

## SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)

### W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA dostawę artykułów spożywczych

#### Rozdział 1 Postanowienia ogólne

1. Zamawiającym jest:

#### **Bursa Szkolna nr 5 w Lublinie**

**ul. Pogodna 52a, kod: 22-337 Lublin,**

tel. 81 7444422, fax 81 4442023

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.j. Dz. U. 2017r, poz. 1579 z) 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 prawa zamówień publicznych.**
4. Wykonawca powinien dokładnie zapoznać się z niniejszą SIWZ i złożyć ofertę zgodnie z jej wymaganiami.

#### Rozdział 2 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 sukcesywnie 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 SIWZ „**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 SIWZ**
  - 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 środka 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 z wyjątkiem dni ustawowo wolnych 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 SIWZ). Zamawiający nie wprowadza ograniczeń, co do ilości zadań, na które można złożyć ofertę, przy czym na dane zadanie można złożyć tylko jedną ofertę.
10. Szczegółowe wymagania w stosunku do w/w asortymentu zamówienia i zakres zamówienia zawiera „Specyfikacja istotnych warunków zamówienia”, załączniki nr 2a-2i. **Podane w tabelach ilości jednostek miary dotyczą szacunkowego zapotrzebowania na okres realizacji umowy.**

Każde z powyższych zadań będzie podlegało odrębnej procedurze przetargowej związanej z wyborem oferty i nie istnieje obowiązek składania ofert na wszystkie z zadań. Zamawiający dopuszcza złożenie przez Wykonawcę oferty na wszystkie zadania. Zamawiający nie ogranicza liczby części zamówienia, którą może udzielić jednemu Wykonawcy.

**UWAGA: Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych w ramach zadania.**

11. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych
12. Zamawiający nie planuje zawarcia umowy ramowej ani dynamicznego systemu zakupów i zastosowania aukcji elektronicznej.
13. Zamawiający nie wymaga, aby całość zamówienia była wykonana samodzielnie przez Wykonawcę.
14. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu z zastrzeżeniem okoliczności przewidzianych w art. 93 ust. 4 ustawy Pzp.
15. **Istotne wymagania:**
  - A) **Wymagany termin płatności**

Płatności będą dokonywane maksymalnie do 21 dni od daty odbioru danej partii dostawy i przedłożeniu poprawnie wystawionej faktury.

**B)** Oferowane produkty winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności, a w szczególności: Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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 2017 r. poz. 149), wraz z przepisami wykonawczymi, Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 1604).

Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczanego towaru.

**C)** 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.), Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) NR 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. ustanawiające 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). 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.

**D)** 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: wymogów podanych w Załącznikach nr 2i-2a a także dodatkowo w przypadku braku odrębnych zapisów: Pieczywo i wyroby piekarskie, ciastkarskie – 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, 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 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.

**E)** 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 sparzonymi korzeniami.

F) Przy dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin, dostawca na żądanie zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić handlowy dokument identyfikacyjny (HDI) zgodnie z ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2017 poz. 242) 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 graniczna waga 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.

### **Rozdział 3 Termin wykonania zamówienia**

Dostawa przedmiotu zamówienia **sukcesywnie od dnia 01 stycznia 2018r \*) do 31 grudnia 2018r.**

\*) w przypadku zawarcia umowy po 01-01-18r – dostawy będą realizowane od dnia podpisania umowy  
Dostawy cząstkowe będą realizowane na podstawie składanych sukcesywnie zamówień – przesyłanych drogą faksową, mailową lub telefoniczną – zgodnie z wyborem Zamawiającego.

**Dostawy są przyjmowane od poniedziałku do niedzieli, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy - zgodnie z poniższymi wytycznymi dla poszczególnych zadań:**

<b>Części (Zadania)*</b>	<b>Opis</b>	<b>Termin dostawy</b>
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.	Pieczyno 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

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.

#### **Rozdział 4 Warunki udziału w postępowaniu**

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 ustawy
- 2) Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
  - a) Kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów  
*W przedmiotowym postępowaniu Wykonawca nie jest zobligowany do spełniania powyższego warunku.*
  - b) Sytuacji ekonomicznej lub finansowej  
*Zamawiający nie stawia szczegółowego warunku*
  - 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 (jedna lub więcej pozycji) o wartości każdego z nich nie mniejszej niż **200 000 PLN** w przypadku składania oferty na wszystkie zadania, a w przypadku składania ofert na wybrane zadania – w wysokości dla każdego z zamówień co najmniej (w przypadku składania oferty na więcej niż jedno zadanie – minimalny warunek wartościowy zamówienia podlega sumowaniu adekwatnie do zakresu składanej oferty):

Nr zadania	Poziom warunku (zł)	Nr zadania	Poziom warunku (zł)
1.	30 000	6	25 000
2.	5 000	7	5 000
3.	40 000	8	15 000
4.	25 000	9	40 000
5.	50 000		

W przypadku Wykonawców podających wartości w innych walutach niż PLN, Zamawiający przeliczy wartość tych dostaw według średniego kursu NBP na dzień, w którym opublikowano ogłoszenie o zamówieniu.

#### **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 pkt. 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 ustawy pzp;

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;
- sposób 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. 1.2 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 Pzp
- 3) wobec których zachodzą przesłanki określone w art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy Pzp.

## **Rozdział 5 Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy**

### **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 4, Wykonawcy **muszą złożyć wraz z ofertą** (formularz ofertowy i ofertowo - cenowy dla poszczególnego zadania) 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.

a) 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.

b) 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.

- c) Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom wskazuje części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podaje firmy tych podwykonawców w oświadczeniu, o którym w pkt. 1 (nie wymaga się wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu)
2. W przypadku polegania przez Wykonawcę na zdolnościach i sytuacji innych podmiotów - zobowiązanie tych podmiotów, o którym mowa w Rozdziale 4 pkt. 2.2) lit. a).

### ***B. Oświadczenie składane po otwarciu ofert***

3. Wykonawca w terminie 3 dni od dnia przekazania informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 Pzp 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 Pzp.

### ***C. Dokumenty i oświadczenia składane na wezwanie Zamawiającego***

4. 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 pzp oraz Rozdziale 4 SIWZ:

1) **Wykazu wykonanych (lub wykonywanych) TRZECH dostaw** w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których te dostawy zostały wykonane (są wykonywane), oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane (są wykonywane) należycie (wg wzoru stanowiącego **załącznik nr 5** do SIWZ),

*UWAGA: dopuszcza się uwzględnienie w „Wykazie dostaw” nadal realizowanych zleceń, jednak wówczas wskazywana wartość musi dotyczyć JUŻ WYKONANYCH dostaw a nie planowanej łącznej ceny takiej umowy dostawy*

1.1. dowodami, o których mowa w pkt. 1) są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy;

1.2. w przypadku nadal wykonywanych dostaw - referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert

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***

5. Zamawiający, zgodnie z art. 24aa ustawy Pzp, 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 Pzp.

6. 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).

7. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentów, o których mowa w pkt 4.2), 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.

8. 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 7 - 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.

9. 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.

10. 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 Pzp, 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.

11. 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.

12. 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.

13. 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;

14. 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 poświadczonych za zgodność z oryginałem. Zobowiązanie podmiotu trzeciego, wymagane wg pkt. 2 należy złożyć w formie oryginału.

15. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.

16. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w Rozdziale 5 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.



## **Rozdział 6 Wymagania dotyczące wadium**

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

## **Rozdział 7 Opis sposobu przygotowywania ofert**

1. Oferta musi być przygotowana w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej (pod rygorem nieważności).
2. Każdy z Wykonawców przedłoży pełną ofertę w zakresie przedmiotu zamówienia objętego zadaniem – co do zakresu, parametrów oraz cech wskazanych odpowiednio w Załącznikach nr 2a-2i. Wykonawca nie może samodzielnie modyfikować treści szablonów wskazanych w tych 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 pzp.
3. Oferta powinna być złożona na kolejno ponumerowanych stronach, przy czym Wykonawca może nie numerować stron niezapisanych (Wykonawca może nie numerować stron oferty, jeżeli wszystkie kartki oferty są trwale zszyte lub scalone w inny sposób);
4. Każda strona oferty powinna być podpisana przez osobę uprawnioną do podpisywania oferty:
  - a) osobę(-y) wykazaną(-e) w prowadzonych przez sąd rejestrach handlowych, spółdzielni lub rejestrach przedsiębiorstw państwowych, lub
  - b) osobę(-y) wymienioną(-e) w zaświadczeniu o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej (zamawiający nie wymaga załączenia do oferty tego zaświadczenia), lub
  - c) inną(-e) osobę(-y) legitymującą(-e) się pisemnym pełnomocnictwem do reprezentowania Wykonawcy udzielonym przez osoby, o których mowa w lit. a lub b,
5. Zamawiający uznaje, że podpisem jest: złożony własnoręcznie znak, z którego można odczytać zgodne z aktualnym dokumentem tożsamości imię i nazwisko podpisującego, a jeżeli własnoręczny znak jest nieczytelny lub nie zawiera imienia i nazwiska w pełnym brzmieniu to znak musi być uzupełniony napisem (np. w formie odcisku stempla), z którego można odczytać imię i nazwisko podpisującego.
6. W przypadku złożenia oferty przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - wypełniając formularz ofertowy, jak również inne dokumenty powołujące się na „wykonawcę” (w miejscu „np. nazwa i adres wykonawcy”) należy wpisać dane dotyczące wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, a nie ich pełnomocnika.
7. Wszelkie poprawki dokonane w treści oferty (przed jej złożeniem) powinny być opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę; brak podpisu spowoduje uznanie poprawki za nieistniejącą;
8. 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; pełnomocnictwo sporządzone w języku obcym jest składane wraz z tłumaczeniem na język polski - oryginał lub kopia dokumentu poświadczona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę;
9. Wykonawca pod rygorem odrzucenia oferty może złożyć tylko jedną ofertę, w której musi być zaoferowana tylko jedna cena;
10. 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.
11. 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.

