | 3 m-ce | 20 | szt. | | | | | | |
| 99 | Orzechy włoskie | 100g | 3 miesiące | 2 | kg | | | | | | |
| 100 | Orzechy ziemne bez soli | od 100g do 200g | 3 m-ce | 1 | kg | | | | | | |
| 101 | Otręby zbożowe /pszenne, żytnie, owsiane/ | od 0,15 kg do 1 kg | 3 m-ce | 20 | kg | | | | | | |
| 102 | Papryka mielona ostra | 20g | 6 m-cy | 100 | szt. | | | | | | |
| 103 | Pestki dyni łuskane | od 100g do 200g | 3 m-ce | 1 | kg | | | | | | |
| 104 | Pestki słonecznika łuskane | od 100g do 200g | 3 m-ce | 1 | kg | | | | | | |
| 105 | Pieczarki marynowane | od 290g do 320g | 3 m-ce | 10 | szt. | | | | | | |
| 106 | Pieczywo chrupkie bezglutenowe kukurydziane | od 75g do 200g | 3 miesiące | 10 | kg | | | | | | |
| 107 | Pieprz cytrynowy | 10g | 3 m-ce | 20 | szt. | | | | | | |
| 108 | Pieprz kolorowy | 10g | 3 m-ce | 20 | szt. | | | | | | |
| 109 | Pieprz naturalny, mielony | 20g | 3 m-ce | 450 | szt. | | | | | | |
| 110 | Pieprz naturalny, ziarnisty | 20g | 3 m-ce | 10 | szt. | | | | | | |
| 111 | Pietruszka natka suszona | 10g | 6 m-cy | 300 | szt. | | | | | | |
| 112 | Placki tortilla klasyczne średnica 25cm | od 250 g do 300g | 3 m-ce | 10 | szt. | | | | | | |
| 113 | Placki tortilla ze szpinakiem średnica 25cm | od 250g do 300g | 3 m-ce | 10 | szt. | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|-----|--|-----------------------|------------|-----|------|--|--|--|--|--|--|
| 114 | Płatki jęczmienne | Od 0,40 do 0,50 kg | 3 m-ce | 280 | kg | | | | | | |
| 115 | Płatki kukurydziane bez dodatków smakowych i cukru / bezglutenowe/ | Od 0,20 kg do 0,50 kg | 3 m-ce | 5 | kg | | | | | | |
| 116 | Płatki lniane | od 200g do 500g | 3 m-ce | 3 | kg | | | | | | |
| 117 | Płatki owsiane | Od 0,40 do 0,50 kg | 3 m-ce | 280 | kg | | | | | | |
| 118 | Płatki ryżowe klasa I | Od 0,30 do 0,50 kg | 3 m-ce | 3 | kg | | | | | | |
| 119 | Płatki żytnie | od 200g do 500g | 3 m-ce | 3 | kg | | | | | | |
| 120 | Pomidory suszone w oleju | 290 g -310g | 3 m-ce | 10 | szt. | | | | | | |
| 121 | Pomidory w puszcze całe | 400g | 3 m-ce | 10 | szt. | | | | | | |
| 122 | Proszek do pieczenia | 30g -36g | 3 miesiące | 20 | szt. | | | | | | |
| 123 | Przecier ogórkowy klasa I | 0,29kg netto | 3 m-ce | 50 | szt. | | | | | | |
| 124 | Przecier pomidorowy klasyczny | 500g | 3 m-ce | 50 | szt. | | | | | | |
| 125 | Przyprawa do flaków | 10g | 3 m-ce | 10 | szt. | | | | | | |
| 126 | Przyprawa do piernika | 20g | 3 miesiące | 20 | szt. | | | | | | |
| 127 | Przyprawa do potraw typu Jarzynka | 200g | 3 m-ce | 350 | szt. | | | | | | |
| 128 | Przyprawa do zup w płynie | Do 0,3 litra | 3 m-ce | 150 | szt. | | | | | | |
| 129 | Przyprawa staropolska | 10g | 3 m-ce | 10 | szt. | | | | | | |
| 130 | Rodzyunki | 100g | 3 miesiące | 2 | kg | | | | | | |
| 131 | Rozmaryn | 10g | 3 m-ce | 20 | szt. | | | | | | |
| 132 | Ryż parboiled | od 0,4kg do 1kg | 3 m-ce | 50 | kg | | | | | | |
| 133 | Ryż basmati | od 0,4kg do 1kg | 3 m-ce | 50 | kg | | | | | | |
| 134 | Ryż biały klasa I | od 0,5 kg do 1 kg | 3 m-ce | 800 | kg | | | | | | |
| 135 | Ryż brązowy klasa I | od 0,5 kg do 1 kg | 3 m-ce | 200 | kg | | | | | | |
| 136 | Ryż dziki | od 0,4kg do 1kg | 3 m-ce | 50 | kg | | | | | | |
| 137 | Ryż jaśminowy | od 0,4kg do 1kg | 3 m-ce | 50 | kg | | | | | | |
| 138 | Sesam łuskany nasiona | od 100g do 200g | 3 m-ce | 1 | kg | | | | | | |
| 139 | Sienie lniane | od 300g do 1000g | 3 m-ce | 1 | kg | | | | | | |
| 140 | Skórka z pomarańczy kandyzowana | 100g | 3 m-ce | 2 | szt. | | | | | | |
| 141 | Słodzik dla cukrzyków na bazie aspartamu | 100 szt. | 6 m-cy | 2 | op. | | | | | | |
| 142 | Soczewica czerwona ziarno | od 300g do 1000g | 3 m-ce | 10 | kg | | | | | | |
| 143 | Soczewica zielona ziarno | od 300g do 1000g | 3 m-ce | 10 | kg | | | | | | |
| 144 | Soda oczyszczona | 80g | 3 miesiące | 10 | szt. | | | | | | |
| 145 | Soja ziarno | od 300g do | 3 m-ce | 10 | kg | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|-----|---|------------------|-----------|------|------|--|--|--|--|--|--|
| | | 1000g | | | | | | | | | |
| 146 | Soki owocowe w kartonikach (różne smaki) | 200 ml | 3 m-ce | 100 | szt. | | | | | | |
| 147 | Soki owocowe wysokosłodzone - syropy | od 0,4 l do 1 l | 3 m-ce | 10 | litr | | | | | | |
| 148 | Soki pomidorowe | 330 ml | 3 m-ce | 1000 | szt. | | | | | | |
| 149 | Soki wielowarzywne bez dodatku cukru | 330ml | 3 m-ce | 200 | szt. | | | | | | |
| 150 | Sól drobna jodowana | 1 kg | 3 m-ce | 700 | kg | | | | | | |
| 151 | Suchary delikatesowe naturalne bez dodatku cukru | od 250 g do 300g | 3 m-ce | 10 | szt. | | | | | | |
| 152 | Szczaw konserwowany krojony / nie może być mielony/ | 0,29 kg netto | 3 m-ce | 330 | szt. | | | | | | |
| 153 | Śliwki suszone bez pestek | od 100g do 200g | 3 m-ce | 1 | kg | | | | | | |
| 154 | Tymianek suszony | 10g | 3 m-ce | 20 | szt. | | | | | | |
| 155 | Wafle ryżowe naturalne - bezglutenowe | od 75g do 200g | 3 m-ce | 10 | kg | | | | | | |
| 156 | Wiórki kokosowe | od 100g do 200g | 3 m-ce | 1 | kg | | | | | | |
| 157 | Woda gazowana i niegazowana | 1,5 litra | 6miesięcy | 6000 | szt. | | | | | | |
| 158 | Woda gazowana i niegazowana | 0,5 litra | 6miesięcy | 200 | szt. | | | | | | |
| 159 | Zarodki pszenne | od 100g do 200g | 3 m-ce | 1 | kg | | | | | | |
| 160 | Ziele angielskie całe | 20g | 3 m-ce | 350 | szt. | | | | | | |
| 161 | Zioła prowansalskie suszone | 10g | 3 m-ce | 20 | szt. | | | | | | |
| 162 | Zupa pieczarkowa w proszku | 60g | 3 m-ce | 200 | szt. | | | | | | |
| 163 | Żelatyna spożywcza zwykła | 50g | 3 m-ce | 1 | kg | | | | | | |
| 164 | Żurawina suszona | od 100g do 200g | 3 m-ce | 1 | kg | | | | | | |
| 165 | Żurek w proszku/ zupa/ | 60g | 3 m-ce | 200 | szt. | | | | | | |
| 166 | Żurek w płynie koncentrat | od 0,3l do 0,5l | 3 m-ce | 2 | litr | | | | | | |

