

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
(s.i.w.z.)
z dnia 01.12.2016 r.

na
„Dostawę artykułów żywnościowych do stołówki Bursy Szkolnej Nr 5
w Lublinie- 9 części na 2017 rok”

Zatwierdzono w dniu 01.12.2016 r.

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. ZAMAWIAJĄCY

Bursa Szkolna Nr 5
ul. Pogodna 52A
20-337 Lublin
Tel/ Fax. (81) 744 44 22, 81 4442023
strona internetowa : www.bursa5.lublin.eu

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

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do stołówki Bursy Szkolnej Nr 5 w Lublinie** zwanych dalej „**artykułami żywnościowymi**”.
2. Dostawa artykułów żywnościowych stanowiąca przedmiot zamówienia obejmuje sukcesywne dostarczanie artykułów żywnościowych zgodnie z zapotrzebowaniem składanym telefonicznie przez upoważnionego pracownika Zamawiającego w całym okresie obowiązywania umowy.
3. Miejscem dostarczania Zamawiającemu artykułów żywnościowych są pomieszczenia stołówki w budynku Bursy Szkolnej Nr 5, ul. Pogodna 52a, 20 – 337 Lublin zwanej dalej również „**miejscem dostarczenia artykułów żywnościowych**” (wymagane jest wniesienie artykułów żywnościowych do pomieszczeń).
4. Zamawiający dokonuje wyodrębnienia zamówienia na **9 samodzielnych części** (każda część nazywana jest w dalszej części s.i.w.z „**zadaniem**”) z zastrzeżeniem, że wszystkie ewentualnie wskazane z nazwy produkty, wyroby spożywcze należy rozumieć jako

określenie wymaganych parametrów zdrowotnych i jakościowych. Oznacza to, że zgodnie z art. 29 ustawy, na wskazane z nazwy produkty spożywcze, Zamawiający dopuszcza zastosowanie **równoważnych produktów spożywczych**, nie gorszej jakości niż opisane w **Załączniku nr 2 a-i do s.i.w.z.**

- 1) Ilekroć w załącznikach do SIWZ opisano przedmiot zamówienia poprzez wskazanie nazwy produktu lub jego producenta – Zamawiający dopuszcza złożenie oferty równoważnej, a podane cechy produktu należy rozumieć jako wymagania minimalne. Zaproponowane przez Wykonawców w ofercie produkty równoważne muszą posiadać minimalne parametry techniczne (jego rodzaj, konsystencja i skład surowcowy produktu itp.), a także posiadać cechy jakościowe (normy polskie, dopuszczone do stosowania gastronomicznego środki konserwujące i barwiące itp.) i walory spożywcze (skład, smak, zapach, barwa itp.) nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego. Obowiązek udowodnienia powyższego leży po stronie Wykonawcy.
 - 2) W przypadku, gdy Wykonawca proponuje rozwiązania równoważne, zobowiązany jest wykonać i załączyć do oferty zestawienie wszystkich zaproponowanych pozycji równoważnych oraz wykazać ich równoważność w stosunku do opisanych w dokumentacji stanowiącej opis przedmiotu zamówienia, ze wskazaniem nazwy i pozycji opisu przedmiotu zamówienia, których dotyczy. Opis zaproponowanych rozwiązań równoważnych powinien być dołączony do oferty i musi być na tyle szczegółowy, żeby Zamawiający przy badaniu oferty mógł ocenić spełnienie wymagań dotyczących ich parametrów technicznych oraz rozstrzygnąć, czy zaproponowane rozwiązania są równoważne.
5. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia poprzez wyszczególnienie artykułów żywnościowych w ramach danego zadania, zamawianą ilość oraz częstotliwość i terminy sukcesywnych dostaw określają odpowiednio:

Zadanie 1: Artykuły ogólnospożywcze/Załącznik 2a/- kod CPV 15.80.00.00-6

Zadanie 2: Jajka/Załącznik 2b/- kod CPV 03142500-3

Zadanie 3: Mięso, wędliny /Załącznik 2c/- kod CPV 15.11.00.00-2

Zadanie 4: Drób i wyroby drobiarskie /Załącznik 2d/ - kod CPV 15.11.20.00-6

Zadanie 5: Produkty mleczarskie /Załącznik 2e/- kod CPV 15.50.00.00-3

Zadanie 6: Pieczywo i wyroby piekarskie, ciastkarskie/Załącznik 2f/ - kod CPV 15.81.00.00-9

Zadanie 7: Mrożonki /Załącznik 2g/ - kod CPV 15.33.11.00-8, 15.89.60.00-5,

Zadanie 8: Ryby i przetwory rybne /Załącznik 2h/ - kod CPV 15.20.00.00-0

Zadanie 9: Warzywa i owoce /Załącznik 2i/ -kod CPV 03.22.00.00-9

6. Ilość artykułów żywnościowych wskazana w załącznikach do specyfikacji nr 2a, 2b, 2c, 2d, 2e, 2f, 2g, 2h, 2i jest wielkością orientacyjną, przewidywaną do nabycia przez Zamawiającego w okresie (terminie) wykonania zamówienia. Zamawiający w trakcie obowiązywania zastrzega sobie prawo zmiany ilości przedmiotu umowy tj. zmniejszenia. Podane w formularzach cenowych ilości nie są ilościami ostatecznymi i mogą się wahać w zależności od potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje względem Zamawiającego roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnej ilości przedmiotu zamówienia, przez co zmianie ulegnie kwota na jaką została zawarta umowa.
7. **Zamawiający prowadzi wyżywienie całodzienne i całotygodniowe (od poniedziałku do niedzieli), stąd wymagane są dostawy również w weekendy i dni wolne od pracy.**

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo zawieszenia składania zamówień w okresie przerw wynikających z organizacji roku szkolnego zgodnie z przepisami prawa oświatowego np. przerwy świąteczne, ferie zimowe, przerwa wakacyjna.
9. Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia oferty częściowej w rozumieniu art. 2 pkt 6 ustawy. Na ofertę częściową składa się dostawa artykułów żywnościowych wchodzących w zakres danego zadania (załączniki od 1a do 1i s.i.w.z.). Zamawiający nie wprowadza ograniczeń, co do ilości zadań, na które można złożyć ofertę, przy czym na dane zadanie można złożyć tylko jedną ofertę.

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, gdzie część (zadanie) stanowi:

Części (Zadania)*	Opis	Termin dostawy
1.	Artykuły ogólnospożywcze	1-3 razy w tygodniu do godz. 9.00 Po złożeniu zamówienia telefonicznego
2.	Jajka spożywcze	1-2 razy w tygodniu do godz. 10.00 Po złożeniu zamówienia telefonicznego
3.	Mięso i wędliny	3-6 razy w tygodniu do godz. 8.00 Po złożeniu zamówienia telefonicznego
4.	Drób i wyroby drobiarskie	1-6 razy w tygodniu do godz. 8.00 Po złożeniu zamówienia telefonicznego
5.	Produkty mleczarskie	1-6 razy w tygodniu do godz. 8.00 Po złożeniu zamówienia telefonicznego
6.	Pieczywo i wyroby piekarskie, ciastkarskie	Codziennie, /również w soboty i niedziele/ do godz. 5.30 Po złożeniu zamówienia telefonicznego
7.	Mrożonki	1-2razy w tygodniu do godz. 8.00 Po złożeniu zamówienia telefonicznego
8.	Ryby i przetwory rybne	1-2 w tygodniu do godz. 10.00 Po złożeniu zamówienia telefonicznego
9.	Warzywa i owoce	1-6 w tygodniu do godz. 8.00 Po złożeniu zamówienia telefonicznego

*Zadania nie mogą być dzielone przez Wykonawców. Oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia określonego w zadaniu zostaną odrzucone.

10. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej w rozumieniu art. 2 pkt 7 ustawy.

11. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru.
12. Dostarczane wyroby:
 - 1) Powinny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności, a w szczególności: Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016, poz. 1154), Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.), wraz z przepisami wykonawczymi, Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 678 z późn. zm.). Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCAP, Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 roku, ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych, Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304/18 z 22.11.2011 r.), Rozporządzenia Wykonawczego Komisji (UE) NR 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. ustanawiającego zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu, Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (D. Urz. UE L 347z 20.12.2013, str. 671 z późn. zm.), innymi, wyżej nie wymienionymi przepisami prawa dotyczącymi środków spożywczych (obowiązujące ustawy wraz z rozporządzeniami do nich oraz dyrektywy i rozporządzenia UE);
 - 2) Dostarczane artykuły winny posiadać pierwszą klasę jakości (ze względu na charakter i właściwości produktu) i właściwy okres przydatności do spożycia, w opakowaniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, które powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, czyste bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
 - 3) Dostarczane produkty winny być świeże, pełnowartościowe, należytej jakości oraz będą dostarczane nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu, z zastrzeżeniem:

Pieczycwo, świeże wyroby piekarskie – wyprodukowane w dobie dostawy. Dostawca pieczywa zobowiązuje się przedstawić (w ciągu 14 dni od podpisania umowy) skład ilościowy użytych surowców oraz tabele wartości odżywczych.

Przetwory mleczne z okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 7 dni od daty dostawy.

Mięso z okresem ważności do spożycia nie krótszym niż 5 dni od daty dostawy

Drób z okresem ważności nie krótszym niż 2 dni od daty dostawy.

Jaja konsumpcyjne z okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 28 dni od daty dostawy.

Wszystkie produkty przetworzone dostarczane Zamawiającemu muszą mieć zachowany odpowiedni termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce, natomiast przy produktach nieprzetworzonych termin ważności musi wynosić minimum 7 dni – datowane na opakowaniu przez producenta. Ryby i mrożonki z okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od dnia dostawy.

Warzywa, owoce, ziemniaki – świeże, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności.

- 4) Zamawiający odmówi przyjęcia warzyw, owoców porażonych mokrą bądź suchą zgnilizną, zapleśniałych, zgnitych, zaparzonych, zwiędniętych, sfermentowanych, z obcym zapachem, uszkodzonych mechanicznie (w tym uszkodzenia powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego – zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania produktów w nieodpowiednich warunkach), uszkodzonych przez szkodniki, z obecnością szkodników lub ich pozostałości, łykowatych, miękkich, ze sparciętymi korzeniami.
- 5) Przy dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin, dostawca na żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) zgodnie ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2014 poz. 1577 z późn. zm.) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.). Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu. Dostawca na każde żądanie zamawiającego zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat, atest, handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) potwierdzający zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi. Mleko lub produkty mleczne zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Tłuszcze mleczne do smarowania (masło, olej) – wg rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Olej – roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Przyprawy powinny charakteryzować się jednolitym smakiem charakterystycznym dla użytych składników, bez obcych posmaków i zapachów, opakowane w torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne;

6) Cechować się wysokimi walorami smakowymi.

13. Opakowania powinny być oznakowane i zawierać informacje dotyczące min.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia.

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia: **do 31.12.2017** r. dla każdego zadania.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

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

- 1) Nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 12-23, ust. 5 pkt. 1 i 8 ustawy;
- 2) Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - a) Kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów,
 - b) Sytuacji ekonomicznej lub finansowej,
 - c) Zdolności technicznej lub zawodowej

Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, w ramach głównych dostaw wykonał nie mniej niż trzy zamówienia, których przedmiotem była dostawa asortymentu stanowiącego przedmiot niniejszego postępowania przygotowane wg wzoru - załącznika nr 5 do SIWZ oraz dokumentów potwierdzających, że dostawy wskazane w wykazie zostały wykonane należycie (np.: referencje, protokoły odbioru).