12. Koszty opracowania i dostarczenia oferty oraz uczestnictwa w postępowaniu obciążają wyłącznie Wykonawcę.

13. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 8 w zw. z art. 96 ust. 3 ustawy pzp - oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu 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. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści SIWZ, - z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp - zostanie odrzucona (art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy pzp). Wszelkie niejasności i obiekcje dotyczące treści zapisów w siwz należy zatem wyjaśnić z Zamawiającym przed terminem składania ofert w trybie przewidzianym w Rozdziale 17 niniejszej SIWZ. Przepisy ustawy Pzp nie przewidują negocjacji warunków udzielenia zamówienia, w tym zapisów projektu umowy, po terminie otwarcia ofert.

17. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy Wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 90 ustawy pzp, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowiąc będą tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji - Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jako tajemnica przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie Zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji, kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia składanego wraz z wyjaśnieniami, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

18. **Dokumenty, które muszą być złożone w terminie wyznaczonym jako dzień składania i otwarcia ofert:**

1) Wypełniony i podpisany formularz ofertowy (załączniki nr *1a-1i*);

2) **Formularz ofertowy –cenowy wg wzoru z odpowiedniego Załącznika od nr 2a-2i do SIWZ**, uwzględniający co najmniej:

a) nazwę przedmiotu zamówienia

b) wielkość zamówienia w jednostkach podanych w załącznikach do SIWZ

c) cenę netto jednostki miary podanej wg ppkt. b)

d) wartość netto

e) stawkę VAT (w %)

f) wartość brutto pozycji asortymentowej

g) wartość zadania ogółem netto i brutto na cały okres realizacji zamówienia (wpisaną następnie w formularz ofertowy)

3) oświadczenie wykonawcy – załącznik nr 3

4) **pełnomocnictwo** lub inny dokument określający zakres umocowania do reprezentowania wykonawcy, treść pełnomocnictwa musi jednoznacznie określać czynności, co do wykonywania których pełnomocnik jest upoważniony, o ile ofertę składa pełnomocnik lub przedstawiciel Wykonawcy.

19. Ofertę wraz ze wszystkimi wymaganymi załącznikami na dzień składania ofert należy umieścić w kopercie/opakowaniu i zabezpieczyć w sposób uniemożliwiający zapoznanie się z jej zawartością bez naruszenia zabezpieczeń przed upływem terminu otwarcia ofert.

20. **Na kopercie / opakowaniu należy umieścić następujące oznaczenia:**

Nazwa i adres wykonawcy (dopuszcza się odcisk stempla)

**Bursa Szkolna nr 5 w Lublinie**  
**ul. Pogodna 52a, 20-337 Lublin**  
**OFERTA W POSTĘPOWANIU NA:**  
**DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**  
Nr sprawy: S.R. 261.1.2017

***NIE OTWIERAĆ PRZED DNIEM 13-12-2017r DO GODZ. 10:30***

### **Rozdział 8 Składanie i otwarcie ofert**

1. Ofertę należy składać osobiście lub drogą pocztową / kurierską (na własne ryzyko – oferta w sposób fizyczny musi wpłynąć w wyznaczonym terminie do Zamawiającego; nie będzie brana pod uwagę data stempla pocztowego) - w **Sekretariacie Bursy Szkolnej Nr 5 w Lublinie przy ul. Pogodnej 52a**, nie później niż do **dnia 13 grudnia 2017r. do godz. 10:00**.
2. Oferty można składać w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00 – 15.00.
3. Wszystkie oferty otrzymane po terminie podanym powyżej zostaną zwrócone Wykonawcom zgodnie z art. 84 ust. 2 ustawy Pzp - bez względu na powód opóźnienia.
4. Komisyjne otwarcie ofert odbędzie się w dniu **13 grudnia 2017r. o godz. 10:30** w siedzibie Zamawiającego w **Bursie Szkolnej nr 5** przy ul. Pogodnej 52a w Lublinie.
5. Bezpośrednio przed otwarciem Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
6. Otwarcie ofert jest jawne. Wykonawcy mogą uczestniczyć w sesji otwarcia ofert. Podczas otwarcia ofert Zamawiający podaje informacje wymagane art. 86 ust. 4 ustawy pzp.
7. 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.
8. 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.
9. Protokół postępowania jest udostępniany w trakcie trwania postępowania, natomiast załączniki do protokołu będą udostępniane po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania.

### **Rozdział 9 Termin związania ofertą**

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

### **Rozdział 10 Opis sposobu obliczenia ceny**

1. Wykonawca poda łączną cenę oferty wg odpowiedniego zadania/zadań w Formularzu oferty (Załączniki 1a-1i) zgodnie z jego treścią i Formularzu ofertowo-cenowym (Załączniki 2a-2i). Cena oferty musi być wyrażona w PLN. Oferta i późniejsze rozliczenia następują w PLN.
2. Wartość kontraktu obejmuje wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca w związku z realizacją umowy na warunkach określonych w SIWZ m.in. koszt dostawy do siedziby Zamawiającego, rozładunek i wniesienie do miejsc wskazanych przez osobę odbierającą.
3. Cena obejmuje wszystkie czynności Wykonawcy niezbędne do uzyskania efektu finalnego, w postaci wolnej od wad prawnych i technicznych. Cena oferty powinna zawierać wszystkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia wynikające wprost z dokumentacji przetargowej, jak również wszelkie inne koszty w niej nieujęte, a bez których nie można wykonać zamówienia.
4. W kosztorysie dla każdej pozycji zapotrzebowania należy określić najpierw cenę jednostkową netto, a następnie wartość netto pozycji jako iloczyn ceny jednostkowej netto oraz wielkości zamówienia. Wartość brutto pozycji asortymentowej należy obliczyć poprzez powiększenie wartości netto o należny podatek VAT – wg stawek obowiązujących na dzień wyznaczony na składanie ofert. Nieuwzględnienie

wszystkich pozycji asortymentowych ujętych w ramach zadania nie stanowi oczywistej omyłki i nie podlega korekcie, ale skutkuje odrzuceniem oferty.

5. Zaokrąglenia dokonywane przez arkusz Excel nie są traktowane za błąd w obliczeniu ceny. Ceny jednostkowe oraz wartości muszą być wyrażone w jednostkach nie mniejszych niż grosze (nie dopuszcza się podania jednostek w tysięcznych częściach złotego). Ceny jednostkowe wskazane w kosztorysie muszą być wyrażone w wartościach większych od zera.

6. Sumę wartości brutto pozycji asortymentowych stanowiącą łączną cenę oferty w zadaniu należy wpisać w formularzu ofertowym wg odpowiedniego zadania, nie rozbijając jej na poszczególne pozycje kosztorysowe, z zastrzeżeniem, iż przy kalkulacji ceny uwzględniono wszystkie czynniki cenotwórcze

7. Podczas otwarcia ofert Zamawiający odczyta cenę wskazaną w Formularzu ofertowym. W przypadku niezgodności pomiędzy ceną wpisaną w formularzu ofertowym i odczytaną podczas publicznego otwarcia ofert, a ceną wynikającą z odpowiedniego formularza ofertowo – cenowego -za cenę oferty przyjmuje się cenę wynikającą z formularza ofertowo-cenowego i działań matematycznych. Podstawą wyjściową wyliczeń wg przedstawionego schematu jest cena jednostkowa netto każdej pozycji asortymentowej ujętej w zadaniu i ilość jednostek miary podana w SIWZ.

8. Wymaganym jest by wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia, uwzględniające cały zakres przedmiotu zamówienia zawarte były w cenie oferty.

9. Cena zaoferowana przez Wykonawcę musi również obejmować wszelkie obciążenia związane z realizacją przedmiotu zamówienia a także podatki, w tym podatek VAT.