Wymienione artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania i procedury określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914 z późn. zm.)

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie Nr. 6 Pieczywo, pieczywo cukiernicze

| Lp. | Nazwa i opis przedmiotu zamówienia | Wymagana gramatura opakowania jednostkowego | Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie | Ilość na 12 miesięcy | J.m. | Cena jedn. netto | Stawka VAT | Cena jedn. brutto | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
|-----|---|---|---|----------------------|------|------------------|------------|-------------------|---------------|-------------|----------------|
| 1 | Bułki pszenne - paryskie, wrocławskie, świeże, wypieczone; krojone i ofoliowane wg potrzeb zamawiającego; Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia /Dz.U z dnia 27 września 2006 roku. | 1 szt. - od 0,3 kg do 0,4 kg | 3dni | 5 000 | kg | | | | | | |
| 2 | Bułki maślane z nadzieniem z marmolady, budyniowym bądź serowym lub bułki maślane bez nadzienia z kruszonką lub bez kruszonki- świeże, wypieczone wymóg prawny jw. | 100 g | 3dni | 2000 | kg | | | | | | |
| 3 | Bułki pszenne - paryskie, wrocławskie BEZ SOLI, świeże, wypieczone; krojone i ofoliowane wg potrzeb zamawiającego. Przepis prawny jw. | 1szt od 0,3kg do 0,4kg | 3dni | 50 | kg | | | | | | |
| 4 | Chleb pszenno - żytni, zawartość mąki pszennej min. 50%, świeży, wypieczony; krojony i ofoliowany wg potrzeb zamawiającego. Przepis prawny jw. | 1 szt. od 0,50 kg do 0,6 kg | 3dni | 4 700 | kg | | | | | | |
| 5 | Chleb pumpernikiel - razowy, z mąki żytniej, bez dodatku miodu i karmelu. Świeży, wypieczony. Krojony i ofoliowany. | 200g-400g | 3 dni | 50 | kg | | | | | | |
| 6 | Chleb razowy wieloziarnisty - z mąki żytniej, z widocznymi ziarnami: słonecznika, dyni, siemienia lnianego. Świeży, wypieczony. Bez dodatku miodu i karmelu. Z formy prostokątnej. Krojony i ofoliowany. | 1szt-500g | 3 dni | 100 | kg | | | | | | |
| 7 | Chleb tostowy pełnoziarnisty z otrębami - z widocznymi ziarnami sezamu i siemienia lnianego. Krojony i ofoliowany. | 1szt-500g | 3 dni | 50 | kg | | | | | | |
| 8 | Chleb tostowy pszenny -delikatny, świeży, puszysty. Krojony i ofoliowany. | 1szt-500g | 3 dni | 50 | kg | | | | | | |
| 9 | Ciasta cukiernicze - serniki, makowce, piaskowe, keksy, wymóg prawny jw. | 1szt do 3kg | 3dni | 300 | kg | | | | | | |
| 10 | Ciasto drożdżowe - wyrób cukierniczy z rodzynkami i kruszonką wymogi prawne jw. | 1 szt. od 1 kg do 3 kg | 3 dni | 50 | kg | | | | | | |
| 11 | Pączki z cukrem pudrem, świeże wymogi prawne jw. | 1 szt. - 80 g | 3dni | 450 | szt. | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|--------------|---|----------------------------|------|------|----|--|--|--|--|--|--|
| 12 | Pieczyno półcukiernicze-placek drożdżowy - świeże, wypieczone, przepis prawny jw. | 1 szt. od 0,4 kg do 0,5 kg | 3dni | 300 | kg | | | | | | |
| 13 | Chleb razowy świeży, wypieczony; krojony i ofoliowany wg potrzeb zamawiającego. Bez miodu i substancji słodzących. Przepis prawny jw. | 1 szt. -0,5 kg | 3dni | 3500 | kg | | | | | | |
| Razem | | | | | | | | | | | |

Wymienione artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania i procedury określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914 z późn. zm.)