2. Potencjał podmiotu trzeciego:

- 1) Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych,
- 2) Zamawiający informuje, iż „stosowna sytuacja”, o której mowa w ppkt. 1) wystąpi wyłącznie w przypadku kiedy:
 - a) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udowodni Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia (uwzględniające co najmniej informacje podane w ppkt. lit. c);
 - b) Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty trzecie zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 13 – 22 i ust. 5 pkt. 1 i 8 ustawy;

- c) Z zobowiązania lub innych dokumentów potwierdzających udostępnienie zasobów przez inne podmioty musi bezspornie i jednoznacznie wynikać w szczególności: - zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu; - sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia; - zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia.
3. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku wykonawcy ustanawiają Pełnomocnika (Lidera) do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z Pełnomocnikiem (Liderem). Pełnomocnictwo w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez notariusza) musi zostać dołączone do oferty. Pełnomocnictwo, o którym mowa w zdaniu poprzednim powinno: - precyzować zakres umocowania, - wymieniać wszystkich Wykonawców, którzy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia, - każdy z tych Wykonawców musi podpisać się na wspólnym dokumencie pełnomocnictwa lub innego dokumentu sporządzonego w tym celu; alternatywnie - wystawić niezależne pełnomocnictwo indywidualnie dla Pełnomocnika – Lidera (nie jest wymagany podpis Pełnomocnika – Lidera na dokumencie pełnomocnictwa).
4. Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
5. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunek określony w pkt. 1, ppkt. 2 lit.c) musi spełniać co najmniej jeden wykonawca samodzielnie.
6. Zamawiający wykluczy z postępowania wykonawców:
- 1) którzy nie wykazali spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt. 1.2,
 - 2) którzy nie wykażą, że nie zachodzą wobec nich przesłanki określone w art. 24 ust. 1 pkt. 13 – 23 ustawy,
 - 3) wobec których zachodzą przesłanki określone w art. 24 ust. 5 pkt. 1 i 8 ustawy.

V. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ W CELU WYKAZANIA BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA.

A. Dokumenty i oświadczenia składane wraz z ofertą.

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

1. aktualne na dzień składania ofert oświadczenie Wykonawcy – stanowiące **załącznik nr 3** do SIWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
 - 1) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców - oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te mają potwierdzać spełnianie warunków udziału w

postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia,

- 2) W przypadku, gdy Wykonawca, w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, polegać będzie na zasobach innych podmiotów – zamieszcza informację o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt. 1).
2. W przypadku polegania przez Wykonawcę na zdolnościach i sytuacji innych podmiotów - zobowiązanie tych podmiotów, o którym mowa w Rozdziale IV).
3. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom:
 - 1) wskazuje części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podaje firmy tych podwykonawców,
 - 2) w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu (w zakresie analogicznym jak Wykonawca) - zamieszcza informację o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt. 1 (nie wymaga się wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu).

B. Oświadczenie składane po otwarciu ofert

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

C. Dokumenty i oświadczenia składane na wezwanie Zamawiającego

5. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia - w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia - następujących oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy oraz Rozdziale IV SIWZ:
 - 1) Wykazu wykonanych dostaw w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których te dostawy zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane należycie,
 - a) dowodami, o których mowa w ppkt. 1) są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane - **załącznik nr 5**
 - 2) odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy,
 - 3) jeżeli Wykonawca polega na zasobach podmiotu trzeciego – dokumentów dotyczących podmiotu trzeciego – w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia (w zakresie analogicznym jak Wykonawca) oraz

spełnienia (w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby) warunków udziału w postępowaniu

D. Informacje dotyczące procedury oraz formy dokumentów

6. Zamawiający, zgodnie z art. 24aa ustawy, przewiduje możliwość zastosowania tzw. procedury odwróconej tj. w pierwszej kolejności dokona oceny ofert, a następnie zbada czy wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu tj. zbada oświadczenie wstępne a następnie zażąda przedłożenia dokumentów w trybie art. 26 ust. 2 ustawy.
7. W zakresie nieuregulowanym niniejszym SIWZ, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia. (Dz. U. 2016, poz. 1126).
8. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentów, o których mowa w pkt 5.2), składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
9. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 8 - zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.
10. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.
11. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 13 i 14 oraz 16-20 lub ust. 5 (w zakresie, który weryfikowany jest w niniejszym postępowaniu) ustawy, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu wykonawcy. Okoliczności zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.
12. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczenia Wykonawcy, o którym mowa w pkt. 1, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy pzp, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia (w terminie

przez siebie wskazanym), chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

13. Jeżeli Wykonawca nie złoży wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, Zamawiający wezwie do ich złożenia (w terminie przez siebie wskazanym), chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
14. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w przypadku podmiotów, na zdolnościach lub sytuacji których polega Wykonawca za zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp a także w przypadku wskazywanych podwykonawców - kopie dokumentów dotyczących odpowiednio wykonawcy lub tych podmiotów lub podwykonawców są poświadczane za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę albo te podmioty albo wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego – odpowiednio, w zakresie dokumentów, które każdego ich dotyczą;
15. Oświadczenie Wykonawcy wskazane w pkt. 1 składane jest w formie pisemnej (wraz z ofertą) albo w postaci elektronicznej (nie później niż w terminie składania ofert). Dokumenty inne niż oświadczenia składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem. Zobowiązanie podmiotu trzeciego, wymagane wg pkt. 2 należy złożyć w formie oryginału.
16. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.
17. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w Rozdziale V w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych – Zamawiający pobiera samodzielnie z tych baz danych wskazane przez Wykonawcę oświadczenia lub dokumenty. Jeżeli oświadczenia i dokumenty, o których mowa w zdaniu pierwszym są sporządzane w języku obcym – Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia ich tłumaczenia na język polski.

VI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

VII. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJACEGO Z WYKONAWCAMI

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej, w języku polskim.
2. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami w przedmiotowym postępowaniu odbywać się będzie:
 - 1) za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012r. – Prawo pocztowe (Dz. U. z 2012r., poz. 1529 oraz 2015r., poz. 1830) lub
 - 2) osobiście lub
 - 3) za pośrednictwem posłańca lub
 - 4) faksu lub
 - 5) mailem

w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2013r. poz. 1422, 2015r., poz. 1844 oraz 2016r. poz. 147 i 615).

3. Zamawiający wymaga, aby pisma związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, w tym zapytania, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, informacje były

kierowane na niżej wskazany adres: **Bursa Szkolna nr 5 w Lublinie, ul. Pogodna 52A, 20-337 Lublin** z zaznaczeniem **Przetarg nieograniczony na dostawę artykułów żywnościowych do stołówki Bursy Szkolnej Nr 5 w Lublinie – 9 części, faks: (81) 7444422, 4442023 lub e-mail sekretariat@bursa5.lublin.eu** .

4. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje zamawiający oraz Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie, faksem lub elektronicznie – za wyjątkiem oferty (formularz oferty wraz z wymaganymi załącznikami - wymagana jest forma pisemna).
5. Jakikolwiek inne zaadresowanie może wpłynąć na złe skierowanie pisma, za co Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności (może spowodować niezachowanie ustawowych terminów z winy wnoszącego).
6. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazane za pomocą faksu lub w formie elektronicznej wymagają na żądanie każdej ze stron, niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania.
6. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania korespondencji przez Wykonawcę – Zamawiający domniema, że korespondencja wysłana przez Zamawiającego na numer faksu lub adres e-mail podany przez Wykonawcę – została mu doręczona w sposób umożliwiający zapoznanie się z jej treścią.
7. Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania zamawiającego o każdej zmianie adresu. Korespondencja skierowana na ostatnio podany adres wykonawcy będzie uznana za skutecznie złożoną temu wykonawcy.
8. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ.
 - 1) Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynie do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert;
 - 2) Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynie po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w ppkt. 1, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień - Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania;
 - 3) Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ppkt. 1.
 - 4) Zamawiający niezwłocznie prześle treść zapytań oraz udzieli wyjaśnień wszystkim Wykonawcom, którym doręczono specyfikację, bez ujawnienia źródła zapytania oraz zamieści je na własnej stronie internetowej, gdzie jest udostępniona specyfikacja.
 - 5) W przypadku rozbieżności między treścią niniejszej siwz, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
 - 6) W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę zamieści na stronie internetowej i stanie się ona integralną częścią specyfikacji.
 - 7) Jeżeli w wyniku zmiany treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i informuje o tym wykonawców, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, oraz zamieści taką informację na własnej stronie internetowej.
 - 8) Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania wykonawców, celem wyjaśnienia treści s.i.w.z.
9. Osoba uprawniona do kontaktu z Wykonawcami:
 - Izabela Zarzeczna-Cur – samodzielny referent
 - Lucyna Stachyra - kierownik stołówki
 - od poniedziałku do piątku w godzinach od 8.00 – 14.30, tel./fax. 81 744 44 22, 4442023

VIII. TERMIN ZWIĄZANIA Z OFERTĄ

Termin związania ofertą ustala się na 30 dni licząc od upływu terminu składania ofert.

IX. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć na Formularzach ofertowych - część ogólna stanowiących Załącznik nr od 1a do 1i s.i.w.z. oraz na Formularzach ofertowo-cenowych – część szczegółowa stanowiących Załączniki od 2a do 2i do s.i.w.z., w zależności od zadania, na które składana jest oferta, część:
 - 1) ogólną stanowią odpowiednio następujące załączniki do s.i.w.z: zał. nr 1a (dla zadania nr 1), zał. nr 1b (dla zadania nr 2), zał. nr 1c (dla zadania nr 3), zał. nr 1d (dla zadania nr 4), zał. nr 1e (dla zadania nr 5), zał. nr 1f (dla zadania nr 6), zał. nr 1g (dla zadania nr 7), zał. nr 1h (dla zadania nr 8), zał. nr 1i (dla zadania nr 9),
 - 2) szczegółową stanowią odpowiednio następujące załączniki s.i.w.z.: zał. nr 2a (dla zadania nr 1), zał. nr 2b (dla zadania nr 2), zał. nr 2c (dla zadania nr 3), zał. nr 2d (dla zadania nr 4), zał. nr 2e (dla zadania nr 5), zał. nr 2f (dla zadania nr 6), zał. nr 2g (dla zadania nr 7), zał. nr 2h (dla zadania nr 8) zał. nr 2i (dla zadania nr 9), na formularzach ofertowo-cenowych (załączniki od 2a do 2i) wykonawca wypełnia kolumnę: cena jednostkowa, wartość netto, VAT, wartość brutto.Wykonawca nie może samodzielnie modyfikować treści szablonów wskazanych w w/w załącznikach. Wszelka modyfikacja ich treści dopuszczalna jest pod warunkiem, że została ona wskazana i narzucona przez zamawiającego w drodze wyjaśnień lub modyfikacji w trybie art. 38 pkt.1 i/lub 4 ustawy.
2. Oferta musi być przygotowana w języku polskim, w sposób czytelny, pisemnie przy użyciu nośnika pisma nie ulegającego usunięciu bez pozostawienia śladów.
3. Włączone do oferty wszelkie dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być tłumaczone na język polski.
4. Ofertę należy sporządzić zgodnie z wymaganiami umieszczonymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz dołączyć wszystkie wymagane dokumenty i oświadczenia.
5. Wszystkie zapisane strony oferty wraz z załącznikami winny być ponumerowane i złączone w sposób uniemożliwiający wysunięcie się którejkolwiek kartki. Numeracja powinna rozpoczynać się od numeru 1, umieszczonego na pierwszej stronie oferty. Zamawiający nie wymaga numerowania czystych stron.
6. Dokumenty i oświadczenia składające się na ofertę powinny być podpisane przez osobę upoważnioną do występowania w imieniu wykonawcy (uprawnioną zgodnie z odpisem z Krajowego Rejestru Sądowego) albo przez osobę umocowaną przez osobę uprawnioną, a w przypadku osób fizycznych przez wykonawcę albo przez osobę umocowaną przez wykonawcę. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia w postępowaniu dokumenty i oświadczenia składające się na ofertę powinny być podpisane przez pełnomocnika.
7. Zamawiający uzna, że podpisem jest złożony własnoręcznie znak, z którego można odczytać imię i nazwisko podpisującego, a jeżeli ten znak jest nieczytelny lub nie zawiera pełnego imienia i nazwiska, to znak musi być uzupełniony pieczęcią lub w inny sposób umożliwić odczytanie imienia i nazwiska podpisującego.
8. Każda poprawka w ofercie pod rygorem wzięcia pod uwagę przez zamawiającego tylko pierwotnego zapisu musi być podpisana/parafowana przez osobę upoważnioną do podpisywania oferty.
9. Jeżeli osoba podpisująca ofertę i składająca, w imieniu Wykonawcy, oświadczenia i inne pisma, nie jest osobą upoważnioną na podstawie aktualnego odpisu z właściwego rejestru albo innego

dokumentu, z którego sposób reprezentacji może wynikać – Wykonawca zobowiązany jest przedstawić stosowne pełnomocnictwo, które musi być załączone w oryginale i wystawione przez osobę reprezentującą lub osoby reprezentujące Wykonawcę albo załączone jako kopia (odpis) poświadczona(-y) notarialnie. Udzielone pełnomocnictwo musi upoważniać do działania w imieniu Wykonawcy, a treść pełnomocnictwa musi jednoznacznie określać czynności, co do wykonywania których pełnomocnik jest upoważniony w przypadku, gdy jest to osoba upoważniona do reprezentowania wykonawcy zgodnie z wymogami obowiązującego prawa.

10. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, w której musi być zaoferowana tylko jedna cena.
11. Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić ofertę. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty przed upływem terminu składania ofert. Powiadomienie o wprowadzaniu zmian przez Wykonawcę musi być złożone według takich samych wymagań jak składana oferta, ze stosownym dopiskiem na opakowaniu np. „zmiana oferty”. Koperty oznaczone dopiskiem „zmiana oferty” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty i zostaną dołączone do oferty.
12. Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, wycofać złożoną ofertę lub wycofać się z postępowania o zamówienie publiczne poprzez złożenie stosownego pisemnego powiadomienia (oświadczenia) z napisem na dokumencie np. „wycofanie oferty”. Do wycofania oferty musi być dołączony dokument, z którego wynika, że osoba podpisująca wycofanie oferty jest uprawniona do reprezentowania wykonawcy.
13. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 8 w zw. z art. 96 ust. 3 ustawy- oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.), jeśli Wykonawca najpóźniej w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane, a także jednocześnie wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
14. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń (za co Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności).
15. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i skutkować będzie ich odtajnieniem - zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 (sygn. III CZP 74/05).
16. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi wykonawca.
17. Ofertę wraz ze wszystkimi wymaganymi załącznikami na dzień składania należy złożyć w trwale zamkniętej kopercie/opakowaniu i zabezpieczyć w sposób uniemożliwiający zapoznanie się z jej zawartością bez naruszenia zabezpieczeń przed upływem terminu otwarcia ofert.
18. Koperta/opakowanie powinna być:
 - zaadresowana na adres: Bursa Szkolna nr 5 w Lublinie, ul. Pogodna 52A, 20-337 Lublin, Sekretariat; oznakowana następująco: **Oferta - ” Przetarg nieograniczony na dostawę artykułów żywnościowych do stołówki Bursy Szkolnej Nr 5 w Lublinie- 9 części**, oraz dopisek „Nie otwierać przed przetargiem”, opatrzona nazwą i dokładnym adresem wykonawcy.
14. Wykonawcy zobowiązani są złożyć następujące dokumenty oraz oświadczenia:

- 1) Prawidłowo wypełniony „Formularz ofertowy”- część ogólna wg Załącznika nr 1a-1i do s.i.w.z. oraz Formularze ofertowo-cenowe – część szczegółowa stanowiące Załączniki od 2a do 2i do s.i.w.z. w zależności od zadania, na które składana jest oferta. W przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie należy podać nazwy (firmy) oraz dokładne adresy wszystkich wykonawców składających ofertę wspólną.
- 2) Oświadczenia i dokumenty wymagane w części V specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
- 3) Pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy, w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zgodnie z art. 23 ustawy Pzp (dotyczy także wspólników spółki cywilnej). Treść pełnomocnictwa musi rozstrzygać, czy ustanowiony pełnomocnik jest uprawniony do reprezentowania wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, czy również do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Treść pełnomocnictwa powinna także identyfikować wszystkich wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego, jak również wskazywać ustanowionego pełnomocnika,
- 4) Pełnomocnictwo do występowania w imieniu wykonawcy, w przypadku gdy dokumentów składających się na ofertę nie podpisuje osoba uprawniona do reprezentowania wykonawcy zgodnie z odpisem z Krajowego Rejestru Sądowego lub wykonawca- w przypadku osób fizycznych,
- 5) Pełnomocnictwo o którym mowa w ppkt. 3 i 4 powinno być przedstawione w formie oryginału lub poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii przez osoby wystawiające pełnomocnictwo, notariusza lub osoby, których uprawnienie do reprezentacji wynika z dokumentu rejestracyjnego wykonawcy, zgodnie ze sposobem reprezentacji określonym w tych dokumentach.

X. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Oferty należy składać na adres podany w ogłoszeniu o przetargu w Sekretariacie Bursy Szkolnej nr 5 w Lublinie, ul. Pogodna 52A, 20-337 Lublin, nie później niż **do dnia 09.12.2016 r. do godz. 10:00.**
2. Godziny pracy sekretariatu: 7.00 – 15.00.
3. W przypadku przesłania oferty pocztą, czy przesyłką kurierską decydująca jest data i godzina wpływu do Bursy Szkolnej nr 5 w Lublinie, potwierdzona pieczęcią kancelaryjną zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.
4. Oferty będą podlegać rejestracji przez Zamawiającego. Każda przyjęta oferta zostanie opatrzona adnotacją określającą dokładny termin przyjęcia oferty, tzn. datę kalendarzową oraz godzinę i minutę, w której została przyjęta. Do czasu otwarcia ofert będą one przechowywane w sposób gwarantujący ich nienaruszalność.
5. W przetargu wezmą udział tylko te oferty, które wpłyną do zamawiającego w terminie o którym mowa w pkt 1.
6. Otwarcie złożonych ofert nastąpi komisyjnie **w dniu 09.12.2016r. o godz. 10:30** w Bursie Szkolnej nr 5 w Lublinie, ul. Pogodna 52A, 20-337 Lublin.
7. Oferty złożone po terminie będą odesłane bez otwierania.
8. Bezpośrednio przed otwarciem Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

9. Otwarcie ofert jest jawne. Wykonawcy mogą uczestniczyć w sesji otwarcia ofert. Podczas otwarcia ofert Zamawiający podaje informacje wymagane art. 86 ust. 4 ustawy pzp.
10. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na własnej stronie internetowej informacje dotyczące:
 - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - 2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - 3) ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności zawartych w ofertach.
11. Oferty (z wyjątkiem informacji zastrzeżonych, iż nie mogą być udostępniane, dla których wykazano jednocześnie, iż stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa) udostępniane będą w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, na uprzedni wniosek Wykonawcy.
12. Protokół postępowania jest udostępniany w trakcie trwania postępowania, natomiast załączniki do protokołu będą udostępniane po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania.

XI. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

1. Wykonawca w przedstawionej ofercie winien zaoferować cenę kompletną tj. zawierającą wszystkie składniki kalkulacyjne.
2. Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich i określać wartość wykonania przedmiotu zamówienia na dzień jego wydania Zamawiającemu, zgodnie z ustalonym w umowie terminem.
3. Ceny jednostkowe (odnosić się powinny do jednostki miary) i wyliczone wartości dostaw muszą być wyrażone w złotych polskich zgodnie z polskim systemem płatniczym po zaokrągleniu do pełnych groszy (dwa miejsca po przecinku), przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
4. Ceny obejmują całkowity koszt wykonania przedmiotu zamówienia w tym koszt dowozu żywności przystosowanymi do tego rodzaju transportu samochodami.
5. Zamawiający nie dopuszcza przedstawienia ceny w kilku wariantach, w zależności od zastosowania rozwiązań. W przypadku przedstawienia ceny w taki sposób oferta zostanie odrzucona.
6. W formularzu ofertowym (Zał. nr 1 a-1i do s.i.w.z.) należy podać cenę oferty:
 - bez podatku VAT
 - podatek VAT
 - łącznie z podatkiem VAT.
7. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowym. Zamawiający nie uzna za oczywistą omyłkę i nie będzie poprawiał błędnie ustalonego podatku VAT.
8. Wartość określonych elementów składających się na przedmiot zamówienia ma być wyceniona przy wykorzystaniu wzorów Formularzy ofertowo- cenowych - Załączniki nr 2a-2i do s.i.w.z.

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

1. Jedynym kryterium wyboru oferty jest najniższa cena brutto dla poszczególnego zadania:

Najniższa cena

----- x 100 pkt x waga kryterium = liczba uzyskanych punktów

Cena badanej oferty

2. Wykonawcy będą oceniani w skali od 0 do 100 punktów
3. Każda część zamówienia będzie oceniana oddzielnie.
4. Zamawiający w każdej części zamówienia przyzna zlecenie wykonawcy, którego oferta uzyska największą liczbę punktów.
5. Zgodnie z treścią art. 24aa ustawy Pzp zamawiający może, w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, najpierw dokonać oceny ofert, a następnie zbadać, czy wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu, o ile taka możliwość została przewidziana w specyfikacji istotnych warunków zamówienia lub w ogłoszeniu o zamówieniu.

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

1. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana zobowiązany jest:
 - 1) Przedłożyć przed podpisaniem umowy dowód osobisty i aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej- w przypadku gdy wykonawcą jest osobą fizyczną.
 - 2) Podpisać umowę w miejscu wskazanym przez zamawiającego, zgodną ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia wraz z załącznikami oraz złożoną ofertą, w terminie wyznaczonym przez zamawiającego.
2. Osoby podpisujące umowę powinny posiadać ze sobą dokument potwierdzający ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
3. Przedstawić umowę regulującą współpracę podmiotów wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
4. Przedstawić Zezwolenie Terenowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej na prowadzenie działalności w zakresie objętym zlecanym zamówieniem (jeżeli dotyczy).
5. Przedstawić aktualną decyzję Powiatowego Lekarza Weterynarii o zatwierdzeniu zakładu do produkcji lub obrotu, określającą rodzaj i zakres działalności, w tym rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mają być produkowane w tym zakładzie.(z dnia 14 listopada 2014 r Dz. U. Z 2014r Nr, poz. 1577) lub decyzją Powiatowego Lekarza Weterynarii o dopuszczeniu zakładu do produkcji i jego kwalifikacji do handlu lub na rynek krajowy, a w przypadku organu kontroli żywności sprawującego nadzór, jakim jest Państwowa Inspekcja Sanitarna decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego lub decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do wprowadzania do obrotu produktów pochodzenia zwierzęcego, nieobjętego urzędową kontrolą organu Inspekcji Weterynaryjnej, określającą rodzaj i zakres działalności, – jeżeli ustawy nakazują taki obowiązek w zakresie objętym zlecanym zamówieniem (jeżeli dotyczy).

XIV. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Nie dotyczy

XV. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli zamawiający wymaga od wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach .

1. Strony przewidują możliwość zmian niniejszej umowy w toku jej realizacji z uwzględnieniem ograniczeń przewidzianych w Prawie zamówień publicznych (zmiany istotnych postanowień umowy w stosunku do złożonej Oferty), w następujących przypadkach: W przypadku zmiany stawki podatku VAT, zgodnie z zapisami § 3 ust. 4.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od niniejszej umowy w sytuacji zaistnienia okoliczności powodującej, iż wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym. Odstąpienie od umowy nastąpi w trybie art. 145 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy w przypadku zmiany formy prawnej bądź ogłoszenia likwidacji Zamawiającego.
4. Zamawiający przewiduje zastosowanie do art. 34 ust. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych prawo opcji obejmujące swoim zakresem możliwość zwiększenie ilości dostaw.

Prawem opcji objętych jest maksymalnie 20 % zamówienia podstawowego wskazanego w SIWZ w załącznikach 1a-1i. Oznacza to, że Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie podstawowe w ilości zgodnej w załącznikach SIWZ natomiast pozostałe 20 % mogą być realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego.

Prawo opcji jest uprawnieniem Zamawiającego, z którego może, ale nie musi skorzystać w ramach realizacji niniejszego zamówienia. W przypadku nie skorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu. Warunkiem uruchomienia prawa opcji jest oświadczenie woli Zamawiającego wykonania zamówienia w ramach prawa opcji i złożenie odpowiedniego zamówienia częściowego wykraczającego poza ilości stanowiące przedmiot zamówienia. Rozliczenie następować będzie na podstawie cen wskazanych w ofercie.

5. Wzór umowy stanowi załącznik nr 6.

XVI. Informacja o poprawieniu omyłek

1. Niedopuszczalne jest dokonywanie jakiegokolwiek zmiany w treści oferty, z zastrzeżeniem ust. 2.
2. Zamawiający, poprawia w ofercie:
 - 1) oczywiste omyłki pisarskie;
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek;
 - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.
3. O poprawieniu omyłek w ofercie zamawiający niezwłocznie zawiadamia wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
4. Wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia winien wyrazić zgodę na poprawienie omyłki.
5. Za oczywistą omyłkę rachunkową, o której mowa powyżej pkt. 2.2 s.i.w.z zamawiający uzna w szczególności:
 - 1) wszystkie omyłki popełnione przez wykonawcę w działaniach arytmetycznych na liczbach z uwzględnieniem ich konsekwencji,
 - 2) omyłki polegające na rozbieżności w cenie oferty wpisanej liczbowo i słownie – przyjmując za poprawny ten zapis, który wynika z poprawnie wykonanych obliczeń arytmetycznych.