10. **W przypadku, gdy wybór złożonej oferty prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług - Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny kwotę należnego podatku VAT, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.**

## **Rozdział 11 Badanie ofert**

1. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

2. Zamawiający ma prawo dokonać korekty poniższych omyłek, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona:

- a) oczywiste omyłki pisarskie,
- b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
- c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SIWZ, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.

Zamawiający poprawia omyłki rachunkowe, o których mowa ppkt. b w następujący sposób:

-jeżeli obliczona cena nie odpowiada iloczynowi ceny jednostkowej oraz liczby jednostek miar, przyjmuje się, że prawidłowo podano liczbę jednostek miar oraz cenę jednostkową – uwzględniając konsekwencje rachunkowe dokonanych poprawek

-jeżeli obliczona cena nie odpowiada sumie cen za części zamówienia, przyjmuje się że prawidłowo podano ceny za części zamówienia, uwzględniając konsekwencje rachunkowe dokonanych poprawek

3. Jeżeli Wykonawca poda nieprawidłową ilość jednostek miary– niezgodnych z zapotrzebowaniem – Zamawiający dokona stosownej korekty ilości zgodnie z SIWZ (przyjmując, że prawidłowo podano ich cenę jednostkową i uwzględniając konsekwencje rachunkowe dokonanych poprawek) – o ile nie spowoduje to istotnego wpływu na treść oferty.

4. Omyłki rachunkowe, których nie można poprawić wg w/w metod oraz błędy w obliczeniu ceny skutkują odrzuceniem oferty wg art. 89 ust. 1 pkt. 6 Prawa zamówień publicznych.

5. Wykonawca może na piśmie nie wyrazić zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 Pzp w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia. W takim przypadku Zamawiający odrzuci ofertę zawierającą omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych

warunków zamówienia niepowodujące istotnych zmian w treści oferty zgodnie z art. 89 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp.

6. 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 złożenia dowodów, dotyczących wyliczenia ceny.

## **Rozdział 12 Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert**

1. Przy ocenie ofert i wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie postępować zgodnie z wymaganiami ustawy oraz kierować się przesłankami określonymi w kryteriach ocen.

2. Oferty, które nie zostały odrzucone będą oceniane na podstawie następujących kryteriów:

– 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

- Wykonawcy będą oceniani w skali od 0 do 100 punktów
- Każda część zamówienia będzie oceniana oddzielnie.
- Zamawiający w każdej części zamówienia przyzna zlecenie wykonawcy, którego oferta uzyska największą liczbę punktów.

3. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy je złożyli, do złożenia (w terminie przez siebie wyznaczonym) ofert dodatkowych (które nie mogą być wyższe niż oferta podstawowa).

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.

## **Rozdział 13 Udzielenie zamówienia**

1. Zamawiający poinformuje niezwłocznie wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty o:

- 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres wykonawcy, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsce zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;
- 2) wykonawcach, którzy zostali wykluczeni;
- 3) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty, a w przypadkach, o których mowa w art. 89 ust. 4 i 5, braku równoważności lub braku spełniania wymagań wydajności lub funkcjonalności; lub
- 4) o unieważnieniu postępowania  
- podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

2. Zamawiający zamieści informacje, o których mowa w pkt. 1 ppkt. 1 lub ppkt. 4 na własnej stronie internetowej.

3. Umowa w sprawie zamówienia publicznego (załącznik nr 6) zostanie zawarta w terminie nie krótszym niż **5 dni** od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni – jeżeli zawiadomienie zostało przesłane w inny sposób, z zastrzeżeniem art. 94 ust. 2 pkt 1 lit. a ustawy pzp.

4. Umowa może zostać zawarta przed upływem terminów skazanych w pkt. 3 o ile w postępowaniu (w danym zadaniu) złożona została tylko jedna oferta.

#### **Rozdział 14 Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

1. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o niniejsze zamówienie, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, są zobowiązani przed podpisaniem umowy na realizację przedmiotowego zamówienia, przedłożyć Zamawiającemu stosowne porozumienie regulujące współpracę tych wykonawców zawierające w swojej treści co najmniej następujące postanowienia:
  - sposób ich współdziałania,
  - zakres realizacji zamówienia powierzony do wykonania każdemu z nich,
  - numer i nazwę rachunku bankowego, na który będą dokonywane płatności z tytułu realizacji Umowy o zamówienie,
  - solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia,
  - umowa powinna zawierać wskazanie, który/ którzy z Wykonawców jest/są upoważniony do zaciągania zobowiązań i do przyjmowania instrukcji na rzecz i w imieniu wszystkich Wykonawców razem i każdego z osobna oraz do przyjmowania płatności od Zamawiającego
2. Osoba podpisująca umowę powinna być umocowana do działania w imieniu Wykonawcy w zakresie podpisania umowy.
3. Jeżeli umocowanie do działania w imieniu Wykonawcy w zakresie podpisania umowy nie będzie wynikało z dokumentu rejestrowego lub innego dokumentu złożonego wraz z ofertą, Zamawiający żąda aby Wykonawca złożył przed podpisaniem umowy dokument (-y), z których wynikać będzie umocowanie do reprezentacji Wykonawcy czy też stosownych pełnomocnictw.
4. Pełnomocnictwo powinno być przedstawione w formie oryginału lub poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii przez notariusza lub osoby, których uprawnienia do reprezentacji określono w dokumentach rejestrowych.
5. Niedopełnienie obowiązków wynikających z w/w punktów uznane zostanie przez Zamawiającego, jako uchylanie się Wykonawcy od zawarcia umowy.

#### **Rozdział 15 Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy**

Zamawiający nie żąda wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

#### **Rozdział 16 Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego**

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.
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 do specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

## **Rozdział 17 Opis sposobu udzielania wyjaśnień i zmiana treści siwz**

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ.
2. 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;
3. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynie po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt. 2, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień - Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania;
4. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt. 2.
5. 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.
6. W przypadku rozbieżności między treścią niniejszej siwz, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
7. 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.
8. 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.
9. Zamawiający może zwołać zebranie wszystkich Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści siwz. Informację o terminie zebrania (jeśli zostanie zaplanowane) Zamawiający udostępni na swojej stronie internetowej.

## **Rozdział 18 Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami**

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej, w języku polskim.
2. W korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem należy posługiwać się znakiem postępowania: **S.R.261.1.2017**
3. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami w przedmiotowym postępowaniu odbywać się będzie:
  - za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012r. – Prawo pocztowe (t.j. Dz.U. z 2017r., poz. 1481 z późn. zm.) lub
  - osobiście lub
  - za pośrednictwem posłańca lub
  - faksu lub
  - mailem
4. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy mogą

przekazywać pisemnie lub faksem - za wyjątkiem oferty (formularz ofertowy i ofertowo-cenowy wraz z wymaganymi załącznikami – wymagana forma pisemna) i oświadczenia wstępnego wg Załącznika nr 3- dopuszczalna forma elektroniczna.

5. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę faksem powinny być wysyłane na numer **81 4442023**, a kierowane drogą elektroniczną powinny być wysyłane na adres: **sekretariat@bursa5.lublin.eu**. 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. Jeżeli Oświadczenie Wykonawcy wg załącznika nr 3 będzie składane w formie elektronicznej – należy je wysłać na adres: **sekretariat@bursa5.lublin.eu** do upływu terminu składania ofert.

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. Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z wykonawcami

W sprawach formalno-prawnych:

Izabela Zarzeczna-Cur tel. 81 744 44 22 w.42

Lucyna Stachyra tel. 81 744 44 22 w.41

8. Istnieje możliwość kontaktu telefonicznego pod podanymi numerami w dni robocze od poniedziałku do piątku, w godzinach 8:00 – 15:00 oraz listownego na adres Zamawiającego podany na wstępie SIWZ

## **Rozdział 19 Pouczenie o środkach ochrony prawnej**

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 Pzp.

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 Pzp.

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 SIWZ- Wzór wstępnego oświadczenia Wykonawcy

Załącznik nr 4 do SIWZ- Oświadczenie Wykonawcy o przynależności do grupy kapitałowej

Załącznik nr 5 do SIWZ- Wykaz wykonanych dostaw

Załącznik nr 6 do SIWZ- Wzór umowy

Lublin, dn. 05 grudnia 2017 r.