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie Nr.7 Mrożonki

| Lp. | Nazwa i opis przedmiotu zamówienia | Wymagana gramatura opakowania jednostkowego | Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie | Ilość na 12 miesięcy | J.m. | Cena jedn. netto | Stawka VAT | Cena jedn. brutto | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
|-----|---|---|---|----------------------|------|------------------|------------|-------------------|---------------|-------------|----------------|
| 1 | Barszcz ukraiński mrożony | od 0,4 kg do 2,5 kg | 3 m-ce | 50 | kg | | | | | | |
| 2 | Brokuły mrożone | od 0,4kg do 2,5kg | 3 m-ce | 50 | kg | | | | | | |
| 3 | Brukselka mrożona | od 0,4 kg do 2,5 kg | 3 m-ce | 50 | kg | | | | | | |
| 4 | Bukiet warzyw /kalafior, brokuł, marchew/ mrożony | od 0,4kg do 2,5kg | 3 m-ce | 50 | kg | | | | | | |
| 5 | Buraki mrożone, wiórki - jarzynka | od 0,4 kg do 2,5 kg | 6 m-cy | 50 | kg | | | | | | |
| 6 | Fasolka szparagowa mrożona | od 0,4 kg do 2,5 kg | 3 m-ce | 280 | kg | | | | | | |
| 7 | Flaki mrożone suche | od 0,4 kg do 2,5 kg | 6 m-cy | 5 | kg | | | | | | |
| 8 | Flaki wołowe w rosół mrożone | od 0,4 kg do 2,5 kg | 6 m- cy | 5 | kg | | | | | | |
| 9 | Frytki ziemniaczane mrożone | od 0,4 kg do 2,5 kg | 6 m-cy | 5 | kg | | | | | | |
| 10 | Groszek zielony mrożony | od 0,4kg do 2,5kg | 3 m-ce | 10 | kg | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|---------------------|--------|-----|----|--|--|--|--|--|--|
| 11 | Jagody mrożone | od 0,4kg do 2,5kg | 3 m-ce | 5 | kg | | | | | | |
| 12 | Kalafior mrożony różyczki | od 0,4 kg do 2,5 kg | 3 m-ce | 280 | kg | | | | | | |
| 13 | Kluski śląskie mrożone | od 0,4kg do 2,5kg | 3 m-ce | 300 | kg | | | | | | |
| 14 | Maliny mrożone | od 0,4kg do 2,5kg | 3 m-ce | 5 | kg | | | | | | |
| 15 | Marchewka mrożona kostka | od 0,4 kg do 2,5 kg | 6 m-cy | 50 | kg | | | | | | |
| 16 | Marchewka z groszkiem mrożona | od 0,4 kg do 2,5 kg | 6 m-cy | 50 | kg | | | | | | |
| 17 | Mieszanka chińska mrożona | od 0,4kg do 2,5kg | 3 m-ce | 50 | kg | | | | | | |
| 18 | Mieszanka kompotowa owocowa mrożona | od 0,4 kg do 2,5 kg | 6 m-cy | 80 | kg | | | | | | |
| 19 | Pyzy ziemniaczane mrożone | od 0,4 kg do 2,5 kg | 3 m-ce | 180 | kg | | | | | | |
| 20 | Szpinak mrożony | od 0,4 kg do 2,5 kg | 6-m-cy | 5 | kg | | | | | | |
| 21 | Truskawki mrożone | od 0,4 kg do 2,5 kg | 3 m-ce | 5 | kg | | | | | | |
| 22 | Uszka z kapustą i grzybami | od 0,4 kg do 2,5 kg | 3 m-ce | 5 | kg | | | | | | |
| 23 | Warzywa mrożone mieszanka wieloskładnikowa (zupa jesienna) | od 0,4 kg do 2,5 kg | 6 m-cy | 50 | kg | | | | | | |
| 24 | Warzywa na patelnię bez ziemniaków mrożone | od 0,4kg do 2,5kg | 3 m-ce | 50 | kg | | | | | | |
| 25 | Warzywa na patelnię z ziemniakami mrożone | od 0,4kg do 2,5kg | 3 m-ce | 50 | kg | | | | | | |
| 26 | Włoszczyzna mrożona paski | od 0,4 kg do 2,5 kg | 6 m-cy | 800 | kg | | | | | | |
| Razem | | | | | | | | | | | |

Wymienione artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania i procedury określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914 z późn. zm.)

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie Nr 8 Jaja

| Lp. | Nazwa i opis przedmiotu zamówienia | Wymagana gramatura opakowania jednostkowego | Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie | Ilość na 12 miesięcy | J.m. | Cena jedn. netto | Stawka VAT | Cena jedn. brutto | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
|--------------|--|---|---|----------------------|------|------------------|------------|-------------------|---------------|-------------|----------------|
| 1 | Jaja kurze, świeże, klasa A, wielkość M rozporządzenie /WE / nr 853/2004 parlamentu Europejskiego i rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku z późniejszymi zmianami. | 1szt od 53 g do 63 g | 20dni | 4 000 | szt. | | | | | | |
| Razem | | | | | | | | | | | |

Żywność pochodzenia zwierzęcego musi odpowiadać wymogom zawartym w rozporządzeniu /WE/ NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku z późniejszymi zmianami

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie Nr 9 Masło, margaryna

| Lp. | Nazwa i opis przedmiotu zamówienia | Wymagana gramatura opakowania jednostkowego | Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie | Ilość na 12 miesięcy | J.m. | Cena jedn. netto | Stawka VAT | Cena jedn. brutto | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
|--------------|---|---|---|----------------------|------|------------------|------------|-------------------|---------------|-------------|----------------|
| 1 | Masło roślinne kostka, jednolita barwa i przekrój, bez śladów jęlczenia, Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U z dnia 27 września 2006 roku. | 0,25 kg | 30 dni | 1 500 | kg | | | | | | |
| 2 | Margaryna zwykła kostka, jednolita barwa i przekrój, bez śladów jęlczenia, wymóg prawny jw. | 0,25 kg | 30dni | 150 | kg | | | | | | |
| 3 | Masło śmietankowe kostka, zawartość tłuszczu min.74%. Jednolita barwa i przekrój, bez śladów jęlczenia, wymóg prawny jw. | 0,2 - 0,25kg | 20 dni | 100 | kg | | | | | | |
| Razem | | | | | | | | | | | |

Wymienione artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania i procedury określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914 z późn. zm.)