6. W przypadku omyłek rachunkowych tj. wadliwego wyniku działania arytmetycznego podlegających poprawieniu, oczywistym dla zamawiającego będzie, iż cena netto została podana prawidłowo i poprawi pozostałe wartości liczbowe zgodnie ze sposobem obliczenia ceny oferty o ile wykonawca zastosował prawidłową ilość przedmiotu zamówienia i zastosował prawidłową stawkę VAT.
7. Jeżeli zaoferowana cena lub jej istotne części składowe, wydawać się będą rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzić będą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów – zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczącymi wyliczenia ceny.

XVII. Opis części zamówienia, jeżeli zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Opis części zamówienia zawierają Załączniki od 2a do 2i do s.i.w.z.

XVIII. Maksymalna liczba wykonawców, z którymi zamawiający zawrze umowę ramową, jeżeli zamawiający przewiduje zawarcie umowy ramowej

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

XIX. Opis sposobu przedstawiania ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe, jeżeli zamawiający dopuszcza ich składanie

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

XX. Adres poczty elektronicznej lub strony internetowej zamawiającego, jeżeli zamawiający dopuszcza porozumiewanie się drogą elektroniczną

www.bursa5.lublin.eu, e-mail; sekretariat@bursa5.lublin.eu

XXI. Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą, jeżeli zamawiający przewiduje rozliczenia w walutach obcych

Zamawiający wszelkie rozliczenia będzie prowadził w złotych polskich.

XXII. Jeżeli zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną:

- a) Informację o przewidywanym wyborze najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej,
- b) Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców, w tym wymagania techniczne urządzeń informatycznych,
- c) Informację, które spośród kryteriów oceny ofert będą stosowane w toku aukcji elektronicznej.

Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

XXIII. Wysokość zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, jeżeli zamawiający przewiduje ich zwrot

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

XXIV. Żądanie wskazania przez wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom

Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom zgodnie z oświadczeniem stanowiącym Załącznik nr 3 do specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

XXV. Określenie, która część zamówienia nie może być powierzona podwykonawcom.

Zamawiający nie zastrzega, że którakolwiek część zamówienia nie może być powierzona podwykonawcom.

XXVI. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia

1. W toku postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. - Prawo zamówień publicznych przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy.
3. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.
4. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.

Załączniki do specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Załącznik nr 1a-1i do s.i.w.z- Formularz ofertowy- część ogólna

Załącznik nr 2a do s.i.w.z- Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo- cenowy- część szczegółowa

Załącznik nr 2b do s.i.w.z- Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo- cenowy- część szczegółowa

Załącznik nr 2c do s.i.w.z- Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo- cenowy- część szczegółowa

Załącznik nr 2d do s.i.w.z- Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo- cenowy- część szczegółowa

Załącznik nr 2e do s.i.w.z- Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo- cenowy- część szczegółowa

Załącznik nr 2f do s.i.w.z- Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo- cenowy- część szczegółowa

Załącznik nr 2g do s.i.w.z- Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo- cenowy- część szczegółowa

Załącznik nr 2h do s.i.w.z- Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo- cenowy- część szczegółowa

Załącznik nr 2i do s.i.w.z- Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo- cenowy- część szczegółowa

Załącznik nr 3 do s.i.w.z.- Wzór wstępnego oświadczenia Wykonawcy

Załącznik nr 4 do s.i.w.z.- Oświadczenie Wykonawcy o przynależności do grupy kapitałowej

Załącznik nr 5 do s.i.w.z.- Wykaz wykonanych dostaw

Załącznik nr 6 do s.i.w.z.- Wzór umowy

.....
wykonawca

.....
data

FORMULARZ OFERTOWY

Przedmiot zamówienia	Dostawa artykułów żywnościowych na potrzeby Bursy Szkolnej Nr 5 przy ul. Pogodnej 52a w Lublinie-9 części
Zamawiający	Bursa Szkolna Nr 5 ul. Pogodna 52a 20-337 Lublin
CZEŚĆ 1 (Zadanie nr 1) Artykuły ogólnospożywcze	
Nazwa i adres wykonawcy	
Adres do korespondencji oraz telefon, fax i e-mail /o ile wykonawca takie posiada/	Tel:
	Fax:
	E-mail:
Cena oferowana w zł brutto /cyfrowo i słownie/	

.....
podpis osoby / osób upoważnionych
do występowania w imieniu wykonawcy

.....
wykonawca

.....
data

FORMULARZ OFERTOWY

Przedmiot zamówienia	Dostawa artykułów żywnościowych na potrzeby Bursy Szkolnej Nr 5 przy ul. Pogodnej 52a w Lublinie-9 części
Zamawiający	Bursa Szkolna Nr 5 ul. Pogodna 52a 20-337 Lublin
CZĘŚĆ 2 (Zadanie nr 2) Jajka spożywcze	
Nazwa i adres wykonawcy	
Adres do korespondencji oraz telefon, fax i e-mail /o ile wykonawca takie posiada/	Tel:
	Fax:
	E-mail:
Cena oferowana w zł brutto /cyfrowo i słownie/	

.....
podpis osoby / osób upoważnionych
do występowania w imieniu wykonawcy

.....
wykonawca

.....
data

FORMULARZ OFERTOWY

Przedmiot zamówienia	Dostawa artykułów żywnościowych na potrzeby Bursy Szkolnej Nr 5 przy ul. Pogodnej 52a w Lublinie-9 części
Zamawiający	Bursa Szkolna Nr 5 ul. Pogodna 52a 20-337 Lublin
CZEŚĆ 3 (Zadanie nr 3) Mięso i wędliny	
Nazwa i adres wykonawcy	
Adres do korespondencji oraz telefon, fax i e-mail /o ile wykonawca takie posiada/	Tel:
	Fax:
	E-mail:
Cena oferowana w zł brutto /cyfrowo i słownie/	

.....
podpis osoby / osób upoważnionych
do występowania w imieniu wykonawcy

.....
wykonawca

.....
data

FORMULARZ OFERTOWY

Przedmiot zamówienia	Dostawa artykułów żywnościowych na potrzeby Bursy Szkolnej Nr 5 przy ul. Pogodnej 52a w Lublinie- 9 części
-----------------------------	---

Zamawiający	Bursa Szkolna Nr 5 ul. Pogodna 52a 20-337 Lublin
--------------------	---

CZEŚĆ 4 (Zadanie nr 4) Drób i wyroby drobiarskie

Nazwa i adres wykonawcy	
--------------------------------	--

Adres do korespondencji oraz telefon, fax i e-mail /o ile wykonawca takie posiada/	
---	--

Tel:

Fax:

E-mail:

Cena oferowana w zł brutto /cyfrowo i słownie/	
---	--

.....
podpis osoby / osób upoważnionych
do występowania w imieniu wykonawcy

.....
wykonawca

.....
data

FORMULARZ OFERTOWY

Przedmiot zamówienia	Dostawa artykułów żywnościowych na potrzeby Bursy Szkolnej Nr 5 przy ul. Pogodnej 52a w Lublinie-9 części
Zamawiający	Bursa Szkolna Nr 5 ul. Pogodna 52a 20-337 Lublin
CZEŚĆ 5 (Zadanie nr 5) Produkty mleczarskie	
Nazwa i adres wykonawcy	
Adres do korespondencji oraz telefon, fax i e-mail /o ile wykonawca takie posiada/	Tel:
	Fax:
	E-mail:
Cena oferowana w zł brutto /cyfrowo i słownie/	

.....
podpis osoby / osób upoważnionych
do występowania w imieniu wykonawcy

.....
wykonawca

.....
data

FORMULARZ OFERTOWY

Przedmiot zamówienia

**Dostawa artykułów żywnościowych
na potrzeby Bursy Szkolnej Nr 5
przy ul. Pogodnej 52a w Lublinie-9
części**

Zamawiający

**Bursa Szkolna Nr 5
ul. Pogodna 52a
20-337 Lublin**

CZĘŚĆ 6 (Zadanie nr 6)

Pieczyno i wyroby piekarskie, ciastkarskie

Nazwa i adres wykonawcy

**Adres do korespondencji
oraz telefon, fax i e-mail
/o ile wykonawca takie posiada/**

Tel:

Fax:

E-mail:

**Cena oferowana w zł brutto
/cyfrowo i słownie/**

.....
podpis osoby / osób upoważnionych
do występowania w imieniu wykonawcy

.....
wykonawca

.....
data

FORMULARZ OFERTOWY

Przedmiot zamówienia	Dostawa artykułów żywnościowych na potrzeby Bursy Szkolnej Nr 5 przy ul. Pogodnej 52a w Lublinie-9 części
Zamawiający	Bursa Szkolna Nr 5 ul. Pogodna 52a 20-337 Lublin
CZEŚĆ 7 (Zadanie nr 7) Mrożonki	
Nazwa i adres wykonawcy	
Adres do korespondencji oraz telefon, fax i e-mail /o ile wykonawca takie posiada/	Tel:
	Fax:
	E-mail:
Cena oferowana w zł brutto /cyfrowo i słownie/	

.....
podpis osoby / osób upoważnionych
do występowania w imieniu wykonawcy

.....
wykonawca

.....
data

FORMULARZ OFERTOWY

Przedmiot zamówienia	Dostawa artykułów żywnościowych na potrzeby Bursy Szkolnej Nr 5 przy ul. Pogodnej 52a w Lublinie- 9 części
Zamawiający	Bursa Szkolna Nr 5 ul. Pogodna 52a 20-337 Lublin
CZEŚĆ 8 (Zadanie nr 8) Ryby i przetwory rybne	
Nazwa i adres wykonawcy	
Adres do korespondencji oraz telefon, fax i e-mail /o ile wykonawca takie posiada/	Tel:
	Fax:
	E-mail:
Cena oferowana w zł brutto /cyfrowo i słownie/	

.....
podpis osoby / osób upoważnionych
do występowania w imieniu wykonawcy

.....
wykonawca

.....
data

FORMULARZ OFERTOWY

Przedmiot zamówienia	Dostawa artykułów żywnościowych na potrzeby Bursy Szkolnej Nr 5 przy ul. Pogodnej 52a w Lublinie- 9 części
Zamawiający	Bursa Szkolna Nr 5 ul. Pogodna 52a 20-337 Lublin
CZEŚĆ 9 (Zadanie nr 9) Warzywa i owoce	
Nazwa i adres wykonawcy	
Adres do korespondencji oraz telefon, fax i e-mail /o ile wykonawca takie posiada/	Tel:
	Fax:
	E-mail:
Cena oferowana w zł brutto /cyfrowo i słownie/	

.....
podpis osoby / osób upoważnionych
do występowania w imieniu wykonawcy

.....
Wykonawca (nazwa i adres)

.....
(miejsowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/ FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY
(CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA)**

w zakresie dotyczącym Zadania nr 1 Artykuły ogólnospożywcze

Realizacja dostaw sukcesywnie – średnio 1-3 razy w tygodniu do godziny 9:00, zgodnie z telefonicznym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego

Lp	Nazwa artykułu	Wielkość Opakowania	Jedno sztka Miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Cena jednostkowa	Wartość Netto	VAT	Wartość brutto
1.	Ananasy konserwowe plastry puszka z otwieraczem	565g	szt.	50 szt.				
2.	Baton musli	30g	szt.	650 szt.				
3.	Bazylija otarta	600g	szt.	2 szt.				
4.	Chili	100g	szt.	2 szt.				
5.	Chrzan tarty w słoiku	300g	szt.	30 szt.				
6.	Cukier kryształ	1kg	kg	300 kg				
7.	Cukier puder	500g	sz.	4 szt.				
8.	Cukier trzcinowy nierafinowany	500g	Szt.	200 szt.				
9.	Cukier waniliowy	15g	Szt.	20 szt.				
10.	Curry przyprawa	500g	szt.	3 szt.				
11.	Cynamon mielony	15g	szt.	20 szt.				
12.	Czekolada gorzka o zawartości minimum 70 miazgi kakaowej	100g	szt.	1100 szt.				
13.	Czosnek granulowany przyprawa z naturalnych składników bez soli	1000g	kg	4 kg				
14.	Filety śledziowe w sosie pomidorowym z otwieraczem	180g	szt.	50 szt.				
15.	Drożdże świeże	100 g	kg	2 kg				
16.	Dżem porcjowe Mix smaków niskosłodzony przygot. min. z 40g owoców na 100g got. Produktu	25 g	szt.	10 000 szt.				
17.	Fasolka czerwona konser. puszka z otwieraczem	400 g	szt.	200 szt.				
18.	Filet z makreli w sosie pomidorowym z otwieraczem	180 g	szt.	50 szt.				
19.	Gałka muszkatołowa opak. min 10 g	100 g	szt.	5 szt.				
20.	Groch lupany połówki	kg	Kg	40 kg				