Załącznik nr 1a do specyfikacji istotnych warunków zamówienia-

Formularz ofertowy- część ogólna

.....  
wykonawca

.....  
data

## FORMULARZ OFERTOWY

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

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

.....  
wykonawca

.....  
data

## FORMULARZ OFERTOWY

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

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

.....  
wykonawca

.....  
data

## FORMULARZ OFERTOWY

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

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

.....  
wykonawca

.....  
data

## FORMULARZ OFERTOWY

<b>Przedmiot zamówienia</b>	<b>Dostawa artykułów żywnościowych na potrzeby Bursy Szkolnej Nr 5 przy ul. Pogodnej 52a w Lublinie- 9 części</b>
<b>Zamawiający</b>	<b>Bursa Szkolna Nr 5 ul. Pogodna 52a 20-337 Lublin</b>
<b>CZEŚĆ 4 (Zadanie nr 4)</b> Drób i wyroby drobiarskie	
<b>Nazwa i adres wykonawcy</b>	
<b>Adres do korespondencji oraz telefon, fax i e-mail /o ile wykonawca takie posiada/</b>	<b>Tel:</b>
	<b>Fax:</b>
	<b>E-mail:</b>
<b>Cena oferowana w zł brutto /cyfrowo i słownie/</b>	

.....  
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

<b>Przedmiot zamówienia</b>	<b>Dostawa artykułów żywnościowych na potrzeby Bursy Szkolnej Nr 5 przy ul. Pogodnej 52a w Lublinie-9 części</b>
<b>Zamawiający</b>	<b>Bursa Szkolna Nr 5 ul. Pogodna 52a 20-337 Lublin</b>
<b>CZĘŚĆ 6 (Zadanie nr 6)</b> Pieczywo i wyroby piekarskie, ciastkarskie	
<b>Nazwa i adres wykonawcy</b>	
<b>Adres do korespondencji oraz telefon, fax i e-mail /o ile wykonawca takie posiada/</b>	<b>Tel:</b>
	<b>Fax:</b>
	<b>E-mail:</b>
<b>Cena oferowana w zł brutto /cyfrowo i słownie/</b>	

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

.....  
wykonawca

.....  
data

## FORMULARZ OFERTOWY

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

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



Załącznik nr 1h do specyfikacji istotnych warunków zamówienia-  
Formularz ofertowy- część ogólna

.....  
wykonawca

.....  
data

## FORMULARZ OFERTOWY

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

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

Załącznik nr 1i do specyfikacji istotnych warunków zamówienia-  
Formularz ofertowy- część ogólna

.....  
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

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

Wykonawca (nazwa i adres)

(miejsowość, data)

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/ FORMULARZ OFERTOWY – 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 puszką z otwieraczem	565g	szt.	50 szt.				
2.	Baton musli	30g	szt.	3000 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	400 kg				
7.	Cukier puder	500g	sz.	4 szt.				
8.	Cukier trzcinowy nierafinowany	500g	Szt.	20 szt.				
9.	Cukier wanilinowy	15g	Szt.	20 szt.				
10.	Curry przyprawa	500g	szt.	2 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.	400 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.	8 000 szt.				
17.	Fasolka czerwona konser. puszką z otwieraczem	400 g	szt.	200 szt.				
18.	Filet z makreli w sosie pomidorowym z otwieraczem	180 g	szt.	50 szt.				
19.	Galka muszkatołowa opak. min 10 g	100 g	szt.	5 szt.				
20.	Groch lupany polówki	kg	Kg	40 kg				
21.	Groszek konserwowy	400g	szt.	150szt.				
22.	Grzyby suszone (borowiki)	1kg	Kg	1 kg				
23.	Herbata expressowa typu Saga lub produkt równoważny	50szt.w opak	opak	450 opak				

24.	Herbata granulowana typu Saga lub produkt równoważny	90g	opak	50 szt.				
25.	Herbata owocowa różne smaki –ekspresowa	20szt w opak	opak	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.	300 szt.				
35.	Kminek ziarna	15 g	szt.	10 szt.				
36.	Kolendra	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	10g	szt.	20szt.				
42.	Kwasek cytrynowy	1 kg	szt.	5 szt.				
43.	Liść laurowy	500g	szt.	2 szt.				
44.	Lubczyk otarty	100g	szt.	100 szt.				
45.	Majeranek grubo otarty	500g	szt.	4 szt.				
46.	Majonez typu Helmans lub Winiary lub produkt równoważny	400g	Szt.	150 szt.				
47.	Mak	0,5 kg	Kg	2 kg				
48.	Makaron 100% pszenicy durum świderki, rurki, kolanka, wstążki kokardki	2kg.	Kg	400 kg				
49.	Makaron jajeczny „ ryżyk”	250g	Kg	10 kg				
50.	Makaron kolorowy różne rodzaje 100% pszenicy durum	1kg	Kg	10 kg				
51.	Makaron krajanka 4jajeczny typu polmak	250g	Kg	100 kg				
52.	Makaron pełnoziarnisty różne rodzaje	1kg	Kg	10 kg				
53.	Makaron spaghetti 100% pszenicy durum typu Knor	1kg	Kg	100 kg				
54.	Makaron zacierka dwujajeczny	250g	Kg	10 kg				
55.	Mąka orkiszowa	1kg	Kg	10 kg				
56.	Mąka pszenna pełnoziarnista	1kg	Kg	10 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.	6000 szt.				
61.	Miód naturalny wielokwiatowy	1kg	Kg	200 kg				
62.	Morele suszone bez pestek	1kg	Kg	1 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 rodzynekami 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.	50 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.	200 szt.				
73.	Olej uniwersalny	1l	szt.	250 szt.				
74.	Oliwa z oliwek	0,50 l	szt.	50 szt.				
75.	Oliwki czarne bez pestek	Min 300 ml	szt.	60 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.	300 szt.				
84.	Paprykarz warzywny	120g	szt.	30 szt.				
85.	Pasztet podlaski - min 39% mięsa	50g	szt.	3000 szt.				
86.	Pasztet sojowy - typu Sante lub produkt równoważny	113g	szt.	100 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	100 kg				
102.	Ryż biały paraboliczny	1kg	Kg	100 kg				
103.	Salatka szwedzka	900ml	Szt.	100 szt.				
104.	Sardynka w oleju w puszcze z otwieraczem	125 g	Szt.	100 szt.				
105.	Seler konserwowy	300 g	Szt.	60 szt.				
106.	Sezamki	27g	Szt.	1000 szt.				
107.	Sok jabłkowy 100% bez dodatku cukru	1 l	l.	300l				
108.	Sok pomarańczowy 100% bez dodatku cukru	1 l	L	300 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.	2500 szt.				
111.	Soki warzywne -- bez dodatku cukru i soli	Butelka 300ml	szt.	600 szt.				
112.	Sos sojowy	150ml	Szt.	6 szt.				
113.	Sól niskosodowa sodowo-potasowa	1 kg	Kg	300 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 kawałki) z otwieraczem	Opak min. 170g	Szt.	10 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	1 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.	2500 szt.				
126.	Paluszki solone	100g	szt.	1200 szt.				
127.	Soczewica ziarno	1kg	kg	10 kg				

Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 1 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 2017 r. poz. 149 z późn. zm), oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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	Jaja 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 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 2017 r. poz. 149 z póź. zm), oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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



Załącznik Nr 2 c 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 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.	<b>Wieprzowina-Kości pokrzepkowe/karkowe, schabowe/</b>	kg	kg	620 kg				
2.	<b>Wieprzowina-Łopatka wieprz b/kości</b> , bez fałdu skóry, z niewielkim przerostem tłuszczu, pełna, duża porcja, Klasa I	kg	kg	820 kg				
3.	<b>Wieprzowina-Szynka wieprzowa b/kości</b> , bez fałdu skóry, z niewielkim przerostem tłuszczu, pełna, duża porcja <b>Klasa I</b>	kg	kg	520 kg				
4.	<b>Wieprzowina - Schab b/kości</b> odcinek piersiowo-łędźwiowy, bez słoniny Klasa I	kg	kg	700 kg				
5.	<b>Wieprzowina- Słonina</b> bez skóry, bez zanieczyszczeń	kg	kg	20 kg				
6.	<b>Wieprzowina- Smalec rulon</b>	kg	kg	80 kg				
7.	<b>Wieprzowina karczek b/k</b> - bez słoniny kl.I	kg	kg	100kg				
8.	<b>Wołowina- łopatka b/kości</b> , chuda, bez chrząstki łopatkowej, mięso świeże pochodzące z bydła młodego, Klasa I	kg	kg	10 kg				
9.	<b>Wołowina- polędwica</b> , , mięso świeże pochodzące z bydła młodego, <b>Klasa I</b>	kg	kg	10 kg				
10.	<b>Bok wieprz. luskany b/kości surowy</b>	kg	kg	15 kg				
11.	<b>Kabanosy</b> zaw. mięsa min 90% zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g zaw.	kg	kg	30 kg				
12.	<b>Kielbasa cienka podwawelska</b> 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	100 kg				
13.	<b>Kielbasa krakowska</b> zaw. mięsa min 70%, zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g tłuszcz nie więcej niż 10g/100g kielbasa grubo rozdrobniona, wędzona Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg	kg	140 kg				