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie nr.10 Warzywa korzeniowe, liściaste, kapustne, warzywa kwaszone oraz zioła

| Lp. | Nazwa i opis przedmiotu zamówienia | Wymagana gramatura opakowania jednostkowego | Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie | Ilość na 12 miesięcy | J.m. | Cena jedn. netto | Stawka VAT | Cena jedn. brutto | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
|-----|--|---|---|----------------------|------|------------------|------------|-------------------|---------------|-------------|----------------|
| 1 | Bakłażan | - | 2-5dni | 5 | kg | | | | | | |
| 2 | Bataty | - | 2-7dni | 5 | kg | | | | | | |
| 3 | Bazylia świeża w doniczce | - | 2-5dni | 5 | szt. | | | | | | |
| 4 | Botwina - młoda, liście nie żółknięte | - | 1-2dni | 50 | szt. | | | | | | |
| 5 | Bób świeży | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |
| 6 | Brokuły - świeże, główki o zwartych różyczkach, zielone, nie żółknięte | - | 1-3dni | 180 | kg | | | | | | |
| 7 | Brukselka- świeża, nie żółknięta | - | 1-3dni | 50 | kg | | | | | | |
| 8 | Burak ćwikłowy | do 15kg | 2-7dni | 2300 | kg | | | | | | |
| 9 | Cebula biała | do 15kg | 2-7dni | 300 | kg | | | | | | |
| 10 | Cebula czerwona | do 15kg | 2-7dni | 5 | kg | | | | | | |
| 11 | Cebula dymka | - | 2-7dni | 2 | kg | | | | | | |
| 12 | Cukinia - dojrzała, świeża | - | 2-4dni | 10 | kg | | | | | | |
| 13 | Cykoria świeża | - | 1-3dni | 10 | kg | | | | | | |
| 14 | Czosnek główka świeży | - | 2-7dni | 10 | szt. | | | | | | |
| 15 | Dynia - dojrzała, świeża | - | 2-7dni | 10 | kg | | | | | | |
| 16 | Fasolka szparagowa zielona lub żółta - nie przerośnięta, bez zwłóknień | - | 2-5dni | 100 | kg | | | | | | |
| 17 | Imbir korzeń | - | 2-7dni | 1 | kg | | | | | | |
| 18 | Jarmuż świeży | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |
| 19 | Kabaczki - dojrzałe, świeże | - | 2-4dni | 10 | kg | | | | | | |
| 20 | Kalafior świeży - główki o zwartych różyczkach o niezmiennym kolorze | - | 2-5dni | 200 | kg | | | | | | |
| 21 | Kalarepa - świeża, jędrna, bez plam | - | 2-7dni | 30 | kg | | | | | | |
| 22 | Kapusta biała | - | 2-7dni | 500 | kg | | | | | | |
| 23 | Kapusta biała - młoda | - | 2-5dni | 200 | kg | | | | | | |
| 24 | Kapusta czerwona | - | 2-7dni | 500 | kg | | | | | | |
| 25 | Kapusta kwaszona gatunek I | od 1kg-do 3kg | 45dni | 680 | kg | | | | | | |
| 26 | Kapusta pekińska - liście nie żółknięte, główki zwarte, bez plam | - | 2-5dni | 800 | kg | | | | | | |
| 27 | Kapusta włoska | - | 2-7dni | 10 | kg | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|-----------------|--------|-------|------|--|--|--|--|--|--|
| 28 | Kielki - różne rodzaje, z soi, soczewicy, brokuła, rzodkiewki, buraka, słonecznika | od 50g do 250g | 2-7dni | 2 | kg | | | | | | |
| 29 | Koper zielony - świeży | - | 1-2dni | 80 | szt. | | | | | | |
| 30 | Marchew korzeń | do 15kg | 2-7dni | 4300 | kg | | | | | | |
| 31 | Melisa świeża w doniczce | - | 2-5dni | 5 | szt. | | | | | | |
| 32 | Mięta świeża w doniczce | - | 2-5dni | 5 | szt. | | | | | | |
| 33 | Mix sałat - paczkowany | od 100g do 300g | 2-7dni | 5 | kg | | | | | | |
| 34 | Ogórki kwaszone gatunek I | od 1kg-do 3kg | 60dni | 1500 | kg | | | | | | |
| 35 | Ogórki zielone - szklarniowe i gruntowe. Sztuki jędrne o niezmiennym kolorze | - | 2-4dni | 1600 | kg | | | | | | |
| 36 | Oregano świeże w doniczce | - | 2-5dni | 5 | szt. | | | | | | |
| 37 | Papryka świeża - czerwona, żółta i zielona - sztuki twarde, dojrzałe | - | 1-3dni | 1100 | kg | | | | | | |
| 38 | Pieczarki - kapelusze białe, twarde, blaszki nie odpadające od kapelusza | - | 1-2dni | 400 | kg | | | | | | |
| 39 | Pietruszka korzeń | do 15kg | 2-7dni | 70 | kg | | | | | | |
| 40 | Pietruszka zielona natka - świeża | - | 1-2dni | 200 | szt. | | | | | | |
| 41 | Pomidorki koktajlowe | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |
| 42 | Pomidory czerwone - sztuki dojrzałe, twarde | - | 2-4dni | 1600 | kg | | | | | | |
| 43 | Pory | - | 2-7dni | 15 | kg | | | | | | |
| 44 | Roszonka świeża | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |
| 45 | Rukola świeża | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |
| 46 | Rzodkiew biała | - | 2-5dni | 50 | kg | | | | | | |
| 47 | Rzodkiewki - sztuki nie zwiędnięte, jędrne | - | 1-2dni | 400 | szt. | | | | | | |
| 48 | Salata lodowa świeża | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |
| 49 | Salata rzymska świeża | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |
| 50 | Salata zielona - świeża, nie zwiędnięta | - | 1-2dni | 6 500 | szt. | | | | | | |
| 51 | Seler korzeń | do 15kg | 2-7dni | 300 | kg | | | | | | |
| 52 | Seler naciowy | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |
| 53 | Szczypiorek zielony bez cebuli - świeży, nie przerośnięty | - | 1-2dni | 400 | szt. | | | | | | |
| 54 | Szparagi świeże | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |
| 55 | Szpinak świeży | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |
| 56 | Tymianek świeży w doniczce | - | 2-5dni | 5 | szt. | | | | | | |
| Razem | | | | | | | | | | | |

Wymienione artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania i procedury określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914 z późn. zm.)