21.	Groszek konserwowy	400g	szt.	150szt.				
22.	Grzyby suszone (borowiki)	1kg	Kg	3 kg				
23.	Herbata expressowa typu Saga lub produkt równoważny	50szt.w opak	szt.	50 opak				
24.	Herbata granulowana typu Saga lub produkt równoważny	90g	szt.	450szt.				
25.	Herbata owocowa różne smaki –ekspresowa	20szt w opak	Szt.	100 opak				
26.	Imbir mielony	20g	szt.	15 szt.				
27.	Kakao extra ciemne naturalne o zawart. 10-12 % tłuszczu kakaowego	100g	Szt.	60 szt.				
28.	Kasza gryczana	1kg	Kg	150kg				
29.	Kasza jaglana	1kg	Kg	100 kg				
30.	Kasza jęczmienna	1kg	Kg	300 kg				
31.	Kasza kukurydziana	1kg	Kg	10 kg				
32.	Kasza manna	1kg	Kg	10 kg				
33.	Kawa zbożowa Inka lub produkt równoważny	150 g	szt.	80 szt.				
34.	Ketchup łagodny -pomidory min. 180 g na 100g keczupu	500g	szt.	250 szt.				
35.	Kminek ziarna	15 g	szt.	10 szt.				
36.	Kolendra	Saszetka 15g	szt.	10szt.				
37.	Koncentrat pomidorowy 30% Typu pudliszki lub produkt równoważny	900g	szt.	200szt.				
38.	Koncentrat pomidorowy 30% typu pudliszki lub produkt równoważny	200g	Szt.	50 szt.				
39.	Kotlety sojowe	100g	szt.	80 szt.				
40.	Kukurydza konserwowa niemodyfikowana	400g	szt.	300szt.				
41.	Kurkuma	Saszetka 10g	szt.	20szt.				
42.	Kwasek cytrynowy	1 kg	szt.	5 szt.				
43.	Liść laurowy	500g	szt.	2 szt.				
44.	Lubczyk otarty	100g	szt.	20 szt.				
45.	Majeranek grubo otarty	500g	szt.	4 szt.				
46.	Majonez typu Helmans lub Winiary lub produkt równoważny	400g	Szt.	60 szt.				
47.	Mak	0,5 kg	Kg	2 kg				
48.	Makaron 100% pszenicy durum świderki, rurki, kolanka, wstążki kokardki	2kg.	Kg	500 kg				
49.	Makaron jajeczny „ ryżyk”	250g	Kg	40 kg				
50.	Makaron kolorowy różne rodzaje 100% pszenicy durum	1kg	Kg	100 kg				
51.	Makaron krajanka 4jajeczny typu polmak	250g	Kg	200 kg				
52.	Makaron pełnoziarnisty różne rodzaje	1kg	Kg	200 kg				
53.	Makaron spaghetti 100% pszenicy durum typu Knor	1kg	Kg	280 kg				

54.	Makaron zacierka dwujajeczny	250g	Kg	40 kg				
55.	Mąka orkiszowa	1kg	Kg	20 kg				
56.	Mąka pszenna pełnoziarnista	1kg	Kg	50 kg				
57.	Mąka pszenna typ.500-550	1kg	Kg	400 kg				
58.	Mąka ziemniaczana	1kg	Kg	40 kg				
59.	Mąka żytnia	1kg	Kg	20 kg				
60.	Miód naturalny wielokwiatowy	25g	szt.	2000 szt.				
61.	Miód naturalny wielokwiatowy	1kg	Kg	200 kg				
62.	Morele suszone bez pestek	1kg	Kg	10 kg				
63.	Mus owocowy - bez dodatku cukru i konserwantów typu Kubuś lub produkt równoważny (mix smaków)	100ml	szt.	1000 szt.				
64.	Müsli typu Melit-Szczytno pełnoziarniste z rodzynkami lub produkt równoważny	400g	szt.	100 szt.				
65.	Müsli typu Sante z owocami lub produkt równoważny	350g	szt.	80 szt.				
66.	Musztarda stołowa	200g	szt.	150 szt.				
67.	Natka pietruszki suszona	150g	szt.	10 szt.				
68.	Ocet balsamiczny	500ml	szt.	10 szt.				
69.	Ocet jabłkowy z naturalnej fermentacji	500ml	szt.	20 szt.				
70.	Ocet spirytusowy 10%	500ml	szt.	6 szt.				
71.	Ogórki konserwowe	0,90l	Szt.	400 szt.				
72.	Olej z pierw. tłoczenia rafinowany na zimno typu Kujawski lub produkt równoważny	1 l	szt.	250 szt.				
73.	Olej uniwersalny	1l	szt.	450 szt.				
74.	Oliwa z oliwek	0,50 l	szt.	50 szt.				
75.	Oliwki czarne bez pestek	Min 300 ml	szt.	30 szt.				
76.	Oregano	500 g	Szt.	10 szt.				
77.	Orzechy laskowe	1kg	kg	10 kg				
78.	Orzechy włoskie	1kg	kg	10 kg				
79.	Otręby pszenne	1kg	kg	3 kg				
80.	Papryka konserwowa ćwiartki	min.720ml.	szt.	250 szt.				
81.	Papryka miel słodka	500g	szt.	3 szt.				
82.	Papryka miel ostra	500g	szt.	3 szt.				
83.	Paprykarz szczeciński	130g	szt.	50 szt.				
84.	Paprykarz warzywny	120g	szt.	30 szt.				
85.	Pasztet podlaski - min 39% mięsa	50g	szt.	1000 szt.				
86.	Pasztet sojowy - typu Sante lub produkt równoważny	113g	szt.	500 szt.				
87.	Pieprz cytrynowy	Saszetki 20g	Szt.	20 szt				

88.	Pieprz czarny mielony	500g	szt.	5 szt.				
89.	Pieprz zielony	100 g	szt.	3 kg				
90.	Płatki jęczmienne	1kg	Kg	10 kg				
91.	Płatki kukurydziane niemodyfikowane	1kg	Kg	100 kg				
92.	Płatki owsiane błyskawiczne	1kg	Kg	10 kg				
93.	Pomidory suszone w zalewie olejowej	Min. 300 ml	szt.	50 szt.				
94.	Pomidory w puszcze z otwieraczem	Min. 300 ml	szt.	10 szt.				
95.	Przyprawa do kurczaka (bez konserwantów)	800g	szt.	5 szt.				
96.	Przyprawa do ryb naturalna (bez konserwantów)	1 kg	kg	3kg.				
97.	Przyprawa gyros i kebab (bez konserwantów)	130g	Szt.	30 szt.				
98.	Przyprawa warzywna naturalna bez dodatku soli i glutaminu sodu	1kg	Kg	20 kg				
99.	Rodzynki	200g	szt.	500 szt.				
100.	Rozmaryn	10 g	szt.	20 szt.				
101.	Ryż brązowy paraboliczny	1kg	Kg	200 kg				
102.	Ryż paraboliczny	1kg	Kg	300 kg				
103.	Salatka szwedzka	900ml	Szt.	350 szt.				
104.	Sardynka w oleju w puszcze z otwieraczem	125 g	Szt.	300 szt.				
105.	Seler konserwowy	300 g	Szt.	60 szt.				
106.	Sezamki	27g	Szt.	650 szt.				
107.	Sok jabłkowy 100% bez dodatku cukru	1 l	l.	600l				
108.	Sok pomarańczowy 100% bez dodatku cukru	1 l	L	200 l				
109.	Soki owocowe- 100% bez dodatku cukru, różne smaki	Kartonik 200 ml	Szt.	1 000 szt.				
110.	Soki owocowo- warzywne - bez dodatku cukru i soli	Butelka 300ml	Szt.	640 szt.				
111.	Soki warzywne -- bez dodatku cukru i soli	Butelka 300ml	szt.	640 szt.				
112.	Sos sojowy	150ml	Szt.	6 szt.				
113.	Sól niskosodowa sodowo-potasowa	1 kg	Kg	100 kg				
114.	Susz z jabłek	1 kg	kg	5 kg				
115.	Szczaw siekany konserwowy	Min. 300g	szt.	40 szt.				
116.	Śliwki suszone	1 kg	kg	5 kg				
117.	Tuńczyk w oleju (duże kawalki) z otwieraczem	Opak min. 170g	Szt.	150 szt.				
118.	Tymianek	15g	szt.	10 szt.				
119.	Wafle ryżowe opak min. 90 g	90 g	szt.	900 szt.				
120.	Woda niegazowana	500ml	Szt.	1000 szt.				
121.	Ziarna słonecznika – prażone	200g	kg	4 szt.				

122.	Ziele angielskie	500g	szt.	6 szt.				
123.	Ziola prowansalskie	100 g	szt.	10szt				
124.	Żurawina	150 g	szt.	10 szt.				
125.	Wafel Princessa różne smaki lub produkt równoważny	48 g	Szt.	320 szt.				

Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 1 wynosizł, (słownie:), cena netto wynosi..... zł (słownie) + VAT:zł (słownie)

Wykonawca oświadcza, że oferowane artykuły spełniają wymagania określone przepisami ustawy Z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U z 2015 r. poz. 594 z póź. zm), oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 poz1154).

.....
podpis osoby/osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy

Załącznik Nr 2b do specyfikacji istotnych warunków zamówienia-
Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo- cenowy- część szczegółowa

.....
wykonawca(nazwa i adres)

.....
(miejsowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/ FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY
(CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA)**

w zakresie dotyczącym Zadania nr 2 Jajka spożywcze

**Realizacja dostaw sukcesywnie – średnio 1-2 razy w tygodniu do godziny 10:00, zgodnie z
telefonicznym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego**

Lp.	Nazwa artykułu	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Cena Jednostkowa netto	Wartość netto	VAT	Wartość brutto
1	Jajka spożywcze klasy M (53g-63 g) lub odpowiednik pod względem wielkości	30 szt.	Szt.	20 000 szt.				

Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 2 wynosizł, (słownie:),
cena netto wynosi.....zł
(słownie) + VAT:
.....zł (słownie)

Wykonawca oświadcza, że oferowane artykuły spełniają wymagania określone przepisami ustawy Z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U z 2015 r. poz. 594 z póź. zm), oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 poz1154).