14.	<b>Kielbasa szynkowa</b> zaw. mięsa min 70%, 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	160 kg				
15.	<b>Kielbasa zwyczajna</b> zaw. mięsa min 67% zaw. tłuszczu nie więcej niż 10g/100g wędzona, średnio rozdrobniona., Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg	kg	60 kg				
16.	<b>Kielbasa żywiecka</b> zaw. mięsa min 80% zaw. tłuszczu 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	170 kg				
17.	<b>Lopatka wieprzowa pieczona</b> 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	20 kg				
18.	<b>Parówki cienkie wieprzowe z szynki</b> zaw. mięsa min 90%, bez dodatku MOM Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg	kg	530 kg				
19.	<b>Połędwica sopocka</b> 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	600 kg				
20.	<b>Rolada schabowa</b> 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	70 kg				
21.	<b>Schab pieczony</b> zaw. mięsa min 80%, zaw. tłuszczu max 10g/100g Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg	kg	220 kg				
22.	<b>Szynka prasowana</b> zaw. mięsa min 70% zaw. tłuszczu nie więcej niż 10g/100g zaw. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg	kg	400 kg				
23.	<b>Szynka kanapkowa</b> zaw. mięsa min 70% zaw. tłuszczu nie więcej niż 10g/100g zaw. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg	kg	180 kg				

24.	<b>Szynka delikatesowa-</b> 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	130 kg				
25.	<b>Szynka wieprzowa wędzona wyższego gatunku</b> 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	400 kg				
26.	<b>Paszтет pieczony wieprzowy - w foremce</b> zaw. mięsa wieprzowego 60%	kg	kg	50kg				
27.	<b>Pieczeń rzymska-pieczona w foremce</b> zaw. mięsa wieprzowego 70%	kg	kg	60kg				
28.	<b>Polędwica sopocka pakowana próżniowo</b> zaw. mięsa min 70%, zaw. tłuszczu max 10g/100g Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	100 g	opak	850 opak				
29.	<b>Schab pieczony pakowany próżniowo</b> 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	600 opak				

Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 3 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 2017 r. poz. 149 z póź. zm), oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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

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	Jednostka miary	Łączne szacunkowe zapotrzebowanie nie dla artykułu	Cena jednostkowa	Wartość netto	VAT	Wartość brutto
1.	<b>Baleron z indyka</b> /wędlina/ zaw. mięsa min 80% zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g zaw.	kg	kg	200kg				
2.	<b>Filet z piersi indyka/wędlina/</b> zaw. mięsa min 90% zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g zaw.	kg	kg	300 kg				
3.	<b>Filet drobiowy surowy</b> b/skóry, chrząstek i kości, niedopuszcza się wylewów krwawych	kg	kg	800 kg				
4.	<b>Filet z piersi indyka surowy</b> b/skóry, chrząstek i kości, nie dopuszcza się wylewów krwawych,	kg	kg	300 kg				
5.	<b>Kurczak faszerowany</b> /wędlina/ zaw. mięsa min 70% zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g zaw.	kg	kg	120kg				
6.	<b>Kurczaki tuszka świeże,</b> wypatroszony w całości, bez zanieczyszczeń obcych i krwi waga min 1,80 kg	kg	kg	120 kg				
7.	<b>Pasztet drobiowy</b> pieczony w foremce, zaw. mięsa min 60%, z mięsa kurczaka z dodatkiem podrobów o jasnobrązowej zapieczonej powierzchni	kg	kg	70 kg				
8.	<b>Połędwica drobiowa królewska</b> /wędlina/ zaw. mięsa min 90% zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g zaw.	kg	kg	200kg				

9.	<b>Porcje rosółowe ze skrzydełkami</b> uzyskane z rozbioru tuszki kurczaka, bez zanieczyszczeń obcych i krwi	kg	kg	700 kg				
10.	<b>Rolada z kurczaka</b> /wędlina/ zaw. mięsa min 90% zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g zaw.	kg	kg	150kg				
11.	<b>Szyje surowe z indyka</b> b/skóry bez zanieczyszczeń obcych i krwi	kg	kg	70kg				
12.	<b>Szynka z piersi kurczaka</b> /wędlina/ zaw. mięsa min 70% zaw. tłuszcz nie więcej niż 10g/100g zaw.	1kg	kg	350 kg				
13.	<b>Udka drobiowe oczyszczone</b> bez kości kręgosłupa /noga kulinarna/, nie dopuszcza się wylewów krwawych,	kg	kg	1000 kg				
14.	<b>Szynka wędzona drobiowa pakowana próżniowo</b> zaw. mięsa min 90%, zaw. tłuszczu max 10g/100g Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	100 g	opak	200 opak				
15.	<b>Połędwica wędzona drobiowa pakowany próżniowo</b> zaw. mięsa min 90%, zaw. tłuszczu max 10g/100g Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	100 g	opak	400 opak				

Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 4 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 2017 r. poz. 149 z póź. zm), oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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

Załącznik Nr 2 e 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 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.	2 000 szt.				
2.	Jogurt naturalny (kubek)	min 150g	szt.	1 000 szt.				
3.	Jogurt owocowy różne smaki, zawart. cukru do 13,5g/100g	min 150g	szt.	4 000 szt.				
4.	Jogurt owocowy z dodatkiem zbóż, zawart. cukru do 13,5g/100g	min 150g	szt.	5 000 szt.				
5.	Jogurt pitny owocowy różne smaki, zawart. cukru do 13,5g/100g	min 250g	szt.	8 000 szt.				
6.	Masło extra zaw. tłuszczu min 82%, bez dodatku tłuszczów roślinnych	min 200 g	kg	1 500 kg				
7.	Masło porcjowe zaw. tłuszczu min 82%, bez dodatku tłuszczów roślinnych	min 15g	szt.	4 000 szt.				
8.	Mleko 2%	1 L	L	2 000 L				
9.	Mleko smakowe różne smaki / kartonik zawart. cukru do 13,5g/100g	200ml	szt.	4 000 szt.				
10.	Ser mozarella	min 200g	Szt.	100 szt.				
11.	Ser sałatkowo-kanapkowy półtłusty typu favita , lub produkt równoważny	min 270 g	kg	50 kg				
12.	Ser topiony mix-krążek ( 8x25g) typu. Hochland lub produkt równoważny	( 8x25g)	kg	300 kg				

13.	Ser żółty typu salami, puławski, edamski zaw. tłuszczu min 26%	Bloczek	kg	600kg				
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	20 kg				
17.	Serek wiejski granulowany	min 150g	szt.	500 szt.				
18.	Śmietana 12%	min 400 g	szt.	800 szt.				
19.	Śmietana 18%	min 400 g	szt.	700 szt.				
20.	Twaróg chudy	krajanka	kg	10 kg				
21.	Twaróg półtłusty	krajanka	kg	400 kg				

Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 5 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 2017 r. poz. 149 z póź. zm), oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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	<b>Buleczki żytnie</b> - bułka z mąki żytniej	<b>min 50g</b>	<b>szt.</b>	<b>13 000 szt.</b>				
2	<b>Buleczki –grahamki,</b> z mąki graham z dodatkiem otrąb	<b>min 50g</b>	<b>szt.</b>	<b>15 000 szt.</b>				
3	<b>Buleczki – kukurydziane</b> bułka z mąki kukurydzianej	<b>min 50g</b>	<b>szt.</b>	<b>1 000 szt.</b>				
4	<b>Buleczki –z ziarnami,</b> bułka z mąki pszennej i żytniej pełnoziarnistej	<b>min 50g</b>	<b>szt.</b>	<b>1 000 szt.</b>				
5	<b>Buleczki-orkiszowe</b> bułka z mąki orkiszowej	<b>min 50g</b>	<b>szt.</b>	<b>2 000 szt.</b>				
6	<b>Buleczki-siedleckie, kajzerki</b> -okrągła bułka pszenna	<b>min 50g</b>	<b>szt.</b>	<b>70 000 szt.</b>				
7	<b>Bułka tarta</b> sporządzona z bułek pszennych bez dodatku chleba	<b>min 500g</b>	<b>kg</b>	<b>150kg</b>				
8	<b>Cebularz</b> – zawart. cukru do 15 g/100g, zawart. tłuszczu do 10g/100g, o niskiej zawartości sodu do 0,12g/100g	<b>min 100g</b>	<b>szt.</b>	<b>1000 szt.</b>				
9	<b>Chleb krojony mieszany,</b> z mąki pszennej i żytniej	<b>min 600g</b>	<b>szt.</b>	<b>4 000 szt.</b>				
10	<b>Chleb krojony razowy,</b> z mąki pszennej i żytniej pełnoziarnistej	<b>min 500g</b>	<b>szt.</b>	<b>1 400 szt.</b>				
11	<b>Chleb krojony wielozziarnisty</b> ,z mąki pszennej i żytniej	<b>min 600g</b>	<b>szt.</b>	<b>6000 szt.</b>				
12	<b>Chleb krojony żytni,</b> z mąki żytniej dobrze wyrośnięty, wypieczony z niedostającą skórka	<b>min 500g</b>	<b>szt.</b>	<b>1000 szt.</b>				
13	<b>Chleb orkiszowy,</b> z mąki orkiszowej dobrze wyrośnięty, wypieczony z niedostającą skórka	<b>min 500g</b>	<b>szt.</b>	<b>500 szt.</b>				