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie nr.11 Owoce

| Lp. | Nazwa i opis przedmiotu zamówienia | Wymagana gramatura opakowania jednostkowego | Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie | Ilość na 12 miesięcy | J.m. | Cena jedn. netto | Stawka VAT | Cena jedn. brutto | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
|-----|--|---|---|----------------------|------|------------------|------------|-------------------|---------------|-------------|----------------|
| 1 | Agrest świeży | - | 1-3dni | 10 | kg | | | | | | |
| 2 | Ananas świeży | - | 1-5dni | 5 | kg | | | | | | |
| 3 | Arbuz - miąższ dojrzały, jędrny | - | 1-7dni | 1000 | kg | | | | | | |
| 4 | Awokado | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |
| 5 | Banany, dojrzałe, żółte | - | 1-4dni | 3800 | kg | | | | | | |
| 6 | Borówki świeże | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |
| 7 | Brzoskwinie - świeże, dojrzałe, jędrne | - | 1-3dni | 800 | kg | | | | | | |
| 8 | Cytryny - świeże, dojrzałe | - | 1-5dni | 5 | kg | | | | | | |
| 9 | Czereśnie - dojrzałe, bez plam | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |
| 10 | Figi świeże | - | 1-4dni | 5 | kg | | | | | | |
| 11 | Granat | - | 1-5dni | 5 | kg | | | | | | |
| 12 | Grejpfruty - dojrzałe | - | 1-5dni | 200 | kg | | | | | | |
| 13 | Gruszki- świeże, dojrzałe, jędrne | - | 1-5dni | 400 | kg | | | | | | |
| 14 | Jagody czarne - dojrzałe, twarde | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |
| 15 | Jeżyny świeże | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |
| 16 | Kiwi - dojrzałe, jędrne | - | 1-5dni | 100 | kg | | | | | | |
| 17 | Limonki świeże | - | 1-4dni | 5 | kg | | | | | | |
| 18 | Maliny świeże | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |
| 19 | Mandarynki - dojrzałe, twarde, w cienkiej skórce | - | 1-5dni | 1000 | kg | | | | | | |
| 20 | Mango | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |
| 21 | Melon świeży | - | 1-4dni | 5 | kg | | | | | | |
| 22 | Morele - świeże, dojrzałe, jędrne | - | 1-3dni | 500 | kg | | | | | | |
| 23 | Nektarynki -świeże, dojrzałe, jędrne | - | 1-3dni | 500 | kg | | | | | | |
| 24 | Pomarańcze - świeże, dojrzałe | - | 1-5dni | 1700 | kg | | | | | | |
| 25 | Porzeczki czarne świeże | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |
| 26 | Porzeczki czerwone świeże | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |
| 27 | Śliwki - dojrzałe, | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|--------------|----------------------------------|---|--------|-----|----|--|--|--|--|--|--|
| 28 | Truskawki - dojrzałe, jędrne | - | 1-3dni | 150 | kg | | | | | | |
| 29 | Winogrona bezpestkowe - dojrzałe | - | 1-3dni | 10 | kg | | | | | | |
| 30 | Wiśnie - dojrzałe, bez plam | - | 1-3dni | 5 | kg | | | | | | |
| Razem | | | | | | | | | | | |

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

Zadanie Nr. 12 Artykuły spożywcze dla żywienia dzieci i niemowląt

| Lp. | Nazwa i opis przedmiotu zamówienia | Wymagana gramatura opakowania jednostkowego | Minimalny termin przydatności do spożycia po dostawie | Ilość na 12 miesięcy | J.m. | Cena jedn. netto | Stawka VAT | Cena jedn. brutto | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
|-----|---|---|---|----------------------|------|------------------|------------|-------------------|---------------|-------------|----------------|
| 1 | Desery owocowe dla dzieci i niemowląt począwszy od 4 miesiąca życia (typu Gerber, Bobovita) | od 100 g do 150 g | 6 m-cy | 200 | szt. | | | | | | |
| 2 | Kaszka ryżowo - owocowa dla niemowląt i dzieci, bezmleczna, błyskawiczna typu Bobo-Vita / bezglutenowa/ | do 0,25 kg | 3 m-ce | 5 | kg | | | | | | |
| 3 | Kaszka ryżowo - owocowa dla niemowląt i dzieci, mleczna, błyskawiczna typu Bobo-Vita / bezglutenowa/ | do 0,25 kg | 3 m-ce | 5 | kg | | | | | | |
| 4 | Kleik ryżowy błyskawiczny /bezglutenowy/ | od 150g do 200g | 3 m-ce | 60 | kg | | | | | | |
| 5 | Mleko w proszku modyfikowane dla niemowląt i dzieci powyżej 4 m-ca życia różne rodzaje w zależności od wskazań lekarskich (Przepis prawny jak wyżej Bebiko 2, 2R, 3 , 3R , Nan 2, Bebilon 2 i inne w/g wskazań lekarskich / środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego. | od 300g do 600g | 3 m-ce | 10 | kg | | | | | | |
| 6 | Mleko w proszku modyfikowane dla niemowląt - początkowe - od urodzenia .Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia Rozdział 6/ Dz.U. z dnia 27 września 2006 rok/typu Bebiko1, Bebiko 1A, Nan 1, Bebilon 1 / oraz inne rodzaje w zależności od wskazań lekarskich. | od 300g do 600g | 3 m-ce | 10 | kg | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|-----------------|--------|-----|------|--|--|--|--|--|--|
| 7 | Soki owocowe i owocowo -warzywne dla niemowląt i dzieci począwszy od 4 miesiąca życia bez dodatku cukru (typu Gerber, Bobovita). | od 150 do 175ml | 6 m-cy | 200 | szt. | | | | | | |
| Razem | | | | | | | | | | | |

Wymienione artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania i procedury określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914 z późn. zm.)

.....
/ podpis upoważnionej osoby/

/Nazwa Wykonawcy
pieczęć firmowa/

**Samodzielny Publiczny Zespół
Zakładów Opieki Zdrowotnej
im. Marszałka Józefa Piłsudskiego
w Płońsku**

Oświadczenie Wykonawcy

**składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.
Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),**

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę artykułów spożywczych

oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, Rozdział VI pkt 2.

..... (miejscowość), dnia r.

.....
/podpis i pieczęć Wykonawcy /
osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy/

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... (miejscowość), dnia r.