.....
podpis osoby/osób upoważnionych do
występowania w imieniu wykonawcy

Wykonawca (nazwa i adres)

(miejsowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/ FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY
(CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA)
w zakresie dotyczącym Zadania nr 3 Mięso i wędliny**

Realizacja dostaw sukcesywnie – średnio 3-6 razy w tygodniu do godziny 8.00, zgodnie z telefonicznym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego

Lp	Nazwa artykułu	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Cena jednostkowa	Wartość netto	VAT	Wartość brutto
1.	Wieprzowina-Kości pokrzepowe/karkowe, schabowe/	kg	kg	500 kg				
2.	Wieprzowina-Lopatka wieprz b/kości, bez fałdu skóry, z niewielkim przerostem tłuszczu, pełna, duża porcja, Klasa I	kg	kg	800 kg				
3.	Wieprzowina-Szynka wieprzowa b/kości. bez fałdu skóry, z niewielkim przerostem tłuszczu, pełna, duża porcja Klasa I	kg	kg	550 kg				
4.	Wieprzowina - Schab b/kości odcinek piersiowo-łędźwiowy, bez słoniny Klasa I	kg	kg	700 kg				
5.	Wieprzowina- Słonina bez skóry, bez zanieczyszczeń	kg	kg	10 kg				
6.	Wieprzowina- Smalec rulon	kg	kg	10 kg				
7.	Wieprzowina karczek b/k - bez słoniny kl.I	kg	kg	200kg				
8.	Wołowina- łopatka b/kości, chuda, bez chrząstki łopatkowej, mięso świeże pochodzące z bydła młodego, Klasa I	kg	kg	100 kg				
9.	Wołowina- polędwica, , mięso świeże pochodzące z bydła młodego, Klasa I	kg	kg	100 kg				
10.	Bok wieprz. luskany b/kości surowy	kg	kg	15 kg				
11.	Kabanosy zaw. mięsa min 90% zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g zaw.	kg	kg	50 kg				
12.	Kielbasa cienka podwawelska zaw. mięsa min 70% zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g kielbasa średnio rozdrobniona., wędzona, Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg	kg	30 kg				
13.	Kielbasa krakowska zaw. mięsa min 70%, zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g tłuszcz nie więcej niż 10g/100g kielbasa grubo	kg	kg	50 kg				

	rozdrobiona, wędzona Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw							
14.	Kielbasa szynkowa zaw. mięsa min70%, zaw. tłuszczu max 10g/100g kielbasa grubo rozdrobniona, wędzona Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg	kg	100 kg				
15.	Kielbasa zwyczajna zaw. mięsa min 67% zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g wędzona, średnio rozdrobniona., Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg	kg	100 kg				
16.	Kielbasa żywiecka zaw. mięsa min 80% zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g zaw. grubo rozdrobniona, wędzona Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	1kg	kg	300 kg				
17.	Łopatką wieprzową pieczoną zaw. mięsa min70%, zaw. tłuszczu max 10g/100g Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg	kg	50 kg				
18.	Parówki cienkie wieprzowe z szynki zaw. mięsa min 90%, bez dodatku MOM Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg	kg	230 kg				
19.	Połówka sopocka zaw. mięsa min70%, zaw. tłuszczu max 10g/100g Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg	kg	780 kg				
20.	Rolada schabowa zaw. mięsa min70%, zaw. tłuszczu max 10g/100g Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg	kg	200 kg				
21.	Schab pieczony zaw. mięsa min80%, zaw. tłuszczu max 10g/100g Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg	kg	300 kg				
22.	Szynka prasowana zaw. mięsa min 70% zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g zaw. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg	kg	100 kg				

23.	Szynka kanapkowa zaw. mięsa min 70% zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g zaw. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg	kg	50 kg				
24.	Szynka delikatesowa- zaw. mięsa min70%, zaw. tłuszczu max 10g/100g Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg	kg	100 kg				
25.	Szynka wieprzowa wędzona wyższego gatunku zaw. mięsa min 70%, zaw. tłuszczu max 10g/100g Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg	kg	700 kg				
26.	Pasztet pieczony wieprzowy - w foremce zaw. mięsa wieprzowego 60%	kg	kg	50kg				
27.	Pieczeń rzymska-pieczona w foremce zaw. mięsa wieprzowego 70%	kg	kg	100kg				
28.	Polędwica sopocka pakowana próżniowo zaw. mięsa min70%, zaw. tłuszczu max 10g/100g Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	100 g	opak	500 opak				
29.	Schab pieczony pakowany próżniowo zaw. mięsa min 80%, zaw. tłuszczu max 10g/100g Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	100 g	opak	500 opak				

Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 3 wynosizł, (słownie:), cena netto wynosi..... zł (słownie)
.....) + VAT:zł (słownie)

Wykonawca oświadcza, że oferowane artykuły spełniają wymagania określone przepisami ustawy Z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U z 2015 r. poz. 594 z póź. zm), oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 poz1154).

.....
podpis osoby/osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy

Załącznik Nr 2d do specyfikacji istotnych warunków zamówienia-
Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo- cenowy- część szczegółowa

.....
Wykonawca (nazwa i adres)

.....
(miejsowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/ FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY
(CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA)**

w zakresie dotyczącym Zadania nr 4 Drób i wyroby drobiarskie

Realizacja dostaw sukcesywnie – średnio 1-6 razy w tygodniu do godziny 8.00, zgodnie z telefonicznym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego

Lp	Nazwa artykułu	Wielkość opakowania	Jednostce miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Cena jednostkowa	Wartość netto	VAT	Wartość brutto
1.	Baleron z indyka /wędlina/ zaw. mięsa min 80% zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g zaw.	kg	kg	160kg				
2.	Filet z piersi indyka/wędlina/ zaw. mięsa min 90% zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g zaw.	kg	kg	800 kg				
3.	Filet drobiowy surowy b/skóry, chrząstek i kości, niedopuszcza się wylewów krwawych	kg	kg	800 kg				
4.	Filet z piersi indyka surowy b/skóry, chrząstek i kości, nie dopuszcza się wylewów krwawych,	kg	kg	400 kg				
5.	Kurczak faszerowany /wędlina/ zaw. mięsa min 70% zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g zaw.	kg	kg	180kg				
6.	Kurczaki tuszka świeże, wypatroszony w całości, bez zanieczyszczeń obcych i krwi waga min 1,80 kg	kg	kg	250 kg				
7.	Paszтет drobiowy pieczony w foremce, zaw. mięsa min 60%, z mięsa kurczaka z dodatkiem podrobów o jasnobrązowej zapieczonej	kg	kg	300 kg				

	powierzchni							
8.	Połędwica drobiowa królewska /wędlina/ zaw. mięsa min 90% zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g zaw.	kg	kg	200kg				
9.	Porcje rosółowe ze skrzydełkami uzyskane z rozbioru tuszki kurczaka, bez zanieczyszczeń obcych i krwi	kg	kg	900 kg				
10.	Rolada z kurczaka /wędlina/ zaw. mięsa min 90% zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g zaw.	kg	kg	60kg				
11.	Szyje surowe z indyka b/skóry bez zanieczyszczeń obcych i krwi	kg	kg	100kg				
12.	Szynka z piersi kurczaka /wędlina/ zaw. mięsa min 70% zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g zaw.	1kg	kg	200 kg				
13.	Udło drobiowe oczyszczone bez kości kręgosłupa /noga kulinarna/, nie dopuszcza się wylewów krwawych,	kg	kg	1000 kg				

Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 4 wynosizł, (słownie:),
cena netto wynosi..... zł (słownie)
.....) + VAT:zł
(słownie)

Wykonawca oświadcza, że oferowane artykuły spełniają wymagania określone przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U z 2015 r. poz. 594 z póź. zm), oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 poz1154).

.....
podpis osoby/osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy

Załącznik Nr 2 e do specyfikacji istotnych warunków zamówienia-
Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo- cenowy- część szczegółowa

.....
Wykonawca (nazwa i adres)

.....
(miejscowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/ FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY
(CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA)
w zakresie dotyczącym Zadania nr 5 Przetwory mleczarskie**

Realizacja dostaw sukcesywnie – średnio 1-6 razy w tygodniu do godziny 8.00, zgodnie z telefonicznym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego

Lp	Nazwa artykułu	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Cena jednostkowa	Wartość netto	VAT	Wartość brutto
1.	Jogurt -Actimel różne smaki lub produkt równoważny	min 100ml	szt.	1300 szt.				
2.	Jogurt naturalny (kubek)	min 150g	szt.	1000 szt.				
3.	Jogurt owocowy różne smaki, zawart. cukru do 13,5g/100g	min 150g	szt.	5000 szt.				
4.	Jogurt owocowy z dodatkiem zbóż, zawart. cukru do 13,5g/100g	min 150g	szt.	2 000 szt.				
5.	Jogurt pitny owocowy różne smaki, zawart. cukru do 13.5g/100g	min 250g	szt.	10 000 szt.				
6.	Masło extra zaw. tłuszczu min 82%, bez dodatku tłuszczów roślinnych	min 200 g	kg	1300 kg				
7.	Masło porcjowe zaw. tłuszczu min 82%, bez dodatku tłuszczów roślinnych	min 15g	szt.	8000 szt.				
8.	Mleko 2%	1 L	L	4000 L				
9.	Mleko smakowe różne smaki / kartonik zawart. cukru do 13,5g/100g	200ml	szt.	2 000 szt.				
10.	Ser mozarella	min 200g	Szt.	300 szt.				

11.	Ser sałatkowo-kanapkowy półtłusty typu favita, lub produkt równoważny	min 270 g	kg	70 kg				
12.	Ser topiony mix-krażek (8x25g) typu. Hochland lub produkt równoważny	(8x25g)	kg	300 kg				
13.	Ser żółty typu salami, puławski, edamski zaw. tłuszczu min 26%	Bloczek	kg	700kg				
14.	Serek homogenizowany różne smaki, zawart. cukru do 13,5g/100g	min 150g	szt.	2 000 szt.				
15.	Serek różne smaki typu fromage lub produkt równoważny	min 80g	kg	200 kg				
16.	Serek w plastrach foliowany typu Hochland lub produkt równoważny	min 130 g	kg	50 kg				
17.	Serek wiejski granulowany	min 150g	szt.	500 szt.				
18.	Śmietana 12%	min 400 g	szt.	900 szt.				
19.	Śmietana 18%	min 400 g	szt.	800 szt.				
20.	Twaróg chudy	krajanka	kg	50 kg				
21.	Twaróg półtłusty	krajanka	kg	800 kg				

Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 5 wynosizł, (słownie:),
cena netto wynosi..... zł (słownie
.....) + VAT:zł
(słownie)

Wykonawca oświadcza, że oferowane artykuły spełniają wymagania określone przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.), oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 poz1154).

.....
podpis osoby/osób upoważnionych do
występowania w imieniu wykonawcy

Załącznik Nr 2f do specyfikacji istotnych warunków zamówienia-
Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo- cenowy - część szczegółowa

.....
Wykonawca (nazwa i adres)

.....
(miejsowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/ FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY
(CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA)
w zakresie dotyczącym Zadania nr 6
Pieczywo i wyroby piekarskie, ciastkarskie**

**Realizacja dostaw sukcesywnie – codziennie / również w soboty i niedzielę/ do godziny 5.30,
zgodnie z telefonicznym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego**

Lp	Nazwa artykułu	Wielkość opak	Jednostka miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie artykułu	Cena jednostkowa	Wartość netto	VAT	Wartość brutto
1	Buleczki żytnie -bułka z mąki żytniej	min 50g	szt.	20 000 szt.				
2	Buleczki –grahamki, z mąki graham z dodatkiem otrąb	min 50g	szt.	20 000 szt.				
3	Buleczki – kukurydziane bułka z mąki kukurydzianej	min 50g	szt.	10 000 szt.				
4	Buleczki –z ziarnami, bułka z mąki pszennej i żytniej pełnoziarnistej	min 50g	szt.	10 000 szt.				
5	Buleczki-orkiszowe bułka z mąki orkiszowej	min 50g	szt.	5 000 szt.				
6	Buleczki-siedleckie, kajzerki -okrągła bułka pszenna	min 50g	szt.	40 000 szt.				
7	Bułka tarta sporządzona z bułek pszennych bez dodatku chleba	min 500g	kg	150kg				
8	Cebularz – zawart. cukru do 15 g/100g, zawart. tłuszczu do 10g/100g, o niskiej zawartości sodu do 0,12g/100g	min 100g	szt.	1000 szt.				
9	Chleb krojony mieszany, z mąki pszennej i żytniej	min 600g	szt.	4 000 szt.				
10	Chleb krojony razowy, z mąki pszennej i żytniej pełnoziarnistej	min 500g	szt.	1 500 szt.				
11	Chleb krojony wieloziarnisty ,z mąki pszennej i żytniej	min 600g	szt.	1 000 szt.				
12	Chleb krojony żytni, z mąki żytniej dobrze wyrośnięty, wypieczony z	min 500g	szt.	2000 szt.				

	niedostającą skórką							
13	Chleb orkiszowy, z mąki orkiszowej dobrze wyrośnięty, wypieczony z niedostającą skórką	min 500g	szt.	1 000 szt.				
14	Pączek zaw. cukru do 15g/100g, zawart. tłuszczu do 10g/100g	mini 70g	szt.	950 szt.				
15	Zapiekanka	min 150g	szt.	950 szt.				
16	Drożdżówki z różnym nadzieniem zaw. cukru do 15g/100g, zawart. tłuszczu do 10g/100g	min 80 g	szt.	2000 szt.				
17	Drożdżówka francuska z różnym nadzieniem zaw. cukru do 15g/100g, zawart. tłuszczu do 10g/100g	min 80 g	szt.	1250 szt				
18	Pizzerka z sosem pomidorowym, z cebulą pieczarkami, obsypana serem. zawart. cukru do 15 g/100g, zawart. tłuszczu do 10g/100g, o niskiej zawartości sodu do 0,12g/100g	min 150g	szt	2 000 szt.				
19	Ciasto typu - szarlotka, sernik zaw. cukru do 15g/100g, zawart. tłuszczu do 10g/100g	kg	kg	200 kg				
20	Ciasto typu - keks, babka piaskowa zaw. cukru do 15g/100g, zawart. tłuszczu do 10g/100g	min 400g	kg	300 kg				
21	Rogal maślany z nadzieniem zaw. cukru do 15g/100g, zawart. tłuszczu do 10g/100g	min 50g	szt.	4 000 szt.				
22	Strucla(makowa jabłkowa, z serem) Świeże ciasto drożdżowe zawijane z masą makową lub jabłkową, zaw. cukru do 15g/100g, zawart. tłuszczu do 10g/100g	min 400g	szt.	300 szt.				

Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 6 wynosi
.....zł, (słownie:),
cena netto wynosi..... zł (słownie
.....) **+ VAT:zł**
(słownie)

Wykonawca oświadcza, że oferowane artykuły spełniają wymagania określone przepisami ustawy Z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2015 r. poz. 594 z późn. zm), oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 poz. 1154).

.....
*podpis osoby/osób upoważnionych do
występowania w imieniu Wykonawcy*

Wykonawca (nazwa i adres)

(miejscowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/ FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY
(CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA)
w zakresie dotyczącym Zadania nr 7 Mrożonki**

Realizacja dostaw sukcesywnie – 1-6 razy w tygodniu do godziny 8.00, zgodnie z telefonicznym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego

Lp	Nazwa artykułu	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Cena jednostkowa	Wartość netto	VAT	Wartość brutto
1.	Brokuły mrożone – różyczki bez oznak rozmrażania	min 2500 g	kg	50 kg				
2.	Bukiet warzyw b/ziemniaków bez oznak rozmrażania	min 2500 g	kg	200 kg				
3.	Fasolka szparagowa bez oznak rozmrażania	min 2500 g	kg	150 kg				
4.	Groszek mrożony bez oznak rozmrażania	min 2500 g	kg	50 kg				
5.	Kalafior mrożony różyczki bez oznak rozmrażania	min 2500 g	kg	80 kg				
6.	Marchew mrożona kostka, sypka, bez oznak rozmrażania	min 2500 g	kg	250 kg				
7.	Mrożone warzywa bez oznak rozmrażania	min 2500 g	kg	250kg				
8.	Pierogi z kapusty i grzybów (pieczarek) bez oznak rozmrażania	Od 450 g- 2500 g	kg	100 kg				
9.	Porzeczka czarna bez oznak rozmrażania	2-2,5 kg	kg	100 kg				
10.	Pyzy nadziewane mięsem bez oznak rozmrażania	Od 450 g – 2500 g	kg	100 kg				
11.	Pyzy ziemniaczane	Od 450 g – 2500 g	kg	100 kg				

	bez oznak rozmrażania							
12.	Truskawka mrożona bez oznak rozmrażania	od 400 g – 2500 g	kg	100 kg				
13.	Wiśnie mrożone bez pestek, bez oznak rozmrażania	min 2500 g	kg	100 kg				
14.	Uszka z grzybami (pieczarkami) bez oznak rozmrażania	Od 450 g- 2500 g	kg	15 kg				
15.	Szpinak mrożony- bez oznak rozmrażania	Op. 2-2,5 kg	kg	100kg				
16.	Malina- bez oznak rozmrażania	Op. 2-2,5 kg	kg	10kg				
17.	Włoszczyzna słupki- bez oznak rozmrażania	Op.2-2,5 kg	kg	50kg				

Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 7 wynosizł, (słownie:), cena netto wynosi..... zł (słownie + VAT:zł (słownie))

Wykonawca oświadcza, że oferowane artykuły spełniają wymagania określone przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.), oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 poz. 1154).

.....
podpis osoby/osób upoważnionych do występowania w imieniu wykonawcy

.....
Wykonawca (nazwa i adres)

.....
(miejscowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/ FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY
(CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA)
w zakresie dotyczącym Zadania nr 8 Ryby i przetwory rybne**

Realizacja dostaw sukcesywnie – 1-2 raz w tygodniu do godziny 10.00, zgodnie z telefonicznym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego

Lp	Nazwa artykułu	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Cena jednostkowa	Wartość netto	VAT	Wartość Brutto
1	Burgery rybne	4-5kg	Kg	240 kg				
2	Filet śledziowy matiesy, filet biały, mięsisty, pakowany w wiaderka plastikowe	1kg	Kg	15 kg				
3	Filet z dorsza bez skóry i ości SHP (zamrożone bez lodu)	1kg	Kg	600kg				
4	Filet z morszczuka bez skóry i ości SHP (zamrożone bez lodu)	1kg	Kg	300 kg				
5	Filet z miruny - bez skóry i ości (zamrożone bez lodu) SHP	1kg	Kg	100 kg				
6.	Filet Sola Mrożona SHP (zamrożone bez lodu)	kg	kg	100kg				
7	Karp patroszony SHP (zamrożone bez lodu)	1kg	Kg	100 kg				
8	Łosoś mrożony surowy ze skórą SHP (zamrożone bez lodu)	1kg	Kg	50 kg				
9	Łosoś wędzony- filet ze skórą bez ości wędzony na zimno	1kg	Kg	50 kg				
10	Makrela wędzona- świeżo wędzona, bez obcych zapachów	1kg	Kg	100kg				

Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 8 wynosizł,
(słownie:), cena netto wynosi..... zł (słownie
.....) + VAT:zł (słownie)

Wykonawca oświadcza, że oferowane artykuły spełniają wymagania określone przepisami ustawy Z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U z 2015 r. poz. 594 z póź. zm), oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 poz. 1154).

.....
podpis osoby/osób upoważnionych do występowania w imieniu Wykonawcy

.....
Wykonawca (nazwa i adres)

.....
(miejscowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/ FORMULARZ OFERTOWO – CENOWY
(CZĘŚĆ SZCZEGÓŁOWA)**

w zakresie dotyczącym Zadania nr 9: Warzywa i owoce

Realizacja dostaw sukcesywnie : 1-6 razy w tygodniu do godziny 8.00, zgodnie z telefonicznym zamówieniem złożonym przez Zamawiającego

Lp	Nazwa artykułu	Wielkość opakowania	Jednostka miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie dla artykułu	Cena jednostkowa	Wartość netto	VAT	Wartość brutto
1.	Arbuz (sezonowo) zdrowe, bez uszkodzeń i czarnych plam, średniej wielkości,	1 kg	kg	500kg				
2.	Banany - żółte, zdrowe, bez uszkodzeń i czarnych plam, średniej wielkości,	1 kg	kg	2000kg				
3.	Botwinka (pęczek) świeża nie zwiędnięta z buraczkami	pęczek	pęczek	200 pęczków				
4.	Brzoskwinie - zdrowe, bez uszkodzeń i oznak gnicia	1kg	kg	300kg				
5.	Burak czerwony - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń	1kg	kg	700kg				
6.	Cebula czerwona - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń, bez kielków, oznak przemrożenia i gnicia	1kg	kg	100kg				
7.	Cebula - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń, bez kielków, oznak przemrożenia i gnicia	1kg	kg	600kg				
8.	Cukinia -zdrowe, czyste, bez uszkodzeń	1kg	kg	40kg				
9.	Cytryny -- zdrowe, czyste, bez uszkodzeń	1kg	kg	50kg				
10.	Czereśnia - sezonowo - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	100kg				
11.	Czosnek główka - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń	1 kg	kg	5kg				
12.	Fasola — nasiona suche - średnia	1kg	kg	80kg				
13.	Grejpfrut - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń , średniej wielkości	1kg.	kg	300kg				

14.	Gruszki - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń, średniej wielkości	1kg.	kg	400kg				
15.	Jabłka - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń średniej wielkości,,	1kg	kg	2000kg				
16.	Kalafior - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń, bez oznak bytowania szkodników chorobowych	szt	szt	50szt				
17.	Kalarepa - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	15kg				
18.	Kapusta biała - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	700kg				
19.	Kapusta czerwona - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń, główka	1kg	kg	150kg				
20.	Kapusta kwaszona	kg	kg	500kg				
21.	Kapusta młoda - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń, główka	Szt.	szt.	100szt				
22.	Kapusta pekińska - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń, główka	1kg	kg	250kg				
23.	Kapusta włoska - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń, główka	1kg	kg	200kg				
24.	Kiwi - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	500kg				
25.	Koperek minimum 20 g w pęczku, nie zwiędnięty, sprężysty	1pęcz.	Pęcz.	300pęcz.				
26.	Mandarynki - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń, średniej wielkości	1 kg	kg	1000kg				
27.	Marchew - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	1000kg				
28.	Mięta w doniczce	szt	szt	10szt				
29.	Natka pietruszki świeżej minimum o wadze 20g nie zwiędnięty, sprężysty	1pęcz.	Pęcz.	400pęcz				
30.	Nektarynki - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń, średniej wielkości	1 kg	kg	200kg				
31.	Ogórki kwaszone	kg	kg	400kg				
32.	Ogórki zielone (sezonowo) - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	400kg				
33.	Ogórki zielone - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	300kg				
34.	Papryka świeża żółta - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	30kg				
35.	Papryka świeża czerwona	1kg	kg	180kg				

	(sezonowa) - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń							
36.	Papryka świeża czerwona - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	100kg				
37.	Papryka świeża żółta (sezonowa) - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	100kg				
38.	Pieczarki świeże - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	250kg				
39.	Pietruszka - korzeń, o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	300kg				
40.	Pomarańcze - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń, średniej wielkości	1 kg	kg	2000kg				
41.	Pomidory (sezonowo) - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	500kg				
42.	Pomidory - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	180kg				
43.	Pomidory koktajlowe - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	200kg				
44.	Por - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	150kg				
45.	Porzeczka czarna	kg	kg	50kg				
46.	Rabarbar	1kg	kg	60kg				
47.	Rukola - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	50kg				
48.	Rzodkiewka pakowana w pęczki minimum 12 szt rzodkiewki w pęczku - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1pęcz	pęcz.	400pęcz				
49.	Salata - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1szt	szt.	1200szt				
50.	Salata lodowa - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1szt	szt.	400szt				
51.	Seler - korzeń o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	220kg				
52.	Seler - naciowy o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	kg	kg	10kg				
53.	Szczaw świeży (sezonowo) - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	12kg				
54.	Szczypiorek minimum o	1pęcz.	pęcz.	700pęcz				

	wadze 100 g na pęczek							
55.	Śliwki (sezonowo) - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	300kg				
56.	Truskawka (sezonowo) - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	200kg				
57.	Winogrono białe - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	150kg				
58.	Wiśnie sezonowo	kg	kg	100kg				
59.	Ziemniaki- o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń, średniej wielkości, żółte- jednoodmianowe dostawy	15-30kg	kg	10000kg				
60.	Ziemniaki młode (sezonowo) - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń, średniej wielkości, żółte- jednoodmianowe dostawy	15-30kg	kg	500kg				

Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 9 wynosizł, (słownie:), cena netto wynosi..... zł (słownie) + VAT:zł (słownie)

Wykonawca oświadcza, że oferowane artykuły spełniają wymagania określone przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U z 2015 r. poz. 594 z póź. zm), oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 poz. 1154).

.....
podpis osoby/osób upoważnionych do
występowania w imieniu Wykonawcy

Wykonawca:

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

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

Zamawiający:
Bursa Szkolna nr 5
Ul. Pogodna 52 A
20-337 Lublin

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia na
**„Dostawę artykułów żywnościowych do stołówki Bursy Szkolnej Nr 5
w Lublinie- 9 części na 2017 rok”**
prowadzonego przez Zamawiającego, oświadczam, co następuje:

UWAGA: niepotrzebne fragmenty należy skreślić

A. DOTYCZY PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

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

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

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

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

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

Nazwę/firmę, adres, a także odpowiednio: NIP/PESEL, KRS/CEiDG	Części zamówienia, które wykona podwykonawca nie podlega/ą wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

B. DOTYCZY SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Rozdziale IV SIWZ..

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

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

.....
....., w następującym zakresie:

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

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

.....
(miejscowość, data)

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

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

Nazwa zamówienia:

**Dostawę artykułów żywnościowych do stołówki Bursy Szkolnej Nr 5
w Lublinie- 9 części na 2017 rok**

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

.....
.....