14	<b>Pączek</b> zaw. cukru do 15g/100g, zawart. tłuszczu do 10g/100g	mini 70g	szt.	4 000 szt.				
15	<b>Zapiekanka</b>	min 150g	szt.	2 500 szt.				
16	<b>Drożdżówki z różnym nadzieniem</b> zaw. cukru do 15g/100g, zawart. tłuszczu do 10g/100g	min 80 g	szt.	3000 szt.				
17	<b>Drożdżówka francuska z różnym nadzieniem</b> zaw. cukru do 15g/100g, zawart. tłuszczu do 10g/100g	min 80 g	szt.	2 000 szt				
18	<b>Pizzerka</b> 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	3 000 szt.				
19	<b>Ciasto typu - szarlotka, sernik</b> zaw. cukru do 15g/100g, zawart. tłuszczu do 10g/100g	kg	kg	200 kg				
20	<b>Ciasto typu - keks, babka piaskowa</b> zaw. cukru do 15g/100g, zawart. tłuszczu do 10g/100g	min 400g	kg	300 kg				
21	<b>Rogal maślany z nadzieniem</b> zaw. cukru do 15g/100g, zawart. tłuszczu do 10g/100g	min 50g	szt.	4 000 szt.				
22	<b>Strucla(makowa jabłkowa, z serem)</b> 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 2017 r. poz. 149 z póź. zm), oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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 2g do specyfikacji istotnych warunków zamówienia-  
Opis przedmiotu zamówienia/Formularz ofertowo- cenowy - część szczegółowa

Wykonawca (nazwa i adres)

(miejsce, 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.	<b>Brokuły mrożone</b> – różyczki bez oznak rozmrażania	min 2500 g	kg	120 kg				
2.	<b>Bukiet warzyw b/ziemniaków</b> bez oznak rozmrażania	min 2500 g	kg	250 kg				
3.	<b>Fasolka szparagowa</b> bez oznak rozmrażania	min 2500 g	kg	250 kg				
4.	<b>Groszek mrożony</b> bez oznak rozmrażania	min 2500 g	kg	100 kg				
5.	<b>Kalafior mrożony</b> różyczki bez oznak rozmrażania	min 2500 g	kg	200 kg				
6.	<b>Marchew mrożona kostka, sypka,</b> bez oznak rozmrażania	min 2500 g	kg	300 kg				
7.	<b>Mrożone warzywa</b> bez oznak rozmrażania	min 2500 g	kg	150kg				
8.	<b>Pierogi z kapusty i grzybów</b> (pieczarek) bez oznak rozmrażania	Od 450 g- 2500 g	kg	50 kg				
9.	<b>Porzeczka czarna</b> bez oznak rozmrażania	2-2,5 kg	kg	300 kg				
10.	<b>Pyzy nadziewane mięsem</b> bez oznak rozmrażania	Od 450 g – 2500 g	kg	150 kg				
11.	<b>Pyzy ziemniaczane</b> bez oznak rozmrażania	Od 450 g – 2500 g	kg	100 kg				
12.	<b>Truskawka mrożona</b> bez oznak rozmrażania	od 400 g – 2500 g	kg	200 kg				

13.	<b>Wiśnie mrożone</b> bez pestek, bez oznak rozmrażania	min 2500 g	kg	50 kg				
14.	<b>Uszka z grzybami</b> (pieczarkami) bez oznak rozmrażania	Od 450 g- 2500 g	kg	15 kg				
15.	<b>Szpinak mrożony-</b> bez oznak rozmrażania	Op. 2-2,5 kg	kg	50kg				
16.	<b>Malina-</b> bez oznak rozmrażania	Op. 2-2,5 kg	kg	10kg				
17.	<b>Włoszczyzna słupki-</b> bez oznak rozmrażania	Op.2-2,5 kg	kg	50kg				

Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 7 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 2017 r. poz. 149 z póź. zm), oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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 2h 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 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	Makreła wędzona- świeżo wędzona, bez obcych zapachów	1kg	Kg	100kg				

Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 8 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 2017 r. poz. 149 z póź. zm), oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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

Załącznik Nr 2i 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 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.	<b>Arbuz</b> (sezonowo) zdrowe, bez uszkodzeń i czarnych plam, średniej wielkości,	1 kg	kg	500kg				
2.	<b>Banany</b> - żółte, zdrowe, bez uszkodzeń i czarnych plam, średniej wielkości,	1 kg	kg	3000kg				
3.	<b>Botwinka</b> ( pęczek) świeża nie zwiędnięta z buraczkami	pęczek	pęczek	200 pęczków				
4.	<b>Brzoskwinie</b> - zdrowe, bez uszkodzeń i oznak gnicia	1kg	kg	300kg				
5.	<b>Burak czerwony</b> - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń	1kg	kg	700kg				
6.	<b>Cebula czerwona</b> - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń, bez kielków, oznak przemrożenia i gnicia	1kg	kg	100kg				
7.	<b>Cebula</b> - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń, bez kielków, oznak przemrożenia i gnicia	1kg	kg	600kg				
8.	<b>Cukinia</b> -zdrowe, czyste, bez uszkodzeń	1kg	kg	40kg				
9.	<b>Cytryny</b> -- zdrowe, czyste, bez uszkodzeń	1kg	kg	50kg				
10.	<b>Czereśnia</b> - sezonowo - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	100kg				
11.	<b>Czosnek główka</b> - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń	1 kg	kg	5kg				
12.	<b>Fasola</b> —nasiona suche - średnia	1kg	kg	80kg				
13.	<b>Grejpfrut</b> - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń , średniej wielkości	1kg.	kg	300kg				
14.	<b>Gruszki</b> - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń, średniej wielkości	1kg.	kg	400kg				
15.	<b>Jablka</b> - zdrowe, czyste, bez uszkodzeń średniej wielkości,,	1kg	kg	2000kg				

16.	<b>Kalafior-</b> zdrowe, czyste, bez uszkodzeń, bez oznak bytowania szkodników chorobowych	szt	szt	50szt				
17.	<b>Kalarepa-</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	15kg				
18.	<b>Kapusta biała-</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	700kg				
19.	<b>Kapusta czerwona-</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń, główka	1kg	kg	150kg				
20.	<b>Kapusta kwaszona</b>	kg	kg	600kg				
21.	<b>Kapusta młoda-</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń, główka	Szt.	szt.	100szt				
22.	<b>Kapusta pekińska-</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń, główka	1kg	kg	400kg				
23.	<b>Kapusta włoska-</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń, główka	1kg	kg	200kg				
24.	<b>Kiwi-</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	500kg				
25.	<b>Koperek</b> minimum 20 g w pęczku, nie zwiędnięty, sprężysty	1pęcz.	Pęcz.	300pęcz.				
26.	<b>Mandarynki-</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń, średniej wielkości	1 kg	kg	1500kg				
27.	<b>Marchew-</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	1000kg				
28.	<b>Mięta w doniczce</b>	szt	szt	10szt				
29.	<b>Natka pietruszki świeżej</b> minimum o wadze 20g nie zwiędnięty, sprężysty	1pęcz.	Pęcz.	400pęcz				
30.	<b>Nektarynki -</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń, średniej wielkości	1 kg	kg	200kg				
31.	<b>Ogórki kwaszone</b>	kg	kg	400kg				
32.	<b>Ogórki zielone (sezonowo) -</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	400kg				
33.	<b>Ogórki zielone -</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	300kg				
34.	<b>Papryka świeża żółta</b> - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	30kg				
35.	<b>Papryka świeża czerwona (sezonowa) -</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	180kg				
36.	<b>Papryka świeża czerwona -</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	100kg				