.....
/podpis i pieczęć Wykonawcy /
osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy/

/Nazwa Wykonawcy
pieczęć firmowa/

**Samodzielny Publiczny Zespół
Zakładów Opieki Zdrowotnej
im. Marszałka Józefa Piłsudskiego
w Płońsku**

Oświadczenie Wykonawcy
składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.
Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego dostawę artykułów spożywczych

oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1) ustawy Pzp .

..... (miejscowość), dnia r.

.....
/podpis i pieczęć Wykonawcy /
osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy/

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

.....
.....
.....
..... (miejscowość), dnia r.

.....
/podpis i pieczęć Wykonawcy /
osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy/

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY :

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami:
..... (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także
w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania
o udzielenie zamówienia.

..... (miejscowość), dnia r.

.....
/podpis i pieczęć Wykonawcy /
osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy/

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... (miejscowość), dnia r.

.....
/podpis i pieczęć Wykonawcy /
osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy/

*/Nazwa Wykonawcy
pieczęć firmowa/*

**Samodzielny Publiczny Zespół
Zakładów Opieki Zdrowotnej
im. Marszałka Józefa Piłsudskiego
w Płońsku**

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O PRZYNALEŻNOŚCI LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO
TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ, O KTÓREJ MOWA W ART.24 UST.1 PKT 23)
USTAWY PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę artykułów spożywczych

Oświadczam, że:

- nie należę do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów z żadnym z Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu *
- należę do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, co inny Wykonawca, który również złożył ofertę w niniejszym postępowaniu *

/Wypełnia Wykonawca, który należy do tej samej grupy kapitałowej, co inny Wykonawca, który złożył ofertę w postępowaniu/

W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania, na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 23) ustawy Prawo zamówień publicznych, wraz ze złożeniem niniejszego oświadczenia przedstawiam n.w. dowody potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji:

.....
.....

.....
/miejscowość i data/

.....
*/podpis i pieczęć Wykonawcy /
osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy/*

* *niepotrzebne skreślić*

UWAGA: niniejsze „Oświadczenie” Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia przekazuje Zamawiającemu w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia składa ją każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się.

Umowa nr FZP.262.1.....2017 – wzór

Zawarta w dniu roku w Płońsku pomiędzy:

Samodzielnym Publicznym Zespołem Zakładów Opieki Zdrowotnej im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Płońsku

z siedzibą w Płońsku ul. Henryka Sienkiewicza 7, 09-100 Płońsk

NIP 567-15-32-011

reprezentowanym przez

przy kontrasygnacie

Zwanym w treści umowy „**Zamawiającym**”

a:

.....

z siedzibą

NIP

reprezentowanym przez:

Zwanym w treści umowy „**Wykonawcą**”

w rezultacie dokonania przez zamawiającego wyboru oferty wykonawcy w trybie przetargu nieograniczonego przeprowadzonego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 t.j) zawarta została umowa następującej treści:

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych w zakresie dotyczącym dostaw na zadanie nr ... zgodnie z ofertą Wykonawcy oraz Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ).
2. Zamawiający nie będzie zobowiązany do zakupu pełnego asortymentu w podanych ilościach.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia ilości dostaw wg asortymentu podanego w ofercie w trakcie realizacji umowy - według własnych potrzeb do limitu posiadanych środków finansowych.
4. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć dostawy zgodnie z:
 - Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.);
 - Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. 2010 nr 180 poz. 1214).

§ 2

Miejsce i termin realizacji

1. Dostawy będą realizowane w terminie od dnia zawarcia umowy do 31.12.2018 r.
2. Dostawy będą realizowane do siedziby Zamawiającego: Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Płońsku, ul. Henryka Sienkiewicza 7, 09-100 Płońsk

§ 3

Zobowiązania Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązuje się:
 - 1) dostarczać odpowiednie partie zamówionego towaru przez cały okres ważności umowy.
 - 2) Wykonawca gwarantuje dostawy produktów świeżych i pierwszej jakości, wyprodukowanych zgodnie z obowiązującymi normami.

- 3) dostaw przedmiotu umowy do siedziby Zamawiającego (magazynu) wg asortymentu i ilości zgodnej z zamówieniem, własnym transportem lub za pośrednictwem firmy spedycyjnej/kurierskiej, z zachowaniem wymogów transportu określonych przez producenta transportowanego przedmiotu umowy wymienionego w załączniku nr 1, na koszt i ryzyko Wykonawcy. W przypadku dostaw przedmiotu umowy za pośrednictwem firmy spedycyjnej/kurierskiej odpowiedzialność za nieterminową realizację przedmiotu umowy ponosi Wykonawca. Warunki transportu muszą odpowiadać wymogom sanitarnym i przepisom HACCP. Wydanie towaru obejmuje rozładunek w miejscu dostawy co zostanie potwierdzone protokołem dostawy.
- 4) umieszczenia na opakowaniu zawierającym dostarczany przedmiot umowy nazwy i adresu zarówno Wykonawcy jak i Zamawiającego oraz zapisu „dostarczyć do magazynu Działu Żywnienia” – niniejszy wymóg dotyczy zarówno dostaw przedmiotu umowy realizowanych własnym transportem jak również za pośrednictwem firmy spedycyjnej/kurierskiej;
- 5) ponoszenia pełnej odpowiedzialności prawnej i finansowej za realizację dostaw wobec Zamawiającego oraz organów kontroli;
- 6) podjęcia natychmiastowego działania w likwidacji nieprawidłowości zgłoszonych przez Zamawiającego;
- 7) przedstawienia na prośbę Zamawiającego aktualnego protokołu pokontrolnego właściwej miejscowo odpowiednio: Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej;
- 8) stosowania na fakturze VAT wystawionej za realizację przedmiotu umowy identycznej nazwy przedmiotu umowy jak podana w Formularzu cenowym w kolumnie „Nazwa i opis przedmiotu zamówienia”
- 9) w przypadku konieczności zmiany asortymentu dostaw, spowodowanego zmianą wielkości opakowania, zaprzestaniem produkcji lub zmianą technologii produkcji towaru wyszczególnionego w formularzu cenowym stanowiącym załącznik do SIWZ wykonawca przedstawi zamawiającemu ofertę towaru zastępczego, z ceną nie przekraczającą ustalonej w Formularzu Cenowym.
- 10) Wykonawca zobowiązuje się nie dokonywać cesji wierzytelności jemu należnych bez pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 4