Oświadczam, że *):

*) UWAGA: niepotrzebne fragmenty należy skreślić

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

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

1) Nazwa podmiotu (wykonawcy):

2) Nazwa podmiotu (wykonawcy):

(rozszerzyć listę w razie potrzeby)

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

.....
.....

.....

(miejscowość, data)

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

UWAGA:

a) Wykonawca dokument ten przekazuje Zamawiającemu samodzielnie (tj. bez odrębnego wezwania ze strony Zamawiającego);

b) Wykonawca składa ten dokument w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej informacji z otwarcia ofert, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp;

c) W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, niniejsze oświadczenie winien złożyć każdy z tych wykonawców.

Wykaz wykonanych dostaw

Zrealizowanych 3 dostaw w ciągu ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, to w tym okresie.

Lp.	Nazwa i adres odbiorcy	Data wykonania od-do	Przedmiot dostawy	Wartość dostawy (brutto) zł
1	2	3	4	5

Uwaga:

Do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że dostawy wskazane w wykazie zostały wykonane należycie (np.: referencje, protokoły odbioru).

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis osoby uprawnionej do występowania w imieniu Wykonawcy)

**Załącznik Nr 6 do specyfikacji istotnych warunków zamówienia-
Wzór umowy**

UMOWA nr.....
zawarta w dniu r. w Lublinie

pomiędzy Gminą Lublin z siedzibą przy Pl. Króla Łokietka 1, 20-109 Lublin, NIP 9462575811, REGON 431019515, w imieniu i na rzecz której działa Bursa Szkolna Nr 5, ul. Pogodna 52, 20-337 Lublin, reprezentowaną przez:

Dyrektora - Teresę Karkoszkę
zwanym dalej „Zamawiającym”

a
z siedzibą
wpisanym do
reprezentowanym przez
zwanym dalej „Wykonawcą”

W wyniku wyboru najkorzystniejszej oferty Wykonawcy, w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, przeprowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zmianami), została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu..... przez okres od dnia do dnia 2017 r. artykuły żywnościowe, w zakresie zadania nr określonego w Formularzu ofertowo-cenowym - część szczegółowa stanowiącym Załącznik Nr do niniejszej umowy, zwane dalej przedmiotem umowy, zgodnie z ofertą z dn.2016r.
2. Formularz Ofertowy - część ogólna stanowi integralną część umowy jako Załącznik Nr (Zadanie nr).
3. Ustala się wynagrodzenie Wykonawcy za przedmiot umowy określony w § 1: **Zadanie nr** na kwotę.....brutto PLN (słownie:.....) na co składa się wartość netto w kwocie:PLN (słownie:) oraz podatek VAT w kwocie:PLN (słownie:).
4. Wynagrodzenie netto obejmuje wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w tym: koszty opakowania, załadunku i rozładunku, wniesienia do miejsca wskazanego przez zamawiającego transportu, ceł, opłat granicznych, zezwoleń na wyjazdy i przejazdy jeśli takie wystąpią, oraz powinno uwzględniać zgodnie z ofertą rabaty i upusty.
5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu przedmiot umowy w ilościach i asortymencie określonym w Załączniku Nr 2..... do niniejszej umowy.
6. Zamawiającemu przysługuje prawo zamawiania poszczególnych pozycji asortymentowych w innych ilościach niż wynika to z Załącznika nr do umowy, pod warunkiem, że łączna wartość dostaw nie przekroczy wartości umowy, określonej w Formularzu ofertowo – cenowym nr

§ 2

19. Wykonawca zobowiązuje się do sukcesywnego dostarczania przedmiotu umowy w tygodniu do godz.w trakcie obowiązywania umowy, po wystosowaniu od zamawiającego zamówienia w formie telefonicznej, faksem.
20. Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy do Kuchni Bursy Szkolnej nr 5 w Lublinie, ul. Pogodna 52A, 20-337 Lublin na swój koszt i ryzyko.
21. Dowóz artykułów żywnościowych do magazynu Zamawiającego odbywać się będzie ubezpieczonym transportem Wykonawcy, a dostawa złożona w magazynie wskazanym przez osobę odpowiedzialną za realizację umowy ze strony Zamawiającego.
22. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami i opinią Sanepidu.
23. Wykonawca gwarantuje, że przedmiot umowy jest tej samej jakości i spełnia wszystkie warunki określone w ofercie Wykonawcy.
24. Wykonawca gwarantuje, że dostarczony towar jest świeży, że oferowane artykuły są pełnowartościowe, produkowane zgodnie z obowiązującymi normami i standardami oraz wymogami prawnymi zawartymi w SIWZ.
25. Na opakowaniu znajdują się informacje: nazwa produktu i rodzaj, jego klasa, jakość, data produkcji, termin przydatności do spożycia, sposób przechowywania, waga netto, skład, informacje żywnościowe, nazwa i adres producenta, nazwa dystrybutora Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania dostarczonych produktów przez Wykonawcę artykułów spożywczych powinny spełniać wymogi sanitarno – higieniczne (pojemniki czyste, odpowiednio zabezpieczone przez deszczem, śniegiem).
26. Dostarczane produkty winny być świeże, pełnowartościowe, należytej, jakości oraz będą dostarczane nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu, z zastrzeżeniem: Pieczywo, świeże wyroby piekarskie – wyprodukowane w dobie dostawy. Przetwory mleczne z okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 7 dni od daty dostawy. Mięso z okresem ważności do spożycia nie krótszym niż 5 dni od daty dostawy, a drób 2 dni od daty dostawy. Jaja konsumpcyjne z okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 28 dni od daty dostawy. Wszystkie produkty przetworzone dostarczane Zamawiającemu muszą mieć zachowany odpowiedni termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 mce, natomiast przy produktach nieprzetworzonych termin ważności musi wynosić minimum 7 dni – datowane na opakowaniu przez producenta. Ryby i mrożonki z okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od dnia dostawy. Warzywa, owoce, ziemniaki – świeże, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności.
27. Odbiór artykułów następował będzie w siedzibie Zamawiającego po wcześniejszym sprawdzeniu jego ilości i jakości przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Dostawa artykułów obejmie również ich rozładunek i wniesienie do miejsc wskazanych przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
28. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu całości dostawy, jeśli dostarczany towar nie będzie spełniał wymogów zawartych w niniejszej umowie. Wykonawca zobowiązuje się w takim przypadku do wymiany towaru na własny koszt niezwłocznie w ciągu 2 godzin od momentu zgłoszenia.
29. W przypadku powtórzenia się wadliwej dostawy Zamawiający może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym.
30. Stwierdzone trzykrotne nieusprawiedliwione opóźnienie w wykonaniu dostawy upoważnia Zamawiającego do natychmiastowego rozwiązania niniejszej umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
31. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu zrealizowanych dostaw.
32. Zamawiający w trakcie obowiązywania zastrzega sobie prawo zmiany ilości przedmiotu umowy tj. Zmniejszenia, podane w formularzach ofertowo-cenowych ilości nie są ilościami ostatecznymi i mogą się wahać w zależności od potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje względem Zamawiającego

roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnej ilości przedmiotu zamówienia, przez co zmianie ulegnie kwota na jaką została zawarta umowa.

33. W razie braku możliwości wykonania zamówienia przez Wykonawcę, ewentualne dodatkowe koszty poniesione przez Zamawiającego w związku z awaryjnym zakupem artykułów u innego podmiotu ponosi Wykonawca.
34. Umowa wygasa w przypadku jej wartościowej realizacji przed upływem jej obowiązywania.
35. Realizacją przedmiotowej umowy zajmuje się pani Kierownik Stołówki, tel. /81/744-44-22, 4442023

§ 3

1. Płatność za dostarczony przedmiot umowy następować będzie na konto Wykonawcy w formie przelewu na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT za zrealizowane dostawy w ciągu 21 dni od dnia otrzymania ww. dokumentu księgowego.
2. Wykonawca gwarantuje stałość cen netto w okresie obowiązywania umowy.
3. W sytuacji nie wywiązania się przez Wykonawcę ze zobowiązania utrzymania stałości cen Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym bez jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy.
4. W przypadku zmiany stawki podatku VAT w trakcie obowiązywania umowy dopuszcza się zmianę wartości umowy o różnicę wynikającą ze zmiany wartości podatku VAT. Taka zmiana może nastąpić po zaakceptowaniu przez Zamawiającego pisemnego wniosku Wykonawcy zawierającego uzasadnienie faktyczne i prawne.
5. Cesja wierzytelności wymagać będzie pisemnej zgody Zamawiającego.
6. Dane do wystawienia faktury
Nabywca; **Gmina Lublin**
Plac Łokietka 1
20-109 Lublin
NIP 9462575811

Odbiorca; **Bursa Szkolna Nr 5**
ul. Pogodna 52 A
20-337 Lublin

Adres odbiorcy faktury - ul. Pogodna 52 A, 20-337 Lublin

§ 4

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1,0% wartości dostawy za każdy dzień zwłoki w dostawie.
2. W przypadku odstąpienia od realizacji umowy przez Wykonawcę z przyczyn przez niego zawinionych, zastrzega się karę umowną w wysokości 10% wartości dostaw, które nie zostały zrealizowane, tytułem odszkodowania.
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1% wartości dostawy za każdy dzień zwłoki za przekroczenie terminu związanego z wezwaniem Wykonawcy do wymiany towaru na wolny od wad.
4. W przypadku nieterminowej płatności przez Zamawiającego, Wykonawcy będzie przysługiwać prawo naliczania ustawowych odsetek.
5. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy § 4 pkt. 2 stosuje się odpowiednio.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z należności Wykonawcy.

§ 5

1. Zmiana niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności, za zgodą obu stron.

§ 6

1. Strony przewidują możliwość zmian niniejszej umowy w toku jej realizacji z uwzględnieniem ograniczeń przewidzianych w Prawie zamówień publicznych (zmiany istotnych postanowień umowy w stosunku do złożonej Oferty), w następujących przypadkach: W przypadku zmiany stawki podatku VAT, zgodnie z zapisami § 3 ust. 4.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od niniejszej umowy w sytuacji zaistnienia okoliczności powodującej, iż wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym. Odstąpienie od umowy nastąpi w trybie art. 145 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy w przypadku zmiany formy prawnej bądź ogłoszenia likwidacji Zamawiającego.
4. Zamawiający przewiduje zastosowanie do art. 34 ust. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych prawo opcji obejmujące swoim zakresem możliwość zwiększenie ilości dostaw.
5. Prawem opcji objętych jest maksymalnie 20 % zamówienia podstawowego wskazanego w SIWZ w załącznikach 1a-1i. Oznacza to, że Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie podstawowe w ilości zgodnej w załącznikach SIWZ natomiast pozostałe 20 % mogą być realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego.
6. Prawo opcji jest uprawnieniem Zamawiającego, z którego może, ale nie musi skorzystać w ramach realizacji niniejszego zamówienia. W przypadku nie skorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu. Warunkiem uruchomienia prawa opcji jest oświadczenie woli Zamawiającego wykonania zamówienia w ramach prawa opcji i złożenie odpowiedniego zamówienia częściowego wykraczającego poza ilości stanowiące przedmiot zamówienia. Rozliczenie następować będzie na podstawie cen wskazanych w ofercie.

§ 6

Do niniejszej umowy stosuje się przepisy ustawy - Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (t.j. Dz. U. 2015 poz. 2164 z p. zm.) i Kodeksu Cywilnego 23 kwietnia 1964 r. (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 380 z p. zm.)

§ 7

Wszelkie spory mogące wyniknąć w związku z wykonaniem umowy, Strony poddają pod rozstrzygnięcie sądowi powszechnemu właściwemu dla siedziby Zamawiającego.

§ 8

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

Załączniki:

Załącznik Nr – Formularz ofertowy - część ogólna - Zadanie nr

Załącznik Nr - Formularz ofertowy- cenowy - część szczegółowa - Zadanie nr

.....
ZAMAWIAJĄCY:

.....
WYKONAWCA