37.	<b>Papryka świeża żółta</b> (sezonowa) - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	100kg				
38.	<b>Pieczarki świeże-</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	350kg				
39.	<b>Pietruszka-</b> korzeń, o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	300kg				
40.	<b>Pomarańcze -</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń, średniej wielkości	1 kg	kg	2000kg				
41.	<b>Pomidory</b> (sezonowo) - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	500kg				
42.	<b>Pomidory</b> - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	180kg				
43.	<b>Pomidory koktajlowe</b> - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	400kg				
44.	<b>Por-</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	150kg				
45.	<b>Porzeczka czarna</b>	kg	kg	50kg				
46.	<b>Rabarbar</b>	1kg	kg	60kg				
47.	<b>Rukola-</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	50kg				
48.	<b>Rzodkiewka</b> pakowana w pęczki minimum 12 szt rzodkiewki w pęczku - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1pęcz	pęcz.	600pęcz				
49.	<b>Salata -</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1szt	szt.	1200szt				
50.	<b>Salata lodowa -</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1szt	szt.	400szt				
51.	<b>Seler-</b> korzeń o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	220kg				
52.	<b>Seler-</b> naciowy o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	kg	kg	10kg				
53.	<b>Szczaw świeży</b> (sezonowo) - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	12kg				
54.	<b>Szczypiorek</b> minimum o wadze 100 g na pęczek	1pęcz.	pęcz.	700pęcz				
55.	<b>Śliwki (sezonowo) -</b> o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	300kg				
56.	<b>Truskawka</b> (sezonowo) ) - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	200kg				
57.	<b>Winogrono białe</b> - o zdrowym wyglądzie bez uszkodzeń	1kg	kg	150kg				
58.	<b>Wiśnie sezonowo</b>	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	800kg				

Oświadczam, iż cena brutto za wykonanie całego zadania nr 9 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 2017 r. poz. 149 z póź. zm), oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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 3 do SIWZ

**Wykonawca:**

.....  
.....  
.....  
(pełna nazwa/firma, adres)

**Bursa Szkolna nr 5 w Lublinie  
ul. Pogodna 52a, 20-337 Lublin**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH – 9 zadań** prowadzonego przez **Zamawiającego**, oświadczam, co następuje:

**UWAGA: niepotrzebne fragmenty należy skreślić**  
**W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia tj. konsorcjów, spółek cywilnych - niniejsze oświadczenia winien złożyć każdy z konsorcjantów, wspólników spółki cywilnej**

**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 pkt. 1 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 podwykonawca/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 4 pkt. 1 ppkt. 2) 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 4, 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.

.....  
(data)

.....  
(podpis)

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

Nazwa zamówienia:

**DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH – 9 zadań**

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

.....

.....:

**Oświadczam, że \*):**

**UWAGA: niepotrzebne fragmenty należy skreślić**

**W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia tj. konsorcjów, spółek cywilnych - niniejsze oświadczenia winien złożyć każdy z konsorcjantów, współników spółki cywilnej**

**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:

.....

.....  
(miejsce, data)

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

**UWAGA:**

- Wykonawca dokument ten przekazuje Zamawiającemu samodzielnie (tj. bez odrębnego wezwania ze strony Zamawiającego);
- 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;
- W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, niniejsze oświadczenie winien złożyć każdy z tych wykonawców.

*Załącznik nr 5 do SIWZ*

**Wykonawca (nazwa / imię i nazwisko; adres)**

.....  
.....:

**WYKAZ WYKONANYCH / WYKONYWANYCH DOSTAW \*)**

Przystępując do postępowania przetargowego na **dostawę ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH – 9 zadań** oświadczam (y), iż wykonałem (wykonaliśmy) niżej wymienione dostawy:

L.p.	Przedmiot dostawy	Wartość dostawy w PLN **)	Daty wykonania	Odbiorca (nazwa i adres)
1.				
2.				
3.				
.....				

\*) *Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć dowody potwierdzające należyte wykonanie co najmniej TRZECH dostaw wskazanych w powyższej tabeli (które jednocześnie spełniają cechy dostawy referencyjnej określonej, jako warunek udziału w postępowaniu w zakresie wiedzy i doświadczenia)*

\*\*) *UWAGA: w przypadku wskazania nadal realizowanych zleceń - wskazywana wartość musi dotyczyć **JUŻ WYKONANYCH dostaw** a nie planowanej łącznej ceny takiej umowy dostawy*

.....  
(miejscowość, data)

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

## WZÓR UMOWY

### Umowa dostawy nr ..... zawarta w dniu ..... roku

pomiędzy Gminą Lublin z siedzibą przy Pl. Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin, NIP 9462575811, REGON 4310195154, w imieniu i na rzecz której działa **Bursa Szkolna nr 5**, ul. Pogodna 52a, 20-337 Lublin, zwanym dalej „zamawiającym”, reprezentowany przez Panią: Teresę Karkoszkę - Dyrektora Bursy Szkolnej Nr 5 w Lublinie

a

..... NIP : ..... REGON :.....  
KRS/CEDiG: ....., Sąd Rejonowy ....., kapitał zakładowy:  
..... zł reprezentowanym przez :

.....  
zwaną w dalszym ciągu umowy "Dostawcą".

### § 1

1. Umowa niniejsza określa warunki **sukcesywnej dostawy artykułów spożywczych w zakresie zadania nr .....** zgodnie z ofertą Dostawcy zawartą w formularzu ofertowym nr.... i ofertowo-cenowym nr..... z dnia ..... r. stanowiącymi integralną część umowy.
2. Podane ilości asortymentu są wielkościami orientacyjnymi. Dostawcy nie będą przysługiwały roszczenia o realizację ilości większych lub mniejszych niż zapotrzebowane, nie będzie to stanowiło zmiany umowy i nie będzie skutkowało żadnymi sankcjami wobec Zamawiającego. Wykonawca nie będzie uprawniony do innych roszczeń względem Zamawiającego niż żądania zapłaty za towar już dostarczony.
3. Przedmiot dostawy musi być zgodny z obowiązującym stanem prawnym na dzień dostawy w odniesieniu do zawartości zanieczyszczeń, dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu, a także wymagań mikrobiologicznych.
4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać artykuły nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, świeże, zgodnie z Systemami Bezpieczeństwa Jakości Żywności i Polskimi Normami Żywnościowymi oraz okresem przydatności do spożycia dla danego produktu wskazanym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia będącej podstawą wyboru oferty Dostawcy.

### § 2

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać asortyment będący przedmiotem niniejszej umowy sukcesywnie od ..... **do dnia 31 grudnia 2018r.**
2. Dostawa przedmiotu zamówienia następować będzie sukcesywnie w oparciu o zamówienie Zamawiającego przekazywane drogą faksową na numer ....., elektroniczną na adres e-mail ..... lub telefoniczną na numer ..... - zgodnie z wyborem Zamawiającego.
3. Wykonawca gwarantuje dostawę towarów określonych w zamówieniu w dniach od poniedziałku do niedzieli, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych..... **razy w tygodniu** do godziny ....., własnym środkiem transportu i na własny koszt – do miejsca wskazanego w siedzibie Zamawiającego, zgodnie z datą i godziną wskazaną w zamówieniu bieżącym. 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).
4. Wykonawca zobowiązany jest do dokładnego znakowania towaru oraz pojemników, w których przewożony jest towar, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
5. Miejscem dostawy zamówionej partii produktów jest **Bursa Szkolna Nr 5 w Lublinie, ul. Pogodna 52 a**. Wykonawca jest zobowiązany do rozładunku i wniesienia produktów do miejsc wskazanych przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
6. W nagłych sytuacjach związanych ze zmianą planowanego menu lub zwiększeniem zapotrzebowania na liczbę wydawanych posiłków – Zamawiający zastrzega sobie możliwość złożenia uzupełniającego zamówienia na dostawę, a Wykonawca zobowiązuje się je zrealizować w ciągu 4 godzin od otrzymania zamówienia.

7. Wykonawca dostarcza przedmiot zamówienia specjalistycznym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami i opinią Inspekcji Weterynaryjnej lub Inspekcji Sanitarnej, a towary posiadać będą niezbędne certyfikaty zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz ustawą o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wraz z aktami wykonawczymi. Kopie wymaganych atestów i certyfikatów Wykonawca ma obowiązek przedłożyć Zamawiającemu w ciągu maksymalnie 3 dni od otrzymania stosownego wezwania.
  8. Opakowania dostarczonych przez Dostawcę artykułów żywnościowych powinny być oznakowane i zawierać informacje dotyczące min.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora (o ile dotyczy), nazwy towaru, jego klasy, jakości, daty produkcji (o ile dotyczy) i terminu przydatności do spożycia. Opakowania mające bezpośredni kontakt z produktem powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania dostarczonych przez Dostawcę artykułów spożywczych powinny spełniać wymogi sanitarno-higieniczne (m. in. pojemniki czyste, odpowiednio zabezpieczone przed deszczem i śniegiem) a dostawa będzie realizowana w sposób nie oddziałujący negatywnie na przydatność do spożycia / przetworzenia artykułów oraz ich walory użytkowe, odżywcze, smakowe i jakościowe.
  9. Kierowca lub konwojent okaże na żądanie przy odbiorze dostawy aktualne zaświadczenie o dopuszczeniu do pracy z artykułami spożywczymi a w przypadku jego braku, Zamawiający odmówi przyjęcia dostawy z przyczyn leżących po stronie Dostawcy (kwalifikowanej jako brak dotrzymania terminu dostawy).
  10. Niedotrzymanie terminów dostawy z sukcesywnych zamówień skutkować może zastosowaniem jednej z poniższych okoliczności wg wyboru Zamawiającego:
    - 1) odstąpieniem od zamówienia i zakupem danej partii towaru równoważnego u innego dostawcy – ze skutkiem zmniejszenia ilości i wartości kontraktu oraz obciążeniem Dostawcy różnicą kosztów takiego zakupu interwencyjnego, tj. różnicą między ceną zakupu interwencyjnego a ceną umowną:
- lub
- 2) nałożeniem na Dostawcę kar umownych w wysokości 1% wartości opóźnionego zamówienia za każdy dzień (w odniesieniu do dostaw w wyniku reklamacji – godzinę) zwłoki, naliczanych do dnia (odpowiednio również godziny) dostawy.
11. Odebranie towaru będzie poprzedzone badaniem ilościowym i jakościowym wykonanym przez przedstawicieli stron w siedzibie Zamawiającego. Reklamacje będą składane telefonicznie lub faksem lub pocztą elektroniczną.
12. W sytuacji stwierdzenia przez Zamawiającego braków ilościowych w dostawie, Zamawiający niezwłocznie powiadomi Dostawcę, który w ciągu maksymalnie 2 godzin zobowiązany jest do uzupełnienia zgłoszonych braków, chyba, że uprzednio uzgodniono z pracownikiem Zamawiającego upoważnionym do odbioru towaru inny termin. Niedotrzymanie powyższego terminu może skutkować naliczeniem kary umownej w wysokości 10% wartości brutto brakującej części dostawy, niezależnie od zastosowania zapisów ust. 10 umowy.
13. Zamawiający ma prawo do złożenia reklamacji w przypadku ujawnienia przy odbiorze zamówionej części dostawy: braków ilościowych w poszczególnych opakowaniach, wad jakościowych dostarczonego towaru, towarów przeterminowanych, towarów ze zbyt krótką datą przydatności do spożycia lub uszkodzenia towaru. Ponadto Zamawiający ma prawo do złożenia reklamacji w przypadku ujawnienia wad ukrytych towaru. Wykonawca w ciągu maksymalnie 2 godzin zobowiązany jest do uzupełnienia zgłoszonych braków a bezskuteczny upływ tego terminu uprawnia Zamawiającego do wdrożenia procedury zakupu interwencyjnego, o którym mowa w ust. 10 pkt. 1 umowy.
14. Osobami upoważnionymi przez Zamawiającego do samodzielnego składania zamówień, sprawdzenia i przyjęcia (lub odmowy) danej partii dostawy lub składania reklamacji są:  
.....
15. *zapis wyłącznie dla zadania nr 6* Wykonawca zobowiązuje się przedstawić Zamawiającemu (nie później niż w ciągu 14 dni od podpisania umowy) skład ilościowy użytych surowców oraz tabele wartości odżywczych dla każdego z produktów stanowiących przedmiot umowy.

### § 3

1. Maksymalna wartość zobowiązania wynikająca z niniejszej umowy wynosi: ..... **zł brutto**
2. Wykonawca nie będzie podwyższał ceny jednostkowej brutto wynikającej z oferty z dn. .... r. w okresie realizacji umowy.
3. Do każdej dostawy towaru Wykonawca dołączy fakturę.
4. Wynagrodzenie ujęte w fakturze złożonej Zamawiającemu będzie każdorazowo stanowiło iloczyn ceny dostarczanych produktów wg cen wynikających ze złożonej oferty i ilości dostarczonych produktów. Zamawiający zobowiązuje się regulować płatności z tytułu poszczególnych dostaw przelewem na konto Dostawcy wskazane w fakturze, w przeciągu **21 dni** od otrzymania faktury. Za dzień zapłaty rozumie się dzień wydania dyspozycji bankowej dokonany przez Zamawiającego.
5. Z tytułu nieterminowej płatności Wykonawca może naliczać odsetki określone przepisami prawa.
6. Zapłata za dostarczony towar następować będzie na podstawie faktur, które powinny zawierać co najmniej ceny jednostkowe, wartość netto, stawkę podatku VAT i wartość brutto.
7. Dane do wystawienia faktury VAT:

Nabywca

**Gmina Lublin**, Pl. Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin, NIP: 9462575811, REGON: 431019514

Odbiorca

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

8. Wykonawca nie może przenieść na osobę trzecią wierzytelności wynikających z niniejszej umowy bez zgody Zamawiającego.

### § 4

1. 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.
2. Każda ze stron niniejszej umowy ma prawo wypowiedzenia jej z 14-dniowym wypowiedzeniem w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez drugą stronę warunków umowy.

W szczególności przyczynami wypowiedzenia mogą być:

- 1) niedotrzymanie zakazu niepodwyższania cen jednostkowych brutto w okresie realizacji umowy ;
  - 2) zmiana asortymentu dostaw w stosunku do oferowanych w ofercie bez zgody Zamawiającego;
  - 3) co najmniej trzykrotnie nie wywiązanie się przez Dostawcę z obowiązku terminowych dostaw lub odmowa dostawy partii towaru objętej zamówieniem;
  - 4) co najmniej trzykrotnie zakwestionowanie przez Zamawiającego jakości dostarczonych produktów.
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umową w wysokości 10% wartości umowy w przypadku jej rozwiązania z przyczyn leżących po stronie Dostawcy, jak i Zamawiający zapłaci Dostawcy karę umową w wysokości 10% wartości umowy w przypadku jej rozwiązania z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącania kar umownych z należności Wykonawcy.
  4. Strony zgodnie z art. 144 ust. 1 pkt. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych ustalają, że każda istotna zmiana umowy może nastąpić wg niżej określonych zasad i warunków:
    - 1) obniżenie ceny przedmiotu umowy przez Dostawcę może nastąpić w każdym czasie i nie

- wymaga zgody Zamawiającego ani sporządzenia Aneksu do umowy;
- 2) nastąpiła zmiana stawki podatku VAT – cena brutto zostanie skorygowana proporcjonalnie do poziomu zmiany stawki VAT (cena netto wynikająca z treści oferty z dn. .... / aneksu zmieniającego zapisy umowy nie ulegnie podwyższeniu);
  - 3) w przypadku niewyczerpania ilości asortymentu objętego umową w terminie jej obowiązywania - strony mogą przedłużyć niniejszą umowę do wyczerpania ilości przedmiotu umowy, nie dłużej jednak niż na okres 3 miesięcy;
  - 4) w przypadku zmiany nazwy produktu, nazwy producenta – przy niezmiennym produkcie;
  - 5) w przypadku zmiany sposobu konfekcjonowania (wielkości opakowania) – nastąpi przeliczenie ilości na odpowiednią ilość opakowań albo ilości sztuk w opakowaniu oraz proporcjonalna korekta ceny jednostkowej;
  - 6) nastąpił brak produktów na rynku z przyczyn niezależnych od Dostawcy (np. wycofanie z rynku, zaprzestanie produkcji) – istnieje możliwość zastąpienia produktem o tym samym zastosowaniu, produktu równoważnego, ale przy cenie nie wyższej niż w umowie lub wypowiedzenia umowy w zakresie spornego produktu za porozumieniem stron, bez konieczności ponoszenia kary przez żadną ze stron umowy;
  - 7) dopuszcza się zmianę artykułów objętych umową w związku ze zmianą rozporządzenia Ministra Zdrowia dotyczącego środków spożywczych - zgodnie z art. 52c ust. 6 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2017r. poz 149) – strony ustalą w drodze negocjacji rodzaj, ilość i cenę jednostkową wprowadzanych produktów;
  - 8) dopuszcza się możliwość zastąpienia części oferowanego przedmiotu umowy zamiennikami, jeżeli z przyczyn obiektywnych nie jest możliwa realizacja zamówienia, a produkt zamienny ma jakość nie gorszą i cenę nie wyższą niż oferowany pierwotnie.
5. Wniosek o dokonanie zmiany umowy należy przedłożyć na piśmie a okoliczności mogące stanowić podstawę zmiany umowy powinny być uzasadnione, a w miarę możliwości również udokumentowane przez stronę wnioskującą.
  6. Rozwiązanie umowy w trybie określonym w ust. 6 nie stanowi dla Dostawcy podstawy do zgłaszania względem Zamawiającego żadnych roszczeń finansowych z tytułu skrócenia okresu obowiązywania umowy, za wyjątkiem żądania zapłaty za towar już dostarczony.
  7. 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.
  8. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy w przypadku zmiany formy prawnej bądź ogłoszenia likwidacji Zamawiającego.

## § 5

Wszelkie zmiany dotyczące umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

## § 6

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych

## § 7

Sprawy sporne strony poddają pod rozstrzygnięcie właściwemu rzeczowo sądowi dla siedziby ZAMAWIAJĄCEGO.

## § 8

Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Dostawcy.

**WYKONAWCA:**

**ZAMAWIAJĄCY:**