Szczegóły realizacji dostaw

1. Wykonawca dostarczy zamawiane produkty na własny koszt i ryzyko, transportem przystosowanym do przewozu żywności i odpowiadającym obowiązującym w tej sprawie przepisom.
2. Wykonawca, wniesie i złoży dostarczone produkty w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w jego magazynach.
3. Wykonawca zobowiązany jest do należytego zabezpieczenia towaru na czas transportu i bierze na siebie pełną odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie przewozu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne.
4. Umowa realizowana będzie na podstawie telefonicznej lub osobistej informacji, podanej Wykonawcy przez odpowiedzialnego pracownika zamawiającego, dotyczącej ilości, asortymentu, dnia i godziny oczekiwanego przedmiotu dostawy. Forma pisemna nie jest wymagana.
5. Zamawiający dostarczy informację o zapotrzebowaniu na towar z co najmniej z 1 – dniowym wyprzedzeniem lub w wyjątkowych sytuacjach w dniu dostawy.
6. Dostawy odbywać się będą w zależności od potrzeb Zamawiającego w terminach określonych w zamówieniu, codziennie od poniedziałku do piątku.
7. Owoce i warzywa należy dostarczać w godz. 6.00 ÷ 12.00.
8. W przypadku niezrealizowania dostawy w uzgodnionym terminie Zamawiający może odmówić jej przyjęcia.
9. Z realizacji dostaw w w/w terminie nie zwalnia Wykonawcy inwentaryzacja prowadzona w jego siedzibie

lub magazynie.

10. Jeżeli ostatni dzień na dostawę przedmiotu umowy przypada w dzień ustawowo wolny od pracy dzień realizacji przedmiotu umowy przypada na następny dzień roboczy.
11. Upoważniony pracownik zamawiającego do odbioru towaru ma prawo kontrolowania faktycznej gramatury i oceny organoleptycznej, wyniki tej kontroli będą dokumentowane w Księżce Kontroli Żywności;
12. Osoba odpowiedzialna za realizację umowy ze strony Zamawiającego zobowiązana jest do niezwłocznego pisemnego przekazania uwag Wykonawcy oraz Dyrekcji Zamawiającego w zakresie nieprawidłowości dotyczących przedmiotu umowy.

§ 5

Odbiór ilościowy, jakościowy i reklamacje

1. W przypadku stwierdzenia podczas odbioru towaru, niezgodności ze złożonym zamówieniem, braku ilościowego, wady jakościowej lub innej dyskwalifikującej dostawę, Zamawiający odmówi przyjęcia zakwestionowanej partii towaru i zażąda wymiany towaru na wolny od wad oraz zgodny ze złożonym zamówieniem. Wykonawca ma obowiązek w ciągu 24 godzin dokonać wymiany na towar zgodny z pierwotnym zamówieniem pod względem ilości i jakości oraz wolny od wad. Wymiana towaru odbędzie się na koszt Wykonawcy.
2. Jeżeli przedstawiciel Wykonawcy nie uzna oceny Zamawiającego co do kwestionowanej niezgodności lub wady dostawy, Zamawiający sporządzi stosowny protokół reklamacji.
3. W przypadku nieuwzględnienia przez Wykonawcę reklamacji dotyczących wady dostarczonego towaru Wykonawca zobowiązany jest do pisemnego uzasadnienia swojego stanowiska w terminie dwóch dni od zaistnienia okoliczności.
4. W przypadku potwierdzenia słuszności reklamacji zgłoszonej przez Zamawiającego, Wykonawca po uzgodnieniu z Zamawiającym, ustali sposób dostarczenia partii towaru wolnej od wad w terminie 24 godzin, bez dodatkowych opłat z tego tytułu.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania wrywkowych badań kontrolnych dostarczanego towaru. Badania takie odbywać się mogą w specjalistycznych laboratoriach wskazanych przez Zamawiającego.
6. W przypadku stwierdzenia przez laboratorium wady towaru Wykonawca bezwzględnie zobowiązuje się do niezwłocznego pokrycia kosztów tych badań, po pisemnym wezwaniu go przez Zamawiającego.

§ 6

Współdziałanie

Do wzajemnego współdziałania przy wykonywaniu umowy strony wyznaczają następujące osoby:

Ze strony Zamawiającego osobą odpowiedzialną za nadzór merytoryczny umowy jest: Kierownik Działu Żywności Ewa Aftańska – tel. 23 661 77 27

Ze strony Zamawiającego osobą do kontaktów z Wykonawcą w sprawie realizacji umowy jest: Kierownik Działu Żywności Ewa Aftańska – tel. 23 661 77 27

Ze strony Wykonawcy:

..... – tel.

§ 7

Wartość umowy

1. Za realizację przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za dostarczony do siedziby Zamawiającego (magazynu) przedmiot umowy wg cen wynikających ze złożonej oferty . Szczegółowy zakres finansowy przedstawia - Formularz cenowy, który stanowi integralną część umowy.

Wartość umowy nie może przekroczyć kwoty **brutto:**, słownie:
zastrzeżeniem, że wartość umowy stanowi suma wartości brutto poszczególnych zadań.

2. Ceny jednostkowe produktów będą zgodne z cenami określonymi przez wykonawcę w Formularzu cenowym.
3. Wartość umowy może ulec zmianie w przypadkach określonych w § 11 niniejszej umowy.

§ 8

Warunki płatności

1. Zapłata za dostawy sukcesywne będzie dokonana przez Zamawiającego przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturze VAT **w terminie dni** (*oferowany przez Wykonawcę termin płatności w pkt. 2 formularza ofertowego, podlegający punktacji w kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty*) od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT, po dostarczeniu przedmiotu umowy do siedziby Zamawiającego (magazynu).
2. Za ewentualne nieterminowe uregulowanie należności Wykonawca może naliczyć odsetki za zwłokę w wysokości ustawowej.
3. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktury VAT bez podpisu odbiorcy.
4. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
5. Płatności będą dokonywane w PLN przelewem na rachunek Wykonawcy wskazany na fakturze.
6. Zamawiający zastrzega, że cesja wierzytelności, wynikających z niniejszej umowy, może nastąpić jedynie za zgodą Zamawiającego.
7. Zamawiający zobowiązuje się do terminowych płatności faktur i uczestnictwa w konsultacjach niezbędnych do właściwego wykonania umowy.

§ 9

Kary umowne

1. W przypadku zwłoki w realizacji dostaw, zamawiający ma prawo obciążyć wykonawcę karą umowną w wysokości 0,2% wartości danej dostawy za każdy dzień zwłoki,
2. Zamawiający odstąpi od egzekwowania kar umownych w przypadku jeśli Wykonawca nie ponosi jedynej odpowiedzialności za wynikłą zwłokę.
3. W przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn, za które odpowiada Wykonawca, zapłaci on Zamawiającemu karą umowną w wysokości 5% wartości umowy określonej w § 7 ust. 1.
4. W przypadku zwłoki w zapłacie faktur Wykonawcy przysługuje prawo do naliczenia odsetek ustawowych.

§ 10

Odstąpienie od umowy

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, lub dalsze wykonanie umowy może zagrazić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach,
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. Zamawiający ma prawo do natychmiastowego odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy w przypadku:
 - a) ogłoszenia upadłości, likwidacji lub rozwiązania firmy Wykonawcy,
 - b) niedotrzymywania ustalonych terminów dostaw – w razie wystąpienia trzykrotnej zwłoki Wykonawcy w realizacji przedmiotu umowy;

- c) trzykrotnej reklamacji dostarczanych towarów z uwagi na złą jakość, niezdatność do spożycia lub braki ilościowe;
 - d) dwukrotnego stwierdzenia nieprzestrzegania warunków sanitarnych produkcji lub transportu;
 - e) dokonania nieuzasadnionej podwyżki cen towarów.
- 4. Za dzień wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym Strony uznają dzień doręczenia Wykonawcy wypowiedzenia na piśmie.
 - 5. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy jeżeli Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur w terminie 10 tygodni od upływu terminu zapłaty faktur określonego w niniejszej umowie.
 - 6. Odstąpienie od umowy nastąpi w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i winno zawierać uzasadnienie.

§ 11

Dopuszczalne zmiany umowy

- 1. Dopuszcza się zmiany w ilościach poszczególnych produktów spożywczych określonych w formularzach cenowych w przypadku zmniejszenia lub zwiększenia się liczby osób korzystających z posiłków.
- 2. Zamawiający nie będzie zobowiązany do zakupu pełnego asortymentu w podanych ilościach.
- 3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia ilości dostaw wg asortymentu podanego w ofercie w trakcie realizacji umowy - według własnych potrzeb do limitu posiadanych środków finansowych.
- 4. Zmiana wynagrodzenia Wykonawcy określona w oparciu o ceny jednostkowe produktów przedstawione przez Wykonawcę w formularzach cenowych może ulec zmianie w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT. Wówczas wynagrodzenie należne Wykonawcy podlegać będzie automatycznej waloryzacji odpowiednio o kwotę podatku VAT wynikającą ze stawki tego podatku obowiązującej w chwili powstania obowiązku podatkowego.
- 5. Za zgodą zamawiającego dopuszcza się waloryzację cen jednostkowych netto według wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych dla żywności i napojów bezalkoholowych opublikowanego przez Główny Urząd Statystyczny w *Biuletynie Statystycznym GUS*.
- 6. Za zgodą zamawiającego, na pisemny wniosek Wykonawcy cena jednostkowa może być waloryzowana w okresie obowiązywania umowy dwa razy w ciągu roku do wysokości wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych opublikowanego przez Główny Urząd Statystyczny na stronie internetowej www.stat.gov.pl.
- 7. Ceny jednostkowe produktów Wykonawcy może obniżyć w każdym momencie obowiązywania umowy bez wymagalności zawierania aneksu do umowy.

§ 12

Umowy o podwykonawstwo

- 1. Wykonawca może zlecić Podwykonawcom wykonanie części zamówienia będącej przedmiotem umowy.
- 2. Zakres zamówienia, który Wykonawca będzie wykonywał przy pomocy Podwykonawców został określony w Ofercie Wykonawcy stanowiącej załącznik do niniejszej umowy.
- 3. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawców w takim samym stopniu jakby to były działania, uchybienia i zaniedbania Wykonawcy.
- 4. Do zawarcia przez Wykonawcę umowy z Podwykonawcą, jak też zmian do tych umów każdorazowo jest wymagana zgoda Zamawiającego. Jeżeli Zamawiający, w terminie 14 dni od przedstawienia mu przez Wykonawcę umowy z Podwykonawcą lub jej projektu nie zgłosi na piśmie sprzeciwu lub zastrzeżeń, uważa się, że wyraził zgodę na zawarcie umowy.
- 5. Do zawarcia przez Podwykonawcę umowy z dalszym Podwykonawcą wymagana jest każdorazowo zgoda Zamawiającego na zasadach określonych w ust.4.

6. Umowy, o których mowa w ust. 4 i 5 powinny być dokonane w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
7. Wykonawca ma obowiązek załączenia do faktury oświadczenia, iż dokonał stosownej zapłaty na rzecz Podwykonawców za wykonaną przez nich część zamówienia oraz oświadczeń Podwykonawców, że otrzymali należne im kwoty wynagrodzenia i nie zgłaszają roszczeń finansowych do Wykonawcy.
8. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie przez Zamawiającego z kwoty wynagrodzenia kwot należnych, a nie zapłaconych przez Wykonawcę Podwykonawcom, w przypadku powierzenia im wykonania części zamówienia objętych niniejszą umową, zaś zapłata całkowitego wynagrodzenia na rzecz Wykonawcy zostanie dokonana po przedłożeniu przez Wykonawcę stosownego rozliczenia z Podwykonawcami. W takim przypadku Wykonawca nie może żądać od Zamawiającego odsetek za opóźnienie w zapłacie należności.

§ 13

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami umowy zastosowanie mają w szczególności przepisy Kodeksu cywilnego, Kodeksu postępowania cywilnego, ustawy Prawo zamówień publicznych, innych aktów prawnych powszechnie obowiązujących oraz zapisy specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
2. Strony deklarują, iż w razie powstania jakiegokolwiek sporu wynikającego z interpretacji lub wykonania umowy, podejmą w dobrej wierze rokowania w celu polubownego rozstrzygnięcia takiego sporu. Jeżeli rokowania, o których mowa powyżej nie doprowadzą do polubownego rozwiązania sporu w terminie 7 dni od pisemnego wezwania do wszczęcia rokowań, spór taki Strony poddają rozstrzygnięciu przez sąd właściwy miejscowo dla Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z czego dwa otrzymuje Zamawiający, a jeden Wykonawca.

Wykaz załączników do niniejszej umowy:

1. Specyfikacja istotnych warunków zamówienia
2. Oferta Wykonawcy
3. Formularz cenowy

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA