

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny nr 2
Al. Jana Pawła II 7, 44-335 Jastrzębie - Zdrój
tel.: (032) 47 84 500, faks: (032) 47 84 506
e-mail: szpital@wss2.pl
strona internetowa: www.wss2.pl
Regon: 272790824 NIP: 633-10-45-778 KRS: 0000048508

Znak sprawy: BZP/38/382-12/16

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na

**dostawy artykułów spożywczych, wyrobów masarskich,
nabiału, jaj, pieczywa, warzyw i owoców dla Działu
Żywienia**

Sporządziła: Dorota Czajka
Zatwierdził pod względem formalnym: Magdalena Kozak
Jastrzębie - Zdrój dnia 30.03.2016 r.

Zatwierdziła:
Dyrektor
Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego Nr 2
w Jastrzębiu - Zdroju
Grażyna Kuczera

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie
przetargu nieograniczonego
na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych
(tekst jednolity – Dz. U. z 2015 r. poz. 2164)

1. ZAMAWIAJĄCY

Nazwa: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny nr 2

Adres: Al. Jana Pawła II 7, 44-335 Jastrzębie-Zdrój

Numer telefonu.: (032) 47 84 500, faks: (032) 47 84 506

Adres e-mail: szpital@wss2.pl

Strona internetowa: www.wss2.pl

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

- 2.1. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity - Dz. U. z 2015 r. poz. 2164), zwanej dalej Ustawą PZP.
- 2.2. Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej poniżej progów określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 Ustawy PZP.
- 2.3. Podstawa prawna wyboru trybu udzielenia zamówienia publicznego - art. 10 ust. 1 oraz art. 39-46 Ustawy PZP.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 3.1. Przedmiotem niniejszego postępowania są sukcesywne **dostawy artykułów spożywczych, nabiału, jaj, pieczywa, warzyw i owoców dla Działu Żywienia BZP/38/382-12/16.**

Przedmiot zamówienia został podzielony na 9 części (pakiety):

- Pakiet 1 – Artykuły spożywcze
- Pakiet 2 – Warzywa i owoce
- Pakiet 3 – Mięsa i wędliny
- Pakiet 4 – Pieczywo
- Pakiet 5 – Nabiał i tłuszcze
- Pakiet 6 – Ryby mrożone i warzywa mrożone
- Pakiet 7 – Drób mrożony
- Pakiet 8 – Jaja
- Pakiet 9 – Woda mineralna

- 3.3. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

- 15.80.00.00-6 – Różne produkty spożywcze
- 15.87.12.70-7 – Mieszanki przypraw
- 15.13.10.00-5 – Konserwy i przetwory z mięsa
- 15.89.40.00-1 – Przetworzone produkty spożywcze
- 15.30.00.00-1 – Owoce, warzywa i podobne produkty
- 15.11.00.00-2 – Mięso
- 15.13.11.30-5 – Wędliny
- 41.11.00.00-3 - Woda pitna
- 03.14.25.00-3 - Jaja
- 15.81.10.00-6 - Pieczywo

- 3.4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Formularz asortymentowo - cenowy stanowiący Załącznik nr 1 do SIWZ. Podane ilości są maksymalnym zapotrzebowaniem Zamawiającego.
- 3.5. Oferowany asortyment, musi spełniać wymagania wyszczególnione w Formularzu asortymentowo-cenowym dla poszczególnych pakietów.
- 3.6. W przypadku występowania na rynku opakowań posiadających inną ilość sztuk niż określona w SIWZ, Zamawiający wyraża zgodę na przeliczanie opakowań handlowych do wartości sumarycznej podanej przez Zamawiającego w Formularzu asortymentowo - cenowym (Załącznik nr 1 do SIWZ) - dopuszcza się zaokrąglenie w górę.
- 3.7. Zamawiający wymaga, aby faktury wystawiane przez wybranego Wykonawcę były opisywane zgodnie z zaofertowanym asortymentem wyszczególnionym w Formularzu asortymentowo - cenowym, który stanowić będzie Załącznik nr 1 do umowy.
- 3.8. Określona przez Zamawiającego liczba kilogramów i sztuk przedmiotu zamówienia jest ilością maksymalną. Zamawiający, w związku z bieżącymi potrzebami związanymi z liczbą pacjentów przebywających w szpitalu, zastrzega sobie prawo zapotrzebowania mniejszej ilości przedmiotu zamówienia niż określona przez Zamawiającego w Formularzu asortymentowo-cenowym. Z tego tytułu nie przysługują Wykonawcy żadne roszczenia poza roszczeniem o zapłatę za wykonaną dostawę wyliczoną według cen jednostkowych zaofertowanych przez Wykonawcę a wskazanych w ofercie.

- 3.9. Dopuszcza się dokonanie przez Zamawiającego przesunięć ilościowych pomiędzy poszczególnymi pozycjami asortymentowymi w danym pakiecie, przy zachowaniu maksymalnej wartości danego pakietu, co nie będzie stanowiło zmian postanowień umowy w stosunku do treści oferty.
- 3.10. Realizowanie dostaw następować będzie częściami. Wielkości poszczególnych zamówień cząstkowych określane będą przez Zamawiającego poprzez złożenie zamówienia cząstkowego (pisemnie, telefonicznie lub faksem).
- 3.11. Wykonawca dostarczy towar na własny koszt i ryzyko loco magazyn Zamawiającego w opakowaniach zabezpieczających jakość dostarczonego towaru i odpowiadających warunkom transportu, odbioru i przechowywania.

4. OFERTY WARIANTOWE, CZĘŚCIOWE I RÓWNOWAŻNE, AUKCJE ELEKTRONICZNE, UMOWY RAMOWE, DYNAMICZNY SYSTEM ZAKUPÓW, ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE

- 4.1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych. Nazwy własne podane w Formularzu asortymentowo - cenowym (Załącznik nr 1 do SIWZ), są przykładowe. Wykonawca może zaoferować produkty o innej nazwie (należy wówczas podać nazwę proponowanego wyrobu równoważnego), jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości. Zamawiający przez określenie spełnienia wymogów jakości rozumie artykuły spożywcze zachowujące istotne cechy gwarantujące tożsamość produktu w I gatunku, jako świeżość, właściwą gramaturę, te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierające w swoim składzie te same surowce użyte do produkcji, co produkt określony przez Zamawiającego. W takim przypadku Wykonawca jest zobowiązany przedstawić w ofercie szczegółowy skład i proporcje składników oferowanych artykułów.
- 4.2. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na poszczególne pakiety.
- 4.3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych w ramach ustalonego pakietu na poszczególne pozycje.
- 4.4. Zamawiający informuje, iż w Formularzu oferty (Załącznik nr 2 do SIWZ) Wykonawca wypełnia pakiet/pakiety, na który/które składa ofertę.
- 4.5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

5. AUKCJE ELEKTRONICZNE, UMOWY RAMOWE, DYNAMICZNY SYSTEM ZAKUPÓW, ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE

- 5.1. Zamawiający nie zamierza wybierać najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
- 5.2. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
- 5.3. Zamawiający nie zamierza ustanowić dynamicznego systemu zakupów.
- 5.4. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.

6. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia dla:

- od dnia wskazanego jako dzień początkowy obowiązywania umowy, z tym że nie wcześniej niż **od dnia 01.07.2016 r do dnia 30.06.2017 r.**; lub do czasu wykorzystania zakładanych ilości wynikających z Załącznika nr 1 (Formularz asortymentowo - cenowy).

7. WYMAGANE WARUNKI DOPUSZCZAJĄCE WYKONAWCÓW DO UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS OCENY TYCH WARUNKÓW

- 7.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu, o którym mowa w art. 22 ust. 1 Ustawy PZP, dotyczące:
 - a) w zakresie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności:
Zamawiający odstępuje od opisu sposobu dokonywania oceny spełnienia warunku w tym zakresie. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu w tym zakresie na podstawie Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (według Załącznika nr 3).
 - b) posiadania wiedzy i doświadczenia:
Zamawiający odstępuje od opisu sposobu dokonywania oceny spełnienia warunku w tym zakresie. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu w tym zakresie na podstawie Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (według Załącznika nr 3).
 - c) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:
Zamawiający odstępuje od opisu sposobu dokonywania oceny spełnienia warunku w tym zakresie. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu w tym zakresie na podstawie Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (według Załącznika nr 3),
 - d) sytuacji ekonomicznej i finansowej:
Zamawiający odstępuje od opisu sposobu dokonywania oceny spełnienia warunku w tym zakresie. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu w tym zakresie na podstawie Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (według Załącznika nr 3).

- 7.2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy wykazą brak podstaw do wykluczenia z powodu niespełnienia warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 Ustawy PZP. (według Załącznika nr 4)
- 7.3. Spełnienie wymogów podanych w punkcie 7.1 i 7.2 SIWZ należy potwierdzić poprzez złożenie stosownych oświadczeń według Załącznika nr 3 i 4 do SIWZ oraz przedłożenie dokumentów, o których mowa w pkt. 8.1., 8.2. oraz pkt. 9.1 SIWZ.
- 7.4. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu wymaganych od Wykonawców zostanie dokonana według formuły „spełnia - nie spełnia”.
- 7.5. Niespełnienie chociażby jednego warunku, skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania / odrzuceniem jego oferty.

8. INFORMACJE O OŚWIADCZENIACH I DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZAĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

- 8.1. W zakresie wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 Ustawy PZP, należy przedłożyć oświadczenie wg Załącznika nr 3 do SIWZ.
- 8.2. W zakresie potwierdzenia nie podlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 Ustawy PZP, należy przedłożyć:
 - 1) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia – według Załącznika nr 4 do SIWZ,
 - 2) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust 1 pkt 2 Ustawy PZP, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie według Załącznika nr 5 do SIWZ w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 Ustawy PZP.
- 8.3. W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego, Wykonawca jest obowiązany przedstawić w ofercie:
 - a) Oświadczenie Wykonawcy, że czynności związane z realizacją zamówienia wykonywane będą zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w szczególności z zachowaniem przez podmioty zobowiązane, zasad systemu analiz i krytycznych punktów kontroli (HACCP) oraz zobowiązanie się do udostępnienia dokumentów potwierdzających w/w wymagań na każde żądanie Zamawiającego - według Załącznika nr 7;
- 8.4. UWAGA: Wskazane wyżej dokumenty należy złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy. Za osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy uznaje się osoby upoważnione do reprezentowania firmy wskazane we właściwym rejestrze bądź w stosownym pełnomocnictwie, które należy załączyć do oferty w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę udzielającą pełnomocnictwa lub poświadczone notarialnie.
- 8.5. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
- 8.6. UWAGA: Wskazane wyżej dokumenty winny potwierdzać spełnianie poszczególnych warunków na dzień składania ofert.
- 8.7. Dokument wielostronicowy przedłożony w formie kserokopii winien być potwierdzony za zgodność z oryginałem na każdej stronie.
- 8.8. Powyższa forma dotyczy również dokumentów uzupełnianych w myśl art. 26 ust. 3 ustawy PZP.
- 8.9. Złożenie dokumentu w niewłaściwej formie (np. niepoświadczony przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem odpisy lub kopie) traktowane będzie jak jego brak.
- 8.10. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.
- 8.11. Kwestie dotyczące rodzajów dokumentów składanych przez Wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej reguluje Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2013 r. poz. 231).

9. GRUPA KAPITAŁOWA

- 9.1. Zgodnie z art. 26 ust 2d ustawy PZP, Wykonawca wraz z ofertą składa listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust 2 pkt 5 ustawy, albo informacje o tym, że nie należy do grupy kapitałowej – według Załącznika nr 6.
- 9.2. Na podstawie art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, którzy należą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, po. 331, z późn. zm.) złożyli odrębne oferty w tym samym

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

10. OFERTA WSPÓLNA

- 10.1. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia (np. spółki cywilne, konsorcja), zgodnie z art. 23 ust.2 ustawy Pzp, **zobowiązani są ustanowić pełnomocnika**. Z treści pełnomocnictwa winno wynikać prawo pełnomocnika do reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego w imieniu Wykonawcy. Dokument ten winien być podpisany przez osobę/osoby uprawnioną do jego udzielenia tj. zgodnie z formą reprezentacji każdego z Wykonawców. W przypadku wspólników spółki cywilnej dopuszczalne jest przedłożenie umowy spółki cywilnej, z której wynika zakres i sposób reprezentacji, a w przypadku konsorcjum przedłożenie umowy konsorcjum.
- 10.2. **Wykonawcy ubiegający się wspólnie** o udzielenie zamówienia, zobowiązani są do ustanowienia pełnomocnika. Dokumenty wymienione w pkt 8.2. i w pkt 9.1. SIWZ powinny dotyczyć każdego z wykonawców osobno.
- 10.3. Oświadczenie, o którym mowa w pkt 8.1. SIWZ może zostać skutecznie złożone albo przez każdego z Wykonawców indywidualnie, albo przez prawidłowo umocowanego pełnomocnika Wykonawców o ile z jego treści wynika, że zostało złożone w imieniu każdego z Wykonawców. Dopuszczalne jest także złożenie kopii oświadczeń przez poszczególnych Wykonawców, podpisanych również przez pełnomocnika. Z uwagi na oryginalny (pisemny) podpis pełnomocnika, Zamawiający będzie traktował takie oświadczenie na prawach oryginału, pod warunkiem, że z treści dokumentu nie będzie wynikało, iż podpis pełnomocnika został złożony w celu potwierdzenia za zgodność z oryginałem.

11. PODWYKONAWCY

Zamawiający, zgodnie z art. 36a i art. 36b Ustawy PZP, żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom. Stosowną deklarację do wypełnienia przez Wykonawcę zawarto w Formularzu oferty.

12. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

- 12.1. Cenę oferty stanowić będzie wartość brutto wpisana na Formularzu oferty dla każdego zadania częściowego oddzielnie.
- 12.2. Wartość brutto oferty należy obliczyć zgodnie z Formularzem asortymentowo-cenowym (Załącznik nr 1).
- 12.3. W Formularzu asortymentowo - cenowym Wykonawca zobowiązany jest do:
- podania pozycji asortymentowej wchodzącej w skład części (w odpowiednim wierszu tabeli);
 - podania ceny jednostkowej netto wraz z ilością danej pozycji;
 - wyliczenia i podania wartości netto uwzględniającej odpowiednio liczbę opakowań, sztuk, litrów, pęczków, kilogramów, butelek;
 - podania obowiązującej stawki podatku VAT [%] dla danej pozycji;
 - wyliczenia i podania wartości brutto pozycji (wiersza tabeli) poprzez doliczenie wartości podatku VAT do wartości netto;
 - wyliczenia i podania cen netto i brutto oferty poprzez zsumowanie wartości netto i brutto pozycji (wiersza) tabeli i umieszczenie sumy w pozycji „Razem”.
- 12.4. Wyliczoną cenę brutto oferty należy wpisać w odpowiednie pole Formularza oferty (Załącznik nr 1).
- 12.5. Podana w ofercie cena musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w SIWZ oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należnej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia, w tym koszty dostarczenia towaru do Zamawiającego.
- 12.6. Cenę oferty należy określać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cenę oferty zaokrągła się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągła się do 1 grosza
- 12.7. Kwotę podatku VAT należy obliczać zgodnie z zasadami ustawy z dnia 11 marca 2004 roku o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2004 r. Nr 54, poz. 535 z późn. zm.).
- 12.8. Podmioty zagraniczne biorące udział w postępowaniu winny wpisać na Formularzu oferty cenę netto wyrażoną w PLN. Wyłącznie do oceny i porównania ofert Zamawiający doliczy kwotę należnego podatku VAT oraz cla. Wyliczona w ten sposób kwota stanowić będzie cenę brutto oferty podmiotu zagranicznego braną do oceny i porównania ofert. Umowa zostanie podpisana na kwotę netto, podatek VAT Zamawiający odprowadzi we własnym zakresie.

13. INFORMACJA DOTYCZĄCA WALUTY, W JAKIEJ BĘDĄ PROWADZONE ROZLICZENIA

Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w PLN.

14. OPIS KRYTERIUM OCENY ORAZ SPOSÓB OCENY OFERT

14.1. Zamawiający będzie oceniał oferty we wszystkich pakietach, według następujących kryteriów:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga
1.	Cena (koszt)	100%

14.2. Punkty przyznawane za podane w pkt 14.1. kryterium będą liczone według następującego wzoru:

14.3. W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień treści złożonej przez niego oferty.

kryterium	Wzór
1.	<p>Cena:</p> $\text{Wartość punktowa ceny} = \frac{C_{\min}}{C_{\text{bad}}} \times 100$ <p>gdzie: C_{bad} - cena brutto podana w badanej ofercie C_{\min} - najniższa cena brutto spośród wszystkich ofert</p>

14.4. Zgodnie z art. 87 ust. 2 Ustawy PZP Zamawiający poprawi omyłki w ofercie.

14.5. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli wystąpią okoliczności wskazane w art. 89 ust. 1 Ustawy PZP.

14.6. W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień treści złożonej przez niego oferty.

14.7. Zamawiający poprawi omyłki w ofercie zgodnie z art. 87 ust. 2 Ustawy PZP.

14.8. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli wystąpią okoliczności wskazane w art. 89 ust. 1 Ustawy PZP.

15. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

15.1. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni.

15.2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

15.3. Termin związania ofertą może zostać przedłużony z zachowaniem zasad określonych w art. 85 ust. 2 Ustawy PZP.

16. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW

16.1. Wyjaśnienia dotyczące SIWZ udzielane będą, z zachowaniem zasad określonych w art. 38 Ustawy PZP, pisemnie, za pomocą faksu lub drogą elektroniczną. Odpowiedzi na zapytania będą umieszczane na stronie internetowej www.wss2.pl oraz rozesłane pocztą lub faksem wszystkim Wykonawcom, którym przekazano specyfikację.

16.2. Zgodnie z art. 82 Ustawy PZP ofertę wraz z załącznikami składa się w formie pisemnej.

16.3. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną. Każda strona, na żądanie drugiej, niezwłocznie potwierdzi fakt ich otrzymania. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazane za pomocą faksu lub drogą elektroniczną uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do Zamawiającego przed upływem terminu.

16.4. Pytania dotyczące SIWZ można kierować na nr faksu: (032) 47-84-549 lub drogą elektroniczną na adres zp@wss2.pl z określeniem postępowania, którego dotyczy.

17. TRYB UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ DOTYCZĄCYCH TREŚCI SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

17.1. Stosownie do art. 38 ust. 1 Ustawy PZP każdy Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający zobowiązany jest niezwłocznie udzielić wyjaśnień, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

17.2. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 17.1. SIWZ, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.

17.3. Zgodnie z art. 38 ust. 2 Ustawy PZP, treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał specyfikację istotnych warunków zamówienia bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieszcza na stronie internetowej.

17.4. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia oraz zamieszcza na stronie internetowej.

17.5. **UWAGA:** Wykonawcy, którzy pobrali specyfikację istotnych warunków zamówienia drogą elektroniczną ze strony internetowej Zamawiającego, a chcieliby otrzymywać informacje o których mowa powyżej, zobowiązani są do poinformowania o tym fakcie Zamawiającego w sposób, o którym mowa w pkt 18 SIWZ.

18. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami są:

Magdalena Kozak – Kierownik Biura Zamówień Publicznych

tel.: (032) 47 84 561, w godzinach od 8³⁰ do 14⁰⁰;

Dorota Czajka – Referent d/s Zamówień Publicznych

tel.: (032) 47 84 541, w godzinach od 7³⁰ do 13⁰⁰.

19. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

W niniejszym postępowaniu wadium nie obowiązuje.

20. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

20.1. Oferta powinna zawierać wszystkie dokumenty, oświadczenia i załączniki, o których mowa w treści niniejszej specyfikacji, tj. w rozdziale 8 oraz:

- a) wypełniony Formularz asortymentowo-cenowy zgodny w treści ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 1,
- b) wypełniony Formularz oferty wraz z oświadczeniem o zapoznaniu się z treścią specyfikacji i wzorem umowy, o związaniu ofertą - zgodny w treści z wzorem stanowiącym Załącznik nr 2,
- c) pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu, z którego wynika zakres, podpisane przez osobę/y uprawnioną/e do reprezentowania Wykonawcy (jeżeli Wykonawca jest reprezentowany przez pełnomocnika lub jeżeli istnieje ustawowy obowiązek ustanowienia pełnomocnika).

UWAGA: Pełnomocnictwo powinno być przedstawione w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę udzielającą pełnomocnictwa lub kopii poświadczonej notarialnie.

- 20.2. Zgodnie z art. 82 Ustawy PZP ofertę wraz z załącznikami składa się w formie pisemnej, pod rygorem nieważności.
- 20.3. Wykonawca może wykorzystać załączone do SIWZ druki przygotowane przez Zamawiającego.
- 20.4. W przypadku przygotowania oferty lub złożenia oświadczeń na własnych formularzach, muszą one bezwzględnie zawierać treść zamieszczoną w załączonych do SIWZ wzorach.
- 20.5. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 20.6. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia na zasadach określonych w art. 23 Ustawy PZP. W takim przypadku na Formularzu oferty, jak również innych dokumentach powołujących się na „Wykonawcę”, w miejscu „nazwa i adres Wykonawcy” należy wpisać dane dotyczące konsorcjum lub spółki cywilnej, a nie pełnomocnika.
- 20.7. Wszelkie koszty związane ze sporządzeniem oraz złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
- 20.8. Zaleca się, aby pierwszą stroną oferty stanowił Formularz oferty, którego wzór stanowi Załącznik nr 2 do SIWZ.
- 20.9. Zaleca się ponumerowanie stron i spięcie oferty w sposób uniemożliwiający wysunięcie się którejkolwiek kartki.
- 20.10. Oferta musi być napisana w języku polskim, na komputerze, maszynie do pisania lub ręcznie długopisem bądź niezmywalnym atramentem.
- 20.11. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę/osoby uprawnioną/uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.
- 20.12. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane przez osobę/osoby podpisującą/podpisujące ofertę.
- 20.13. Wykonawca umieszcza ofertę w kopercie oznaczonej nazwą i adresem Zamawiającego oraz opisanej w następujący sposób:

„Oferta na: dostawy artykułów spożywczych, wyrobów masarskich, jaj, pieczywa, warzyw i owoców dla Działu Żywienia - Pakiet nr”

NIE OTWIERAĆ przed 08.04.2016 r. godz 10:30 , znak sprawy: BZP/38/382-12/16”

- 20.14. Koperta, w której znajduje się oferta musi być zabezpieczona w sposób uniemożliwiający przypadkowe jej otwarcie.
- 20.15. Zaleca się podanie na kopercie adresu zwrotnego.
- 20.16. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę wyłącznie przed upływem terminu składania ofert i pod warunkiem, że przed upływem tego terminu Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty. Powiadomienie to musi być opisane w sposób wskazany w pkt 20.13. SIWZ oraz dodatkowo oznaczone słowami: „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.

21. TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA

- 21.1. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
- 21.2. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.
- 21.3. Część oferty, która zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, a Wykonawca zastrzega ich poufność, należy umieścić w odrębnej kopercie z opisem „ZASTRZEŻONA CZĘŚĆ OFERTY”.

Przez „tajemnicę przedsiębiorstwa” rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności, zgodnie z ustawą z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. nr 153, poz. 1503 z późn. zm.).

22. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

- 22.1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego, w sekretariacie WSS Nr 2, na I piętrze (pokój nr A1), do dnia 08.04.2016 r. do godz. 10:00 (pokój czynny od poniedziałku do piątku w godz. od 7²⁵ do 14³⁰).
- 22.2. Oferty, które wpłyną po terminie składania ofert zostaną niezwłocznie zwrócone Wykonawcom bez ich otwierania.
- 22.3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 08.04.2016 r. o godz. 10:30 w siedzibie Zamawiającego, w pokoju nr A21, na 1 piętrze.
- 22.4. Otwarcie ofert jest jawne.
- 22.5. Oferty, które nadeszły drogą pocztową w kopertach (opakowaniach) wewnętrznych naruszonych, będą traktowane jako odtajnione i zwrócone Wykonawcom bez rozpatrzeń.
- 22.6. W przypadku złożenia oferty zamiennej, oferty pierwotne względem ofert zamiennych nie będą otwierane.
- 22.7. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 22.8. Po otwarciu każdej z ofert zostaną podane do wiadomości zebranych dane zgodnie z art. 86 ust. 4 Ustawy PZP.
- 22.9. Zamawiający na wniosek Wykonawcy nieobecnego na otwarciu ofert przekaze informacje, o których mowa w pkt 22. 7. oraz 22. 8. SIWZ.

23. UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

- 23.1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w SIWZ i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane w rozdziale 14 kryteria oceny ofert.
- 23.2. Zamawiający unieważni postępowanie w sytuacji, gdy wystąpią przesłanki wskazane w art. 93 Ustawy PZP.
- 23.3. O unieważnieniu postępowania Zamawiający powiadomi wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia - w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert; Wykonawców, którzy złożyli oferty - w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
- 23.4. Zamawiający powiadomi wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty:
 - a) o wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy) albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;
 - b) o Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
 - c) o Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
 - d) o terminie, określonym zgodnie z art. 94 ust. 1 lub 2 Ustawy PZP, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.
- 23.5. Ogłoszenie zawierające informację o wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający umieści w swojej siedzibie na tablicy ogłoszeń oraz na swojej stronie internetowej.
- 23.6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, tzn. pomimo dwukrotnego wezwania do podpisania umowy nie podpisze umowy w wyznaczonym terminie, Zamawiający uznaje to za uchylenie się od zawarcia umowy, co upoważni Zamawiającego do przeprowadzenia procedury z art. 94 ust. 3 Ustawy PZP.

24. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

- 24.5. Umowę z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana, Zamawiający podpisze w terminach określonych w art. 94 Ustawy PZP.

- 24.6. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, obowiązany będzie, w celu podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego, do dostarczenia aktualnego zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej - wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 24.7. W przypadku wyboru oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum, spółka cywilna), Zamawiający może zwrócić się przed podpisaniem umowy o przedłożenie umowy regulującej współpracę tych podmiotów.
- 24.8. W celu podpisania umowy z wybranym Wykonawcą, Zamawiający prześle umowę do Wykonawcy drogą elektroniczną, a Wykonawca odeśle dwa jednobrzmiące egzemplarze podpisanej przez siebie umowy wraz z załącznikami w wersji papierowej na adres Zamawiającego. Następnie Zamawiający podpisze umowę i odeśle jeden z egzemplarzy na adres Wykonawcy.

25. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

W postępowaniu zabezpieczenie należytego wykonania umowy nie obowiązuje.

26. ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

- 26.1. Umowa zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści SIWZ oraz danych zawartych w ofercie.
- 26.2. Umowy w sprawach zamówień publicznych są jawne i podlegają udostępnianiu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej. Wzór umowy stanowi Załącznik nr 8. Zamawiający dopuszcza w szczególności zmiany postanowień umowy w przypadku:
- 1) zmiany cen w związku z korzystaniem z rabatów cenowych przyznanych przez Wykonawcę w okresie trwania umowy lub gdy w trakcie realizacji umowy produkcja produktu zostanie wstrzymana lub produkt zostanie wycofany ze sprzedaży, Wykonawca zaoferuje produkt równoważny dla wstrzymanego lub wycofanego produktu, w tej samej ilości, jednak nie droższy,
 - 2) w sytuacji, gdy w związku ze zmianą przepisów prawa zmianie ulegnie stawka podatku VAT, Zamawiający dopuszcza zmiany wynagrodzenia o kwotę brutto wynikającą ze zmienionej obowiązującej stawki podatku VAT;
 - 3) zmiany zakresu rzeczowego tj. zastąpienie produktu objętego umową innym produktem synonimem (odpowiednikiem), jednak nie droższym i nie o gorszych parametrach za zgodą Zamawiającego.
 - 4) zmiany cen jednostkowych produktów objętych umową w przypadku zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową;
- 26.3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy, w przypadku, gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić wyłącznie w przypadkach przewidzianych ustawą oraz postanowieniami niniejszej Specyfikacji istotnych warunków zamówienia, za zgodą obu Stron wyrażoną na piśmie w formie aneksu do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany.

27. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ

- 27.1. Wykonawcom, którzy mają lub mieli interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz którzy ponieśli lub mogli ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów Ustawy PZP przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w art. 180 do 198 Ustawy PZP.
- 27.2. Wykonawcom przysługuje prawo do wniesienia odwołania wyłącznie wobec czynności określonych w art. 180 ust. 2 pkt. od 2 do 4 Ustawy PZP.
- 27.3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej oraz w terminach określonych w art. 182 ust. 1 pkt 2, ust. 2 pkt 2, ust. 3 pkt 2 Ustawy PZP.
- 27.4. Podmioty, o których mowa w pkt 27.1. SIWZ, przed wniesieniem odwołania zobowiązane są do wniesienia na konto UZP wpisu od odwołania, którego wysokość zależy od przedmiotu i wartości zamówienia.

28. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

- 28.1. Uczestnicy postępowania mają prawo wglądu do treści protokołu oraz ofert po upływie terminu ich składania w trakcie prowadzonego postępowania, z wyjątkiem dokumentów stanowiących załączniki do protokołu udostępnia się po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania oraz stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji zastrzeżonych przez uczestników postępowania. Udostępnianie zainteresowanym odbywać się będzie wg poniższych zasad:
- Zamawiający udostępni wskazane dokumenty po złożeniu pisemnego wniosku,
 - Zamawiający wyznaczy termin, miejsce oraz zakres udostępnionych dokumentów,
 - Zamawiający wyznacza członka komisji, w którego obecności udostępnione zostaną dokumenty,
 - Zamawiający umożliwi kopiowanie dokumentów odpłatnie (cena: 0,97 zł/stronę),

- udostępnienie może mieć miejsce wyłącznie w siedzibie Zamawiającego oraz w czasie godzin jego urzędowania.

28.2. Do spraw nieuregulowanych w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia mają zastosowanie przepisy Ustawy PZP oraz przepisy Kodeksu Cywilnego.

28.3. Zamawiający, zgodnie z art. 42 ust. 2 Ustawy PZP, na wniosek Wykonawcy przekaże odpłatnie SIWZ (koszt druku: 52,38 zł netto + VAT).

Zatwierdzenie komisji przetargowej:

Przewodniczący - Magdalena Kozak

Sekretarz - Dorota Czajka

Członek: - Bożena Kulak

Zatwierdzono przez Komisję Przetargową pod względem merytorycznym w dniu2016 r.

Zatwierdziła:

Dyrektor Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego Nr 2 w Jastrzębiu - Zdroju dnia2016 r.

Załączniki do SIWZ

1.	Formularz asortymentowo - cenowy - według Załącznika nr 1
2.	Formularz oferty - według Załącznika nr 2
3.	Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu - według Załącznika nr 3
4.	Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia - według Załącznika nr 4
5.	Oświadczenie - (dotyczy wyłącznie osób fizycznych) według Załącznika nr 5
6.	Oświadczenie dot. grupy kapitałowej - według załącznika nr 6
7.	Oświadczenie o bezpieczeństwie żywności i żywienia - Załącznik nr 7
8.	Wzór umowy - wg Załącznika nr 8

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia BZP/38/382-12/16

(Pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik Nr 1

Pakiet nr 1 - Artykuły spożywcze

Lp.	Nazwa produktu	Jedn. miar	Ilość	Cena jednostkowa netto PLN	Wartość netto	Stawki VAT w %	Wartość brutto PLN
1	Cukier	kg	6 000				
2	Herbata popularna granulowana 100g	kg	380				
3	Herbata ekspresowa - saszetka od 1,4 g. do 1,5 g.	szt.	1 500				
4	Groch suchy łuskany op. 400 g lub 500g	kg	200				
5	Kasza manna	kg	1 800				
6	Kasza jęczmienna	kg	900				
7	Koncentrat pomidorowy - słoik od 880g do 900 g	kg	900				
8	Kakao rozpuszczalne 300 g	szt.	160				
9	Kawa zbożowa 500 g	szt.	70				
10	Mąka pszenna	kg	3 000				
11	Mąka ziemniaczana	kg	850				
12	Fasola „Jaś” op. 400g lub 500g	kg	360				
13	Makaron	kg	1 400				
14	Ryż	kg	2 100				
15	Płatki owsiane 500 g	kg	600				
16	Sól	kg	1 800				
17	Płatki kukurydziane	kg	50				
18	Mąka kukurydziana	kg	5				
19	Kwasek cytrynowy 50 g	szt.	160				

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia BZP/38/382-12/16

20	Liść laurowy od 5g do 7 g	szt.	200			
21	Majeranek 10 g	szt.	280			
22	Papryka mielona słodka 15g-20g	szt.	200			
23	Pieprz naturalny mielony 20 g	szt.	1000			
24	Pieprz ziołowy 20 g	szt.	100			
25	Przyprawa do zup w proszku 200 g	szt.	800			
26	Przyprawa do zup w płynie 1l.	szt.	500			
27	Sól czosnkowa 40 g	szt.	150			
28	Czosnek granulowany 15g-20g	szt.	500			
29	Żelatyna spożywcza 50 g	szt.	250			
30	Ziele angielskie 14-15g	szt.	200			
31	Kminek	szt.	40			
32	Tymianek	szt.	100			
33	Groszek konserwowy 400 g	szt.	800			
34	Papryka konserwowa od 880g do 900g (pojemność wsadu 380g)	szt.	250			
35	Konserwa rybna 170 g-180 g (w pomidorze)	szt.	640			
36	Pasztet drobiowy 160 g	szt.	3 200			
37	Kukurydza konserwowa od 390g do 400 g	szt.	60			
38	Dżem mały 280g-300g	szt.	320			
39	Dżem duży 980 g	szt.	600			
40	Miód naturalny 370g-400 g	szt.	440			
41	Musztarda od 175g do 180 g	szt.	700			
42	Napój owocowy- karton 200 ml	szt.	4 400			
43	Ocet 0,5 l.	szt.	180			
44	Ogórek konserwowy 860g	szt.	300			

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia BZP/38/382-12/16

45	Olej 1 l	szt.	380			
46	Sok owocowy wysokosłodzony 500 ml	szt.	1 200			
47	Sok przecierany 300 ml	szt.	3 200			
48	Sok owocowy 100% bez cukru - karton 200ml	szt.	1 600			
49	Chrzan tarty słoik 180 g	szt.	200			
50	Sos sałatkowy 9g	szt.	100			
51	Ketchup 250 g	szt.	150			
52	Budyń bez cukru 40 g	szt.	800			
53	Biszkopty	kg	70			
54	Galaretka owocowa od 75g do 79g	szt.	500			
55	Wafle bez polewy 20 g (odrębnie pakowane)	szt.	5 000			
56	Herbatniki 50g	szt.	2 000			
57	Kisiel bez cukru 38g-40g	szt.	1 600			
58	Suchary 285g-290g bez cukru i z cukrem	szt.	550			
59	Cukier waniliowy 30-32g	szt.	1 000			
60	Proszek do pieczenia	szt.	100			
Razem						

Wymagania:

1. Artykuły sypkie, produkty zbożowe, przyprawy - nie mogą być zbrylone, zawilgocone, zawierać szkodników i obcych zapachów. Oferowane artykuły spożywcze powinny być w I klasie jakości i opakowaniu oryginalnym producenta (opakowanie nieuszkodzone, zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego nr. 1169/2011//WE 178/2002 oraz z wymogami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10.07.2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (DZ. U. nr 137, poz. 966), tj. oznakowanie musi zawierać nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy pakującego środek spożywczy.
2. Produkty w chwili dostawy muszą mieć okres do spożycia nie krótszy niż 1 miesiąc. Jednostkowe opakowanie zgodne z gramaturą podaną do przetargu i być w I klasie jakości.
3. Dostawy 1 raz w tygodniu od godz. 6-tej do 10-tej do magazynu żywności samochodem przystosowanym do przewozu artykułów spożywczych, zgodnie z wszelkimi normami i przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Dostawa obejmuje także rozładunek towaru. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować dostawę w ciągu 24 godz. od złożenia zamówienia.

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia BZP/38/382-12/16

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo doraźnego uzupełnienia poszczególnego zamówienia.
5. Przyjęcie każdej dostawy do magazynu poprzedzone będzie kontrolą jakościową i ilościową przeprowadzoną przez osobę przyjmującą w obecności osoby dostarczającej towar. W przypadku, jeżeli jakkolwiek element przedmiotu zamówienia nie będzie oryginalnie zapakowany i oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami bądź jeśli będzie posiadał wady jakościowe lub ilościowe, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru. W przypadku reklamacji wykonawca zobowiązany jest w ciągu 24 godz. do dostarczenia towaru bez wad.
6. Dostawca musi posiadać wdrożony HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

Miejscowość,, dnia 2016 r.

.....
podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy

(Pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik N 1

Pakiet nr 2 Warzywa i owoce

Lp.	Nazwa produktu	Jedn. miar	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawki Vat w %	Wartość brutto
1	Cebula	kg	900				
2	Buraki	kg	4 000				
3	Marchew	kg	7 000				
4	Pietruszka korzeń	kg	1 800				
5	Seler korzeń	kg	2 000				
6	Ogórek kiszony	kg	800				
7	Kapusta biała	kg	1 150				
8	Kapusta czerwona	kg	1 050				
9	Kapusta kiszona	kg	2 000				
10	Ziemniaki (młode od 01.06.2014)	kg	40 000				
11	Jabłka	kg	4 500				
12	Pieczarki	kg	350				
13	Żurek 0,5 l.	szt.	600				
14	Por	kg	150				
15	Banany	kg	640				
16	Mandarynki	kg	100				
17	Brokuły	szt.	640				
18	Kapusta pekińska	szt.	350				
19	Koper zielony p. 80g.	pęczek	1 200				
20	Pietruszka zielona natka p. 80g.	pęczek	650				
21	Pomidory	kg	550				
22	Brukselka	kg	150				
23	Kalafior świeży	szt.	680				
24	Ogórek zielony	kg	650				

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia BZP/38/382-12/16

25	Truskawki (tylko w sezonie)	kg	100			
26	Brzoskwinie (tylko w sezonie)	kg	100			
27	Nektarynki (tylko w sezonie)	kg	50			
28	Rzodkiewka	pęczki	150			
29	Salata zielona	szt.	1 700			
30	Fasola szparagowa świeża	kg	200			
31	Arbuz	kg	250			
32	Papryka czerwona św.	kg	40			
Razem						

Wymagania:

1. Obowiązkowa norma ogólna:

Warzywa i owoce świeże nie objęte szczegółowymi normami muszą spełniać wymagania normy ogólnej, zgodnie, z którą warzywa i owoce wprowadzone do obrotu muszą spełniać wymagania minimalne, czyli muszą być:

1. Całe.
2. Zdrowe.
3. Czyste.
4. Wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.
5. Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego.
6. Wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków.
7. Wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe.
8. W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie.
9. Oznakowane krajem pochodzenia.

Ziemniaki jadalne klasa I - wymagania:

- całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania,
- jędrne, bez objawów zwiędnięcia,
- zdrowe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi i kamieni,
- prawidłowo wykształcone,
- bez zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i smaków,
- oczyszczone,
- jednolite odmianowo (kształt typowy dla danej odmiany, miąższ średnio zwięzły, nie rozsypujący się, bulwy duże okrągło owalne, oczka płytkie, skórka gładka),
- bez pustych miejsc w środku ziemniaka,
- średnica; poprzeczna od 4 do 5cm, podłużna od 6 do 7cm,

- worki pakowane po 15 do 30kg.

Buraki świeże klasa I - wymagania:

- Całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania,
- jędrne bez objawów zwiędnięcia,
- zdrowe bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- czyste bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, bez kamieni,
- prawidłowo wykształcone,
- bez zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i smaków,
- wielkość: średnica 6-9cm.

Marchew świeża klasa I - wymagania:

- cała, bez żadnych uszkodzeń (marchew nie może mieć uciętych głów oraz odłamanych korzeni bocznych),
- jędrna, bez objawów zwiędnięcia,
- zdrowa bez objawów zaparzeń i gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- niezdrewniała,
- bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień,
- bez zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i smaków.

Seler korzeniowy świeży klasa I - wymagania:

- zdrowy, bez śladów gnicia,
- cały, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki,
- bez ordzewień skórki,
- czysty, myty, wysuszony,
- bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń oraz oznak zmarznięcia,
- twardy, jędrny o świeżym wyglądzie,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- na przekroju: biały lub biało-kremowy, bez pustych przestrzeni,
- bez obcych zapachów i posmaków.

Pietruszka korzeniowa klasa I - wymagania:

- zdrowa, bez śladów gnicia, bez ordzewień skórki,
- cała, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki,
- czysta, myta, wysuszona,
- bez uszkodzeń mechanicznych, stłuczeń i oznak zmarznięcia,
- twarda, jędrna o świeżym wyglądzie,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- na przekroju; biała lub biało-kremowa, bez pustych przestrzeni,

- korzeń bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień,
- bez obcych zapachów i posmaków,
- średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju od 2 do 4cm.

Cebula świeża klasa I - wymagania:

- cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską,
- zdrowa, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czyni ją niezdatną do spożycia,
- czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych,
- o średnicy min 3,5cm, maksymalnie 5cm.

Por świeży klasa I - wymagania:

- cały, (postanowienie to nie dotyczy korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte),
- o świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi,
- zdrowy, nie dopuszcza się porów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- bez oznak wyrastania pędu nasiennego,
- bez obcych zapachów i smaków,
- pory powinny być dobrej jakości, część biała do jasnozielonej powinna stanowić połowę pora.

Natka pietruszki świeża i koperek zielony świeży - klasa I - wymagania:

- zdrowe, o świeżym wyglądzie, niezwiędnięta bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia,
- czysta tj. wolna od pozostałości ziemi oraz jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych (traw, chwastów),
- bez plam, pożółkłych i zeschniętych części,
- bez oznak wyrastania w pęd nasienny,
- bez obcych zapachów i smaków,
- pakowana w pęczki 80g.

Ogórek świeży klasa I - wymagania:

- bez żadnych ubytków czy uszkodzeń,
- jędrny, o świeżym wyglądzie,
- zdrowy, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czyni go niezdatnym do spożycia,
- czysty, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych,
- wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- bez gorzkiego smaku, obcych zapachów i smaków,
- ogórki powinny być; właściwie wykształcone, o dostatecznie typowym kształcie i praktycznie proste.

Pomidory świeże klasa I - wymagania:

- całe, bez żadnych ubytków, pęknięć czy uszkodzeń, widocznych „zielonych piętek”,
- zdrowe bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdatne do spożycia,
- czyste, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych,
- wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchni,

- bez obcych zapachów i smaków,
- pomidory powinny być świeże, dobrej jakości, wystarczająco jędrne i mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany,
- o średnicy 5 do 7cm.

Rzodkiewka świeża klasa I - wymagania:

- zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), cała, czysta, nie popekana,
- wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchni,
- bez obcych zapachów i smaków,
- odpowiednio dojrzała, nie łykowata,
- liście powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy,
- minimalna średnica części jadalnej korzenia rzodkiewki powinna wynosić 2,5cm.

Sałata masłowa klasa I - wymagania:

- cała, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń,
- zdrowa, o świeżym wyglądzie, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia,
- czysta, wolna od pozostałości ziemi lub jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,
- wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchni,
- bez obcych zapachów i smaków,
- niezwiędnięta, bez oznak wyrastania w pęd nasienny,
- bez uszkodzeń i zmian, które w poważnym stopniu wpływałyby na jej przydatność do spożycia,
- minimalna masa główki nie może być niższa niż 150g.

Brokuły świeże klasa I - wymagania:

- całe, jędrne, o świeżym wyglądzie,
- nie dopuszcza się brokuł z objawami zepsucia, gnicia lub takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych,
- wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- jędrne i zwarte, wolne od wad takich jak plamy lub ślady zmarznięcia, pąki róży muszą być zupełnie zamknięte,
- długość brokuł nie może przekraczać 20cm,
- waga 1 sztuki od 400g do 500g.

Kalafior świeży klasa I - wymagania:

- cały, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń, o świeżym wyglądzie,
- zdrowy, bez objawów psucia, gnicia,
- wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- czysty, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych,
- bez obcych zapachów i smaków,
- jędrny, o zwartej budowie,
- o barwie białej, kremowej lub barwie kości słoniowej,
- wolny od uszkodzeń takich jak plamy, przerośnięcia róży listkami, odgniecenia,
- waga 1 sztuki od 400g do 500g.

Kapusta świeża pekińska klasa I - wymagania:

- prawidłowo wykształcona, zwarta, liście zewnętrzne zielone do seledyn, o świeżym wyglądzie,
- bez uszkodzeń mechanicznych,
- zdrowa, bez śladów gnicia chorób grzybowych,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- bez wyrosniętych pędów kwiatowych,
- bez obcych zapachów i smaków,
- bez nadmiernego zawilgocenia,
- główka przycięta poniżej najniższego liścia,
- wielkość główki 0,8 do 1kg.

Kapusta świeża biała i czerwona klasa I - wymagania:

- o świeżym wyglądzie, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu,
- zdrowa, wyklucza się produkt z objawami gnicia,
- wolna od owadów i innych pasożytów,
- wolna od wszystkich obcych zapachów i smaków,
- łodyga przycięta poniżej najniższego liścia, liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste,
- każde opakowanie lub partia, w przypadku przewożenia kapusty luzem, musi zawierać kapustę głowistą tego samego pochodzenia, odmiany i jakości,
- główki kapusty głowistej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy.

Jabłka świeże klasa I - wymagania:

- całe i zdrowe,
- nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin),
- wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i smaków,
- niedopuszczalne są owoce: nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde, co dyskwalifikuje je pod względem przydatności do spożycia, przejrzałe, które wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą czy wody spowodowane zbyt niską temperaturą,
- powinny mieć kształt, wielkość i barwę charakterystyczną dla danej odmiany,
- minimalna średnica jabłek dla klasy I powinna wynosić 5,5cm do 6,5cm.

Truskawka świeża klasa I - wymagania:

- cała, nie może mieć żadnych uszkodzeń i zgnieceń,
- zdrowa, nie może być zgniła lub zapleśniała,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- czysta o świeżym wyglądzie, nie może mieć plam po opryskach, zanieczyszczeń ziemią ale nie myta,
- owoc nie może być mokry,
- bez obcych zapachów i smaków,
- musi mieć typowy kształt dla danej odmiany,
- odpowiednio dojrzałe, barwa charakterystyczna i wyrównana, z kielichem i szypułką, które powinny być świeże i zielone,

- pakowane po 2kg netto łubiance.

Banany klasa I - wymagania:

- żółte i dojrzałe, twarde, w stanie nienaruszonym – bez odgnieień, stłuczeń i ciemnych plam na skórce,
- wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- o nienaruszonej szypułce owocostanu i uszkodzeń spowodowanych przez grzyby,
- wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami,
- wolne do zawilgocenia powierzchniowego,
- wolne od obcych zapachów i smaków,
- zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z bananów o tym samym pochodzeniu, odmianie i/lub typie handlowym oraz jakości.

Brzoskwinie i nektaryny klasa I - wymagania:

- dobrej jakości, całe, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia, pleśni lub zepsucia, które czynią je niezdatne do spożycia,
- czyste, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych,
- wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- bez zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i smaków,
- miąższ musi być całkowicie zdrowy,
- cechy charakterystyczne dla danej odmiany,
- średnica owoców 7 do 8cm.

Arbuz klasa I - wymagania:

- dobrej jakości, cały, zdrowy, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią go niezdatnym do spożycia,
- czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,
- wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- jędrny i dostatecznie dojrzały,
- bez pęknięć i odgnieień,
- bez obcych zapachów i smaków,
- dobrze wykształcone zgodnie z cechami charakterystycznymi dla danej odmiany,
- szypułka arbuza nie może być dłuższa niż 5cm,
- minimalna masa 1 arbuza powinna wynosić 2kg.

2. Warzywa i owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych.
3. Dostawy 2 razy w tygodniu od godz. 6-tej do 8-tej do magazynu żywności, samochodem przystosowanym do przewozu warzyw i owoców, zgodnie z wszelkimi normami i przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Dostawa obejmuje także rozładunek towaru. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować dostawę w ciągu 24 godz. od złożenia zamówienia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo doraźnego uzupełnienia poszczególnego zamówienia.
5. Przyjęcie każdej dostawy do magazynu poprzedzone będzie kontrolą jakościową i ilościową przeprowadzoną przez osobę przyjmującą w obecności osoby dostarczającej towar. W przypadku, jeżeli jakikolwiek element przedmiotu zamówienia nie będzie oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, bądź jeśli będzie posiadał wady jakościowe lub ilościowe, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru. W przypadku reklamacji wykonawca zobowiązany jest w ciągu 3 godz. do dostarczenia towaru bez wad.
6. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywnościowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

7. Dostawy ziemniaków – młode ziemniaki zamawiane będą od 1 czerwca.

Miejscowość, dnia 2016 r.

.....
podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy

(Pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik N 1

Pakiet nr 3 - Mięso i wędliny

Lp.	Nazwa produktu	Jedn. miar	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawki Vat w %	Wartość brutto
1	Salceson biały extra	kg	180				
2	Parówka waga od 60g do 70g - 1 szt.	kg	750				
3	Pasztetowa	kg	150				
4	Kielbasa zwyczajna	kg	300				
5	Mielonka	kg	600				
6	Kielbasa szynkowa	kg	800				
7	Kielbasa cienka do grzania waga 70g - szt. (frankfurterki)	kg	200				
8	Winerki	kg	600				
9	Polędwica sopocka	kg	400				
10	Szynka gotowana	kg	800				
11	Boczek wędzony	kg	200				
12	Polędwica drobiowa	kg	500				
13	Kielbasa mortadela	kg	300				
14	Łopatka wieprzowa z kością bez skóry	kg	2 800				
15	Schab z kością	kg	2 200				
16	Słonina świeża bez skóry	kg	200				
17	Żeberka wieprzowe	kg	80				
18	Gulaszowe wołowe bez kości (bez łożu nierozdrobnione)	kg	1 900				

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia BZP/38/382-12/16

19	Wołowe pieczeniowe extra	kg	200			
20	Wątroba wieprzowa	kg	250			
21	Karczek wieprzowy bez kości	kg	150			
22	Kaszanka	kg	250			
23	Szynka konserwowa	kg	100			
24	Szynka z indyka	kg	50			
25	Baleron	kg	150			
26	Filet wędzony z indyka	kg	80			
Razem						

Wymagania:

1. Obowiązkowa norma ogólna:

Schab wieprzowy z kością świeży z polędwiczką pochodzący z rozbioru młodych sztuk. Powierzchnie cięć gładkie, brak odłamków kości, linie cięć kości nie powinny wystawać ponad element mięsa, kanał rdzeniowy całkowicie pozbawiony rdzenia kręgowego, powierzchnia mięsna pozbawiona okrywy tłuszczowej, mięso nie nastrzykiwane. Powierzchnia sucha do lekko wilgotnej. Niedopuszczalna powierzchnia mokra, oślizgła lub spleśniała. Brak śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie, jasnoróżowa do czerwonej, niedopuszczalny odcień szary, zielonkawy lub ciemnoczerwony. Zapach swoisty świeży. Niedopuszczalny zapach zaparzenia, psucia się, płciowy, moczu bądź inny obcy.

Karczek bez kości – mięso świeże pochodzące z rozbioru młodych sztuk nie nastrzykiwane. Element obrobiony kulinarnie, odtłuszczony. Powierzchnia czysta bez przekrwień, zmiądzzonych kości, sucha do lekko wilgotnej. Barwa mięśni różowa do czerwonej. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia się, bez obcych zapachów.

Łopatką z kością bez skóry, bez tłuszczu, bez golonki z młodych sztuk.

Mięso świeże, nie nastrzykiwane. Powierzchnia czysta bez przekrwień, sucha do lekko wilgotnej. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie jasnoróżowa do czerwonej. Zapach swoisty świeży. Niedopuszczalny zapach zaparzenia, psucia, płciowy bądź inny obcy. Linia cięć kości nie może wystawać ponad element mięsa.

Żeberka wieprzowe świeże.

Pokryte minimum 1 cm warstwą mięsa, bez mostka, pocięte w pasy o szerokości około 10 cm, bez tłuszczu.

Gulasz wołowy.

Mięso świeże z młodych tusz – do 24 m-cy – o powierzchni czystej, suchej, bez łożu, nie postrzępione, bez przekrwień i zmiądzzonych kości. Kawalki mięsa od 2kg do 5kg. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie, jasnoróżowa do czerwonej, niedopuszczalny kolor ciemnoczerwony. Bez tłuszczu, ścięgien, chrząstek. Zapach swoisty świeży.

Wołowina pieczeniowa ekstra bez kości.

Mięso świeże z udźca z młodych tusz – do 24m-cy - o powierzchni czystej, suchej, bez żadnych przerostów, błon bez łożu, linie cięć mięsa gładkie.

Słonina świeża – bez skóry, minimum 2cm grubości.

Boczek wieprzowy wędzony, minimum 60% mięsa, bez kości, łuskany – pochodzący z rozbioru młodych sztuk, element obrobiony kulinarnie. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia. Wygląd na przekroju; barwa charakterystyczna dla wędzonek, struktura plastra ścisła, soczysta. Niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku. Cechy dyskwalifikujące: obecność chrząstek, oślizgłość, nalot pleśni, obce posmaki, zapachy oraz jeżeli do produkcji użyto składników pozaklasowych.

Kaszanka – wyrób podrobowy. Pakowana w osłonki bezbarwne w kształcie batonu o wielkości ok. 1kg. Na przekroju barwa ciemno-brunatna z widoczną szarą kaszą z odcieniem brunatnym. Konsystencja ścisła, dobrze związana. Niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników, obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.

Salceson. Wyrób podrobowy o zawartości mięsa nie mniej niż 70% w osłonce bezbarwnej w kształcie batonu o wielkości od 0,8 do 1,2kg. Osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Barwa na przekroju szaroróżowa właściwa dla użytych składników mięsno-tłuszczowych. Konsystencja soczysta, nie rozpadająca się, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami.

Winerki. Produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 65% drobno rozdrobniony, homogenizowany, parzony. Batony w osłonkach naturalnych o wielkości ok. 70g. Osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szaro-zielona, plamy wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: barwa różowa do jasnobrazowej, konsystencja dość ścisła, elastyczna, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrza niepołączone ze zmianą barwy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami.

Parówki. Produkt o zawartości mięsa nie mniej niż 60% homogenizowany, parzony. Batony wielkości ok. 70g. W osłonkach sztucznych, ściśle przylegających do farszu, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrazowej o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: barwa różowa do jasnobrazowej, konsystencja dość ścisła, elastyczna. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, parówki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami ścięgnami itp.

Kiełbasa zwyczajna. Produkt o zawartości mięsa wieprzowo-wołowego nie mniej niż 75%, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Batony wielkości ok. 200-250g w osłonkach naturalnych, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrazowej z prześwitami składników pod osłonką ściśle przylegająca do farszu. Niedopuszczalne plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: barwa na przekroju jasnoróżowa do ciemnoróżowej, surowce równomiernie rozłożone. Niedopuszczalne skupiska jednego składnika, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, obce zapachy i posmaki, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.

Mielonka. Wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 65%, drobno rozdrobniona, parzona, w osłonce sztucznej bezbarwnej, ściśle przylegającej do batonu. Smak i zapach charakterystyczny dla danego wyrobu. Powierzchnia przekroju o średnicy ok. 8cm lekko wilgotna. Składniki mielonki równomiernie rozłożone, konsystencja dość ścisła. Niedopuszczalne zacieki galarety, obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.

Mortadela. Wyrób o zawartości mięsa wieprzowo-wołowego nie mniej niż 60%, homogenizowany, parzony. Batony wielkości ok. 1kg-1,2kg, średnica w przekroju ok. 6cm w sztucznych osłonkach. Osłonka gładka przylegająca do farszu. Smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla danego asortymentu. Wygląd na przekroju: barwa różowa, konsystencja dość ścisła, elastyczna. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.

Kiełbasa szynkowa mielona. Wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%, grubo rozdrobniony, parzony, w osłonkach sztucznych, powierzchnia gładka o barwie jasnobrazowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu, aromatyczna. Na przekroju: barwa mięsa jasnoróżowa,

niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.

Frankfurterki. Produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%, średnio rozdrobniony. Krótkie kielbaski wielkości ok. 70g w osłonkach naturalnych, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników, osłonka ściśle przylegająca do farszu, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Wygląd na przekroju: barwa różowa do czerwonej, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne otwory powietrza, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.

Połędwica sopocka. Wyrób ze schabu wieprzowego o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%, parzony o powierzchni czystej i suchej oraz smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Barwa powierzchni złoto pomarańczowa. Produkt soczysty, kruchy, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, połówce uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.

Szynka gotowana. Wędzonka wieprzowa o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 80% z szynki wieprzowej o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej szynki, bez otoczki tłuszczowej. Szynka w siatce formującej, wędzona, parzona, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku. Średnica przekroju nie może przekraczać 12cm. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, szynki uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.

Baleron. Wyrób z karkówki wieprzowej, wędzony, parzony. Zawartość mięsa wieprzowego 80%, powierzchnia czysta o barwie wiśniowej. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Niedopuszczalne na przekroju: skupiska galarety, wyciek soku i nietypowa barwa mięśni. Waga 1 opakowania ok. 1,20kg. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.

Połędwica drobiowa. Wyrób o zawartości mięsa drobiowego nie mniej niż 70%, średnio rozdrobniony. Wyrób w osłonce barierowej sztucznej, długość batonu ok. 20cm i średnica ok. 5cm. Barwa na przekroju jasnoróżowa, osłonka ściśle przylegająca do batonu. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna, soczysta. Konsystencja ścisła, elastyczna. Niedopuszczalne skupiska i zacieki galarety, obce posmaki i zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.

Szynka z indyka. Wyrób o zawartości mięsa indyczego nie mniej niż 75%, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersi indyczych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, nie wędzony, parzony. Wygląd ogólny: produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton ok. 20cm i średnicy ok. 6-8cm, powierzchnia czysta. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa na przekroju jasnoróżowa do różowej, typowa do użytego mięsa indyczego. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa indyczego z wyczuwalnymi użytymi przyprawami.

Filet wędzony z indyka. Wędlina drobiowa bez osłonkowa z mięsa piersi indyczej o barwie jasnoróżowej do różowej, o smaku i zapachu charakterystycznym dla mięsa indyczego, wyczuwalnym posmaku wędzenia. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku. Cechy dyskwalifikujące jak przy innych wędlinach.

Szynka konserwowa. Wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 85%, grubo rozdrobniona, parzona, w osłonce bezbarwnej sztucznej o smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu. Barwa na przekroju różowa, konsystencja dość ścisła, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, soczysta, osłonka ściśle przylegająca do batonu. Niedopuszczalne skupiska i zacieki galarety. Cechy dyskwalifikujące jak wyżej.

2. Dostawy mięsa i wędlin samochodem chłodnią dostosowanym do przewozu w/w produktów w opakowaniach zabezpieczających jakość dostarczanego towaru, zgodnie z wszelkimi normami i przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Dostawy będą realizowane od poniedziałku do piątku, od godz. 6-tej do 9-tej do magazynu żywności.
3. Każdorazowa dostawa odbywa się na podstawie wcześniejszego telefonicznego zamówienia złożonego dzień wcześniej do godz. 11-tej. Zamówienie określa ilość oraz rodzaj asortymentu.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo doraźnego uzupełnienia poszczególnego zamówienia.

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia BZP/38/382-12/16

5. Dostarczony towar winien odpowiadać normom jakościowym, a także spełniać inne wymagania, zwłaszcza w zakresie oznakowania dostarczonych towarów, a nadto spełniać wszelkie wymagania w zakresie bezpieczeństwa i higieny środków spożywczych określone w ogólnie obowiązujących przepisach. Dostarczony towar winien posiadać ważne terminy przydatności (co najmniej 4 dni) oraz posiadać niezbędne dokumenty, atesty dopuszczające do obrotu nimi na terenie kraju.
6. Dostarczone produkty muszą być świeże w 1 gatunku, tzn. o charakterystycznej barwie, zapachu, bez odkształceń, nie uszkodzone mechanicznie ani przez szkodniki, bez obecności pleśni oraz procesów gnilnych.
7. Przyjęcie każdej dostawy będzie poprzedzone kontrolą jakościową i ilościową przeprowadzoną przez osobę przyjmującą w obecności osoby dostarczającej towar. W przypadku jeżeli jakikolwiek element przedmiotu zamówienia nie będzie oryginalnie zapakowany i oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, bądź jeśli będzie posiadał wady jakościowe lub ilościowe, towar nie zostanie przyjęty. Wykonawca na własny koszt niezwłocznie wymieni towar we własnym zakresie. Przez określenie „niezwłocznie” należy rozumieć załatwienie reklamacji do 2godz.
8. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywności HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.
9. Towar, który nie będzie odpowiadał wymogom zawartym w opisie zamówienia, może być poddany badaniu. Przy wyniku negatywnym, dostawca zostanie obciążony kosztami badania.

Miejscowość, dnia 2015 r.

.....
podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy

(Pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik N 1

Pakiet nr 4 - Pieczywo

Lp.	Nazwa produktu	Jedn. miar	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawki Vat w %	Wartość brutto
1	Chleb 1000g (krojony)	szt.	26 000				
2	Chleb razowy 500g (krojony)	szt.	7 000				
3	Bułka zwykła 100g	szt.	49 000				
4	Bułka paryska 400g (krojona)	szt.	8 000				
5	Bułka tarta	kg	450				
6	Drożdże	kg	120				
7	Pieczywo bezglutenowe 250g (krojone)	szt.	50				
Razem							

Wymagania:

- Dostawy pieczywa realizowane będą od poniedziałku do soboty do godz. 5:00 rano do magazynu żywności samochodem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z wszelkimi normami i przepisami obowiązującymi w tym zakresie;
- Każdorazowa dostawa odbywa się na podstawie telefonicznego zamówienia złożonego dzień wcześniej do godziny 11-tej. Zamówienie określa ilość oraz rodzaj asortymentu;
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość dodatkowej dostawy pieczywa w danym dniu w przypadku dużych zmian ilości pacjentów;
- Dostawa przedmiotu zamówienia wraz z rozładunkiem, odbywać się będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy loco magazyn Żywności Zamawiającego w odpowiednich opakowaniach (zamknięte i nieuszkodzone w workach foliowych), transportem spełniającym wymogi sanitarno-higieniczne;
- Przyjęcie każdej dostawy poprzedzone będzie kontrolą ilościową i jakościową. W przypadku jeżeli jakikolwiek element przedmiotu zamówienia nie będzie oryginalnie zapakowany i oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, bądź jeśli będzie posiadał wady jakościowe lub ilościowe, towar nie zostanie przyjęty. Wykonawca na własny koszt niezwłocznie wymieni towar. Przez określenie „niezwłocznie” należy rozumieć załatwienie reklamacji do 1 godziny;
- Wykonawca zobowiązany jest udzielić gwarancji (terminu przydatności do spożycia) licząc od daty dostawy:
 - na pieczywo (chleb, chleb razowy, bułka paryska, bułkę zwykłą) krojone - termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 dni
 - na pieczywo bezglutenowe- termin min. 1 - miesięczny
- Dostawca musi posiadać wdrożony HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej;
- Wykonawca rozpatrzy na swój koszt reklamację pieczywa, jeżeli w trakcie produkcji posiłków ujawnią się wady (towar niezgodny z opisem przedmiotu zamówienia), nie widoczne w momencie przyjmowania towaru w ciągu 1 godziny od momentu otrzymania telefonicznej reklamacji. Zamawiający dodatkowo potwierdzi reklamację pismem poleconym;

9. Opis wymaganego towaru:

- chleb zwykły i razowy podłużny, krojony w kromki jednakowej grubości,
- bułki pszenne 100g owalne lub okrągłe.
- pieczywo dobrze wypieczone, skórka chleba powiązana z mięksizem, mięksiz elastyczny nie może się kruszyć ani być lepki.
- zapach i smak swoisty dla danego gatunku pieczywa;

10. Cechy dyskwalifikujące:

- pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie;
- zabrudzone, spalone, mięksiz lepki niedopieczony z zakalcom, z obecnością grudek mąki, soli;
- smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony;
- zapach stęchły lub inny obcy;

Miejscowość, dnia 2016 r.

.....
podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy

(Pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik N 1

Pakiet nr 5 - Nabiał i tłuszcze

Lp.	Nazwa produktu	Jedn. miar	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawki Vat w %	Wartość brutto
1	Mleko 2% luz	l	26 000				
2	Masło kostka 200 g (82% tłuszczu)	Kg	6 000				
3	Śmietana 30%	l	1 400				
4	Twaróg półtłusty	kg	1 800				
5	Ser żółty	Kg	500				
6	Ser topiony 100 g	szt.	2 500				
7	Jogurt owocowy 125 g	szt.	6 500				
8	Jogurt naturalny 125 g	szt.	6 500				
9	Margaryna „Palma” kostka 250 g	kg	1 300				
10	Mleko w proszku zaw. tłuszczu 26% (torebka 400 g lub 500 g)	kg	1 000				
Razem							

Wymagania:

1. Dostawy towaru realizowane będą od poniedziałku do piątku do godz. 5:00 rano;
2. Dostawa przedmiotu zamówienia wraz z rozładunkiem, odbywać się będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy loco magazyn Żywności Zamawiającego;
3. Dostawy mleka i przetworów mlecznych odbywać się będą samochodem chłodnią spełniającym wymogi sanitarno-higieniczne do transportu mleka i przetworów mlecznych, w opakowaniach zabezpieczających jakość dostarczanego towaru, zgodnie z wszelkimi normami i przepisami obowiązującymi w tym zakresie;
4. Każdorazowa dostawa odbywa się na podstawie wcześniejszego telefonicznego zamówienia złożonego dzień wcześniej do godziny 11:00. Zamówienie określa ilość oraz rodzaj asortymentu;
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo doraźnego uzupełnienia poszczególnego zamówienia;
6. Dostarczony towar winien odpowiadać normom jakościowym, a także spełniać inne wymagania, zwłaszcza w zakresie oznakowania dostarczanych towarów, a nadto spełniać wszelkie wymagania w zakresie bezpieczeństwa i higieny środków spożywczych określone w ogólnie obowiązujących przepisach;
7. Dostarczany towar musi być świeży w I gatunku;
8. Przyjęcie każdej dostawy poprzedzone będzie kontrolą ilościową i jakościową. W przypadku jeżeli jakikolwiek element przedmiotu zamówienia nie będzie oryginalnie zapakowany i oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, bądź jeśli będzie posiadał wady jakościowe lub ilościowe, towar nie zostanie przyjęty. Wykonawca na własny koszt niezwłocznie wymieni towar. Przez określenie „niezwłocznie” należy rozumieć załatwienie reklamacji do 2 godzin.;

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia BZP/38/382-12/16

9. Przetwory mleczne muszą być dostarczane zgodnie z Rozporządzeniem Komisji EWG Nr 1898/97 w sprawie ochrony oznaczeń stosowanych w obrocie mlekiem i przetworami mlecznymi. *W rozumieniu niniejszego rozporządzenia „przetwory mleczne” oznaczają produkty uzyskiwane wyłącznie z mleka, przez co należy rozumieć, że można do nich dodać substancje konieczne do ich wytworzenia, pod warunkiem, że substancje nie są używane do zastąpienia, w całości lub częściowo, jakichkolwiek naturalnych składników mleka;*
10. Wykonawca zobowiązany jest udzielić gwarancji (terminu przydatności do spożycia) licząc od daty dostawy:
 - mleko – 3 dni;
 - śmietana, twaróg – 14 dni;
 - pozostałe produkty – 1 miesiąc
11. Wykonawca rozpatrzy na swój koszt reklamację mleka w dniu dostarczenia towaru, natomiast pozostałych artykułów (masła, margaryny, jogurtów, śmietany, twarogu, serów, mleka w proszku) , jeżeli w trakcie produkcji posiłków ujawnią się wady (towar niezgodny z opisem przedmiotu zamówienia), nie widoczne w momencie przyjmowania towaru w ciągu 24godzin od momentu otrzymania telefonicznej reklamacji. Zamawiający dodatkowo potwierdzi reklamację pismem poleconym;
11. Dostawca musi posiadać wdrożony HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej;
12. Opis wymaganego towaru:
 1. Mleko 2% tł. Pakowane w 5 litrowe worki foliowe – świeże, słodkie o naturalnym zapachu;
 2. Jogurt naturalny i owocowy – kubek PCV 140g - 160g zaw. tłuszczu 2%; skrzep jednolity, zwarty. Barwa odpowiednia do zastosowanego dodatku. Smak i zapach orzeźwiający, lekko kwaśny;
 3. Masło – zaw. tłuszczu 82%, barwa jednolita, konsystencja zwarta, smarowna, smak i zapach świeży, bez oznak zjełczenia. Opakowanie jednostkowe 200g kostka;
 4. Śmietana 30% - słodka, smak i zapach świeży;
 5. Twaróg półtłusty – barwa biała, zapach świeży, konsystencja zwarta;
 6. Ser topiony- opakowanie jednostkowe kostka 100g, wyprodukowany przy użyciu topników z serów naturalnych bez dodatków smakowych, konsystencja smarowna, barwa jednolita;
 7. Ser żółty- barwa żółta, kremowa, konsystencja stała, twarda, umożliwiającą łatwe krojenie, zapach świeży;
 8. Mleko w proszku – zaw. tłuszczu 26% opakowanie jednostkowe torebka 400g lub 500g, konsystencja sypka, bez grudek, zapach swoisty;
 9. Margaryna „PALMA” - kostka 250g, zaw. tłuszczu min.80%, barwa jednolita, konsystencja zwarta, bez oznak zjełczenia.
12. Cechy dyskwalifikujące:
 - Zapach świadczący o rozpoczętym procesie jęłczenia tłuszczu;
 - Kwaśny i zepsuty twaróg;
 - Uszkodzone lub zabrudzone opakowania.

Miejscowość, dnia 2015 r.

.....
podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy

(Pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik Nr 1

Pakiet nr 6 – Ryby mrożone i warzywa mrożone

Lp.	Nazwa produktu	Jedn. miar	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawki Vat w %	Wartość brutto
1	Ryba mrożona (shatterpack) – filet mintaj	Kg	400				
2	Szpinak mrożony	Kg	1 000				
3	Kalafior mrożony	kg	400				
4	Fasolka szparagowa mrożona	kg	400				
5	Truskawki mrożone	kg	200				
Razem							

Wymagania:

1. Dostawy towaru realizowane będą 1 raz w tygodniu od poniedziałku do piątku w godz. od 6:00 do 11:00;
2. Dostawa przedmiotu zamówienia wraz z rozładunkiem, odbywać się będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy loco magazyn Żywności Zamawiającego;
3. Dostawy ryb mrożonych i warzyw mrożonych samochodem spełniającym wymogi sanitarno-higieniczne do transportu żywności mrożonej;
4. Realizacja jednostkowego zamówienia z podaniem asortymentu i ilości zapotrzebowanego towaru, będzie dokonywana telefonicznie z dwudniowym wyprzedzeniem;
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo doraźnego uzupełnienia poszczególnego zamówienia
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar z odpowiednim terminem ważności, nie krótszym niż 2 miesiące od daty dostawy
7. Przyjęcie każdej dostawy poprzedzone będzie kontrolą ilościową i jakościową. W przypadku jeżeli jakkolwiek element przedmiotu zamówienia nie będzie oryginalnie zapakowany i oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, bądź jeśli będzie posiadał wady jakościowe lub ilościowe, towar nie zostanie przyjęty. Wykonawca na własny koszt niezwłocznie wymieni towar. Przez określenie „niezwłocznie” należy rozumieć załatwienie reklamacji do 2 godzin
8. Dostarczony towar winien odpowiadać normom jakościowym, a także spełniać inne wymagania zwłaszcza w zakresie oznakowania dostarczanych produktów, a nadto spełniać wszelkie wymagania w zakresie bezpieczeństwa i higieny środków spożywczych określonych w ogólnie obowiązujących przepisach;
9. Dostarczany towar musi być świeży i I gatunku
10. Wykonawca zobowiązany jest do rozpatrzenia na swój koszt reklamacji jeżeli w trakcie produkcji posiłków ujawnią się wady (towar niezgodny z opisem przedmiotu zamówienia), nie widoczne w momencie przyjmowania towaru w ciągu 24 godzin od momentu otrzymania telefonicznej reklamacji. Zamawiający dodatkowo potwierdzi reklamację pismem poleconym;
11. Dostawca musi posiadać wdrożony HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej;
12. Opis wymaganego towaru:
 1. Ryby mrożone – filet mrożony bez glazury (shatterpack), barwa jasna, bez przebarwień, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia;

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia BZP/38/382-12/16

2. Warzywa i owoce mrożone - barwa odpowiednia dla danego gatunku, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia, w opakowaniach 500g lub 1000g
13. Cechy dyskwalifikujące:
- Widoczne oznaki rozmrożenia towaru;
 - Zapach świadczący o procesach psucia się

Miejscowość, dnia 2016 r.

.....
podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy

(Pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik N 1

Pakiet nr 7 - Drób mrożony

Lp.	Nazwa produktu	Jedn. miar	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawki Vat w %	Wartość brutto
1	Kurczak mrożony pakowany pojedynczo (1500g-1600g)	kg	3 500				
2	Udka z kurczaka mrożone waga 1 szt. 250g-300g	kg	1 800				
3	Filet z kurczaka mrożony paczkowany 500g-1000g	kg	600				
4	Wątróbka z kurczaka mrożona paczkowana 500g-1000g	kg	400				
5	Żołądki z kurczaka mrożone paczkowane 500g -1000g	kg	200				
Razem							

Wymagania:

1. Dostawy drobiu realizowane będą 1 raz w tygodniu w godz. od 6:00 do 09:00;
2. Dostawa przedmiotu zamówienia wraz z rozładunkiem, odbywać się będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy loco magazyn Żywności Zamawiającego;
3. Dostawy drobiu mrożonego samochodem dostawczym do przewozu produktów mrożonych, w opakowaniach zabezpieczających jakość dostarczanego towaru zgodnie z wszelkimi normami i przepisami obowiązującymi w tym zakresie;
4. Każdorazowa dostawa odbywa się na podstawie wcześniejszego telefonicznego zamówienia, złożonego dzień wcześniej do godziny 11:00, zamówienie określa ilość oraz rodzaj asortymentu.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo doraźnego uzupełnienia poszczególnego zamówienia;
6. Wykonawca zobowiązany jest do rozpatrzenia na swój koszt reklamacji jeżeli w trakcie produkcji posiłków ujawnią się wady (towar niezgodny z opisem przedmiotu zamówienia), nie widoczne w momencie przyjmowania towaru w ciągu 24 godzin od momentu otrzymania telefonicznej reklamacji. Zamawiający dodatkowo potwierdzi reklamację pismem poleconym;
7. Dostarczony towar winien odpowiadać normom jakościowym, spełniać wymagania w zakresie oznakowania oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia (co najmniej 14 dni)

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia BZP/38/382-12/16

13. Przyjęcie każdej dostawy poprzedzone będzie kontrolą ilościową i jakościową. W przypadku jeżeli jakikolwiek element przedmiotu zamówienia nie będzie oryginalnie zapakowany i oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, bądź jeśli będzie posiadał wady jakościowe lub ilościowe, towar nie zostanie przyjęty. Wykonawca na własny koszt niezwłocznie wymieni towar. Przez określenie „niezwłocznie” należy rozumieć załatwienie reklamacji do 2 godzin;
12. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywności HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej;
13. Opis wymaganego towaru:
 1. Kurczaki mrożone bez podrobów, w opakowaniu jednostkowym; od 1,20 kg do 1,500 kg
 2. Udka z kurczaka mrożone- ćwiartka tylna;
 3. Filet z kurczaka – opakowanie jednostkowe 1 kg;
 4. Wątróbka drobiowa – opakowanie jednostkowe 1 kg;
 5. Żołądki drobiowe – opakowanie jednostkowe 1 kg;
 6. Mięso powinno być prawidłowo wykrwawione i ocieknięte;
 7. Skóra jędrna bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez resztek upierzenia oraz bez wystających złamanych kości;
 8. W mięsie drobiowym mrożonym dopuszcza się w opakowaniu jednostkowym niewielkie oblodzenie, oszronienie opakowania, niedopuszczalne są oparzeliny mrozowe;
 9. Temperatura mrożonego mięsa drobiowego powinna być nie wyższa niż minus 12 °C, mrożone mięso drobiowe – oznacza mięso drobiowe, które musi być zamrożone jak najszybciej, w związku z wymogami normalnych procedur ubojowych i które ma być utrzymane przez cały czas w temperaturze nie wyższej niż minus 12 °C;
 10. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku.
14. Cechy dyskwalifikujące:
 1. Zapach świadczący o procesach rozkładu towaru przez drobnoustroje;
 2. Zapach zjełczałego tłuszczu;
 3. Widoczne cechy rozmrożenia produktu.

Miejscowość, dnia 2016 r.

.....
podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy

(Pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik N 1

Pakiet nr 8 - Jaja

Lp.	Nazwa produktu	Jedn. miar	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawki Vat w %	Wartość brutto
1	Jajka w klasie wagowej M - średnie: 63<masa<53g	szt.	62 000				
Razem							

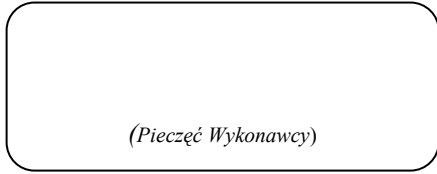
Wymagania:

- Dostawy jaj odbywać się będą 2 razy w tygodniu w godz. od 6:00 do 11:00, samochodem dostosowanym do przewozu jaj w opakowaniach zabezpieczających jakość towaru, zgodnie z wszelkimi normami i przepisami obowiązującymi w tym zakresie;
- Każdorazowa dostawa odbywa się na podstawie wcześniejszego telefonicznego zamówienia złożonego dwa dni wcześniej;
- Dostawa przedmiotu zamówienia wraz z rozładunkiem, odbywać się będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy loco magazyn Żywności Zamawiającego w odpowiednich opakowaniach (zamknięte i nieuszkodzone), transportem spełniającym wymogi sanitarno-higieniczne;
- Jaja powinny być świeże i dobrej jakości;
- Przyjęcie każdej dostawy poprzedzone będzie kontrolą ilościową i jakościową. W przypadku jeżeli jakikolwiek element przedmiotu zamówienia nie będzie oryginalnie zapakowany i oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, bądź jeśli będzie posiadał wady jakościowe lub ilościowe, towar nie zostanie przyjęty. Wykonawca na własny koszt niezwłocznie wymieni towar. Przez określenie "niezwłocznie" należy rozumieć załatwienie reklamacji do 2 godzin;
- Zamawiający zastrzega sobie prawo doraźnego uzupełnienia poszczególnego zamówienia;
- Dostarczony towar powinien odpowiadać normom jakościowym a także spełniać inne wymagania, zwłaszcza w zakresie oznakowania jaj
- termin przydatności do spożycia 21 dni;
- Wykonawca zobowiązany jest do rozpatrzenia na swój koszt reklamacji jeżeli w trakcie produkcji posiłków ujawnią się wady (towar niezgodny z opisem przedmiotu zamówienia), nie widoczne w momencie przyjmowania towaru w ciągu 24 godzin od momentu otrzymania telefonicznej reklamacji. Zamawiający dodatkowo potwierdzi reklamację pismem poleconym;
- Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywności HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej;
- Opis wymaganego towaru:
 - jaja w klasie wagowej M - średnie: masa od 53g-63g.;
 - skorupka i kutikula: czysta, nieuszkodzona, normalny kształt;
 - żółtko: bez wyraźnego zarysu, lekko ruchome podczas obrotu jajem;
 - białko: przejrzyste, przezroczyste;
 - zarodek: rozwinięcie niewidoczne;
 - ciała obce: niedopuszczalne;

7. zapach obcy: niedopuszczalny.

Miejscowość, dnia 2016 r.

.....
podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy



FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Załącznik N 1

Pakiet 9 - Woda mineralna

Lp.	Nazwa produktu	Jedn. miar	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawki Vat w %	Wartość brutto
1	Woda mineralna gazowana w butelce plastikowej o pojemności 1,5 l	butelka	6 500				
2	Woda mineralna niegazowana w butelce plastikowej o pojemności 1,5 l	butelka	3 000				
Razem							

Wymagania:

- 1) Wykonawca zobowiązuje się sukcesywnie dostarczać wodę mineralną wg zamówień cząstkowych Zamawiającego;
- 2) Każdorazowa dostawa odbywa się na podstawie wcześniejszego telefonicznego zamówienia złożonego dwa dni wcześniej;
- 3) Dostawa przedmiotu zamówienia wraz z rozładunkiem, odbywać się będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy loco magazyn Żywności Zamawiającego w odpowiednich opakowaniach (zamknięte i nieuszkodzone), transportem spełniającym wymogi sanitarno-higieniczne;
- 4) Przyjęcie każdej dostawy poprzedzone będzie kontrolą ilościową i jakościową. W przypadku jeżeli jakikolwiek element przedmiotu zamówienia nie będzie oryginalnie zapakowany i oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, bądź jeśli będzie posiadał wady jakościowe lub ilościowe, towar nie zostanie przyjęty. Wykonawca na własny koszt niezwłocznie wymieni towar. Przez określenie "niezwłocznie" należy rozumieć załatwienie reklamacji do 24 godzin;
- 5) Dostarczony towar winien odpowiadać normom jakościowym, spełniać wymagania w zakresie oznakowania oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia (co najmniej 12 miesięcy)
- 6) Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywności HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej;
- 7) Opis wymaganego towaru:
 - woda mineralna gazowana w butelce plastikowej o pojemności 1,5 l
 - woda mineralna niegazowana w butelce plastikowej o pojemności 1,5 l
 - opakowanie wody mineralnej nie może być zgniecione lub uszkodzone;
 - woda mineralna to woda podziemna, która jest wydobywana jednym lub kilkoma otworami naturalnymi lub wierconymi, pierwotnie czysta pod względem chemicznym i mikrobiologicznym, charakteryzująca się stabilnym składem mineralnym oraz właściwościami mającymi znaczenie fizjologiczne powodującymi korzystne oddziaływanie na zdrowie ludzi, zgodnie z określonymi wymogami i kryteriami;

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia BZP/38/382-12/16

Miejscowość, dnia 2016 r.

.....
podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy

FORMULARZ OFERTY

NAZWA WYKONAWCY:

FORMA PROWADZONEJ DZIAŁALNOŚCI:

ADRES:

POWIAT:

WOJEWÓDZTWO:.....

TEL.: FAKS: E-MAIL:.....

NIP: REGON:

BANK/ NR KONTA:

Do: Nazwa i siedziba Zamawiającego:

.....
.....

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem są **dostawy artykułów spożywczych, wyrobów masarskich, nabiału, jaj, pieczywa, warzyw i owoców dla Działu Żywnienia BZP/38/382-12/16.**

Oferuję realizację przedmiotu zamówienia, zgodnie z zasadami określonymi w SIWZ.

Pakiet 1- Artykuły spożywcze

Łączna cena netto [PLN]	
Cena netto słownie	
Łączna cena brutto [PLN]	
Cena brutto słownie	
Stawka VAT [%]	

Pakiet 2- Warzywa i owoce

Łączna cena netto [PLN]	
Cena netto słownie	
Łączna cena brutto [PLN]	
Cena brutto słownie	
Stawka VAT [%]	

Pakiet 3- Mięso i wędliny

Łączna cena netto [PLN]	
Cena netto słownie	
Łączna cena brutto [PLN]	
Cena brutto słownie	
Stawka VAT [%]	

Pakiet 4- Pieczywo

Łączna cena netto [PLN]	
Cena netto słownie	
Łączna cena brutto [PLN]	
Cena brutto słownie	

Stawka VAT [%]	
----------------	--

Pakiet 5- Nabiał i tłuszcze

Łączna cena netto [PLN]	
Cena netto słownie	
Łączna cena brutto [PLN]	
Cena brutto słownie	
Stawka VAT [%]	

Pakiet 6- Ryby mrożone i warzywa mrożone

Łączna cena netto [PLN]	
Cena netto słownie	
Łączna cena brutto [PLN]	
Cena brutto słownie	
Stawka VAT [%]	

Pakiet 7- Drób mrożony

Łączna cena netto [PLN]	
Cena netto słownie	
Łączna cena brutto [PLN]	
Cena brutto słownie	
Stawka VAT [%]	

Pakiet 8 - Jaja

Łączna cena netto [PLN]	
Cena netto słownie	
Łączna cena brutto [PLN]	
Cena brutto słownie	
Stawka VAT [%]	

Pakiet 9- Woda mineralna

Łączna cena netto [PLN]	
Cena netto słownie	
Łączna cena brutto [PLN]	
Cena brutto słownie	
Stawka VAT [%]	

Termin płatności: przelewem w ciągu 60 dni (zgodnie z Ustawą o Terminach Zapłaty w Transakcjach Handlowych z dnia 8 marca 2013 r. Dz.U. 2013, poz 403 Art. 8 ust. 2) od dnia doręczenia faktury do siedziby Zamawiającego, po uprzednim dostarczeniu towaru.

Termin realizacji zamówienia:

- od dnia wskazanego jako dzień początkowy obowiązywania umowy, z tym że nie wcześniej niż **od dnia 01.07.2016 r do dnia 30.06.2017 r.**; lub do czasu wykorzystania zakładanych ilości wynikających z Załącznika nr 1 (Formularz asortymentowo - cenowy) .

Termin ważności:

- Pakiet 1- termin nie krótszy niż 1 miesiąc
- Pakiet 3- termin nie krótszy niż 7 dni
- Pakiet 4
 - Pozycja 1-4- termin nie krótszy niż 4 dni
 - Pozycja 7- termin nie krótszy niż 1 miesiąc
- Pakiet 5
 - Pozycja 1- termin nie krótszy niż 3 dni
 - Pozycja 3-4- termin nie krótszy niż 14 dni
 - Pozycja 2, 5-10- termin nie krótszy niż 1 miesiąc

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia BZP/38/382-12/16

- Pakiet 6- termin nie krótszy niż 2 miesiące
- Pakiet 7- termin nie krótszy niż 14 dni
- Pakiet 8- termin nie krótszy niż 21 dni
- Pakiet 9- termin nie krótszy niż 12 miesięcy

Jednocześnie oświadczamy, że:

1. Zawarte w SIWZ szczegółowe warunki postępowania przetargowego zostały przez nas zaakceptowane i nie wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
2. Akceptujemy wzór umowy i w przypadku wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach określonych w SIWZ, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
3. Oświadczamy, że wszystkie złożone przez nas dokumenty są zgodne z aktualnym stanem prawnym i faktycznym.
4. Gwarantuję wykonanie całości niniejszego zamówienia zgodnie z treścią SIWZ.
5. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres 30 dni od terminu składania ofert.
6. Zastrzeżenie Wykonawcy:
Zgodnie z art. 8 ust. 3 Ustawy PZP Wykonawca zastrzega sobie, iż niżej wymienione dokumenty składające się na ofertę nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania (dołączone do oferty w osobnej kopercie):

7. Przedmiot zamówienia wykonamy:

sami / przy udziale podwykonawców*. Następujące części zamówienia zamierzamy powierzyć podwykonawcom:

Lp.	Nazwa części zamówienia

*- *niepotrzebne skreślić*

8. Upoważnionymi do reprezentowania naszej firmy są następujące osoby:

IMIĘ I NAZWISKO:

WZÓR PODPISU:

.....
.....

.....
.....

9. Upoważnienie dla powyżej wskazanych osób wynika z następującego(ych) dokumentu(ów)

....., które dołączamy do oferty.

10. Załącznikami do niniejszej oferty są:

- | | |
|----------|----------------------|
| a) | str. w ofercie |
| b) | str. w ofercie |
| c) | str. w ofercie |
| d) | str. w ofercie |
| e) | str. w ofercie |
| f) | str. w ofercie |
| g) | str. w ofercie |

11. Oferta zawiera kolejno ponumerowanych stron.

Miejscowość,, dnia 2016 r.

.....
podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy



**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

NAZWA WYKONAWCY:

ADRES:

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonym na **dostawy artykułów spożywczych, wyrobów masarskich, nabiału, jaj, pieczywa, warzyw i owoców dla Działu Żywnienia BZP/38/382-12/16**

Na podstawie art. 22 ust.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164) oświadczamy, że:

- posiadamy uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności objętych niniejszym zamówieniem, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- posiadamy wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia;
- dysponujemy odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia ;
- spełniamy warunki dot. sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Miejscowość,, dnia 2016 r.

.....
podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA**

NAZWA WYKONAWCY:

ADRES:

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonym na **dostawy artykułów spożywczych, wyrobów masarskich, nabiału, jaj, pieczywa, warzyw i owoców dla Działu Żywnienia BZP/38/382-12/16** w imieniu reprezentowanej przeze mnie firmy/Konsorcjum* oświadczam, że na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity - Dz. U. z 2015 r. poz. 2164), nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzieleniu zamówienia z powodu niżej przedstawionych przesłanek:

„Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:

- 1) (uchylony);
- 1a) (uchylony);
- 2) wykonawców, w stosunku do których otwarto likwidację lub których upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego;
- 3) wykonawców, którzy zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków gdy uzyskali oni przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
- 4) osoby fizyczne, które prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 5) spółki jawne, których wspólnika prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 6) spółki partnerskie, których partner a lub członek zarządu prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 7) spółki komandytowe oraz spółki komandytowo-akcyjne, których komplementariusza prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 8) osoby prawne, których urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 9) podmioty zbiorowe, wobec których sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary.

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia BZP/38/382-12/16

- 10) wykonawców będących osobami fizycznymi, które prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz.769) – przez okres 1 roku od dnia uprawomocnienia się wyroku;
- 11) wykonawców będących spółką jawna, spółką partnerska, spółką komandytowa, spółką komandytowo akcyjna lub osoba prawna, których odpowiednio wspólnika, partnera, członka zarządu, komplementariusza lub urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – przez okres 1 roku od dnia uprawomocnienia się wyroku”.

Miejscowość,, dnia 2016 r.

.....
podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy

(Pieczęć Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE
(DOTYCZY WYŁĄCZNIE OSÓB FIZYCZNYCH)

NAZWA WYKONAWCY:

ADRES:

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonym na **dostawy artykułów spożywczych, wyrobów masarskich, nabiału, jaj, pieczywa, warzyw i owoców dla Działu Żywnienia BZP/38/382-12/16**

Na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164) oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:

- nie otwarto wobec mnie likwidacji;
- nie ogłoszono upadłości*;
- ogłoszono wobec mnie upadłość, jednakże po ogłoszeniu upadłości zawarłem układ zatwierdzony prawomocnym postępowaniem sądu, a układ ten nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego*.

Miejscowość,, dnia 2016 r.

.....
podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy

* **niepotrzebne skreślić**

(Pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 6

OŚWIADCZENIE DOT. GRUPY KAPITAŁOWEJ

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na **dostawy artykułów spożywczych, wyrobów masarskich, nabiału, jaj, pieczywa, warzyw i owoców dla Działu Żywnienia BZP/38/382-12/16**

W imieniu reprezentowanej przeze mnie firmy/Konsorcjum*:

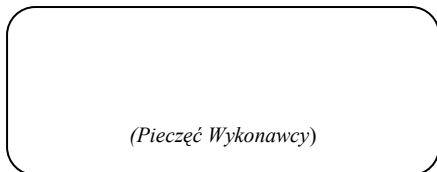
oświadczam, że:

1. nie należymy* do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. nr 50 poz. 33 z późn. zm.),
2. należymy* do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. nr 50 poz. 33 z późn. zm.) i w związku z powyższym, poniżej przedkładam listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej. *W załączeniu składam listę (wykaz) podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej.*

Miejscowość,, dnia 2016 r.

.....
Podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy

* niepotrzebne skreślić



Załącznik nr 7

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

NAZWA WYKONAWCY:

ADRES:

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na

Dostawy artykułów spożywczych, wyrobów masarskich, nabiału, jaj, pieczywa, warzyw i owoców dla

Działu Żywnienia BZP/38/382-12/16

Niniejszym oświadczam, że:

czynności związane z realizacją zamówienia będą wykonywane zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia w szczególności z zachowaniem przez podmioty zobowiązane, zasad systemu analizy i krytycznych punktów kontroli (HACCP) oraz zobowiązuję się do udostępnienia dokumentów potwierdzających w/w wymagań na każde żądanie Zamawiającego.

Miejscowość,, dnia 2016 r.

.....
*podpis osoby/osób upoważnionej/upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy*

(Pieczęć Wykonawcy)

WZÓR UMOWY

UMOWA NR /2016

zawarta w dniu 2016 roku w Jastrzębiu-Zdroju pomiędzy:

Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym nr 2 w Jastrzębiu-Zdroju przy Al. Jana Pawła II 7, zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym w Gliwicach Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000048508, nr NIP: 633-10-45-778,

reprezentowanym przez:

Grażyna Kuczera - Dyrektor

zwanym dalej „ZAMAWIAJĄCYM”

a

.....wpisaną do Rejestru
..... powadzonego przez, której kapitał
zakładowy wynosi i która posługuje się numerem NIP oraz
numerem REGON,

reprezentowanym przez:

zwanym dalej „WYKONAWCĄ”

§ 1

Tryb zawarcia umowy

Umowa zostaje zawarta zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r. (tekst jednolity - Dz. U. z 2015 r., poz. 2164) w następstwie przeprowadzenia przetargu nieograniczonego na sukcesywne **dostawy artykułów spożywczych, wyrobów masarskich, nabiału, jaj, pieczywa, warzyw i owoców dla Działu Żywnienia BZP/38/382-12/16** ogłoszonego w BZP na stronach portalu internetowego Urzędu Zamówień Publicznych nr

§ 2

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy są sukcesywne **dostawy artykułów spożywczych, wyrobów masarskich, nabiału, jaj, pieczywa, warzyw i owoców dla Działu Żywnienia.**
2. Rodzaje, ilości, ceny jednostkowe oraz wymagania Zamawiającego dotyczące jakości produktu oraz terminów dostaw podane zostały w Załączniku nr 1 do Umowy (*Formularz asortymentowo-cenowy*).
3. Wykonawca oświadcza, że przedmiot umowy określony w pkt 1 i 2 jest dopuszczony do obrotu i stosowania na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej
4. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania przedmiotu umowy określonego w pkt 1 i 2 a Zamawiający do odbioru przedmiotu umowy oraz zapłaty umówionej ceny.
5. Wartość umowy w dniu jej zawarcia wynosi:

Pakiet 1 - Artykuły spożywcze

Netto:.....zł /słownie:

Brutto:.....zł /słownie:

Pakiet 2 - Warzywa i owoce

Netto:.....zł /słownie:

Brutto:.....zł /słownie:

Pakiet 3 – Mięso i wędliny

Netto:.....zł /słownie:
Brutto:.....zł /słownie:

Pakiet 4 – Pieczywo

Netto:.....zł /słownie:
Brutto:.....zł /słownie:

Pakiet 5 – Nabiał i tłuszcze

Netto:.....zł /słownie:
Brutto:.....zł /słownie:

Pakiet 6 – Ryby mrożone i warzywa mrożone

Netto:.....zł /słownie:
Brutto:.....zł /słownie:

Pakiet 7 – Drób mrożony

Netto:.....zł /słownie:
Brutto:.....zł /słownie:

Pakiet 8 – Jaja

Netto:.....zł /słownie:
Brutto:.....zł /słownie:

Pakiet 9 – Woda mineralna

Netto:.....zł /słownie:
Brutto:.....zł /słownie:

Cena ogółem:

Cena netto: zł /słownie:
Cena brutto: zł/słownie:

7. Termin realizacji zamówienia:

– od dnia wskazanego jako dzień początkowy obowiązywania umowy, z tym że nie wcześniej niż **od dnia 01.07.2016 r do dnia 30.06.2017 r.**; lub do czasu wykorzystania zakładanych ilości wynikających z Załącznika nr 1 (Formularz asortymentowo - cenowy) .

8. Realizacja każdego z pakietów z osobna ma charakter samodzielnego zobowiązania stron.
9. Dopuszcza się dokonanie przez Zamawiającego przesunięć ilościowych pomiędzy poszczególnymi pozycjami asortymentowymi w danym pakiecie, przy zachowaniu maksymalnej wartości danego pakietu, co nie będzie stanowić zmian postanowień umowy w stosunku do treści oferty.

§ 3

Warunki płatności

1. Należność za dostarczone produkty płatna będzie w terminie **60 dni** od dnia doręczenia faktury do siedziby Zamawiającego, po uprzednim dostarczeniu towaru (zgodnie z Ustawą o Terminach Zapłaty w Transakcjach Handlowych z dnia 8 marca 2013 r. Dz.U. 2013, poz 403 Art. 8 ust. 2). Jako dzień zapłaty przyjmuje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego
2. Płatność nastąpi na konto Wykonawcy wskazane na fakturze. Wykonawca zobowiązany jest podać na fakturze numer umowy.
3. Terminy zapłaty uważa się za dotrzymane przez Zamawiającego, jeśli rachunek bankowy Zamawiającego zostanie obciążony kwotą należną Wykonawcy najpóźniej w ostatnim dniu terminu płatności.
4. Ceny jednostkowe podane w Załączniku nr 1 do Umowy będą stałe przez okres obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem zapisu § 9 pkt. 5.

5. Wykonawca gwarantuje, że jakiegokolwiek prawa Wykonawcy związane bezpośrednio lub pośrednio z umową, a w tym wierzytelności Wykonawcy z tytułu wykonania umowy i związane z nimi należności uboczne (m. in. odsetki), nie zostaną przeniesione na rzecz osób trzecich bez poprzedzającej to przeniesienie zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności. Wykonawca gwarantuje, iż nie dokona jakiegokolwiek czynności prawnej lub też faktycznej, której bezpośrednim lub pośrednim skutkiem będzie zmiana wierzyciela z osoby Wykonawcy na inny podmiot. Niniejsze ograniczenie obejmuje w szczególności przelew, subrogację ustawową oraz umowną, zastaw, hipotekę oraz przekaz. Wykonawca gwarantuje, iż celem dochodzenia jakichkolwiek praw z umowy nie może udzielić upoważnienia, w tym upoważnienia inkasowego, innej firmie, w tym firmie prowadzącej pozostałą finansową działalność usługową, gdzie indziej niesklasyfikowaną, jak i pozostałe doradztwo w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej i zarządzania w rozumieniu m.in. przepisów rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 24 grudnia 2007 r. w sprawie Polskiej Klasyfikacji Działalności, tj. firmom zajmującym się działalnością windykacyjną.
6. Wykonawca przyjmuje do wiadomości i zobowiązuje się, iż zapłata za świadczenia wykonane zgodnie z umową nastąpi tylko i wyłącznie przez Zamawiającego bezpośrednio na rzecz Wykonawcy, i tylko w drodze przelewu na rachunek Wykonawcy. Umorzenie długu Zamawiającego do Wykonawcy poprzez uregulowanie w jakiegokolwiek formie na rzecz innych podmiotów niż bezpośrednio na rzecz Wykonawcy, może nastąpić wyłącznie za poprzedzającą to uregulowanie zgodą Zamawiającego wyrażoną w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
7. W razie naruszenia obowiązku opisanego wyżej w pkt 5 Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 10 % od ceny ogółem wskazanej jako brutto w § 2 pkt 6 niniejszej umowy za każdy przypadek naruszenia wyżej wskazanego obowiązku, co nie narusza prawa Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonej kary umownej.
8. W razie naruszenia obowiązku opisanego wyżej w pkt 6, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 10 % od ceny ogółem wskazanej jako brutto w § 2 pkt 6 niniejszej umowy za każdy przypadek naruszenia wyżej wskazanego obowiązku, co nie narusza prawa Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonej kary umownej.

§ 4

Obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć wymienione produkty według jednostkowych zamówień składanych przez Zamawiającego w terminie i na zasadach zawartych z Załączniku nr 1 do Umowy.
2. Wykonawca dostarcza produkty na własny koszt i ryzyko loco Magazyn Zamawiającego w odpowiednich opakowaniach, transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi.
3. Wykonawca zobowiązany jest również do dostarczenia przedmiotu umowy zgodnie z pozostałymi wymaganiami Zamawiającego opisanymi w Załączniku nr 1 do Umowy.
4. Niezależnie od regulowania zobowiązań finansowych wynikających z umowy, Wykonawca zobowiązany jest do realizowania przedmiotu umowy zgodnie z zawartą umową.

§ 5

Jakość

1. Dostarczony przedmiot zamówienia musi być dobrej jakości oraz czynności objęte przedmiotem zamówienia winny być wykonywane zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia w szczególności z zachowaniem przez podmioty zobowiązane, zasad systemu analizy i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Ponadto, Zamawiający zobowiązuje się do udostępnienia dokumentów potwierdzających w/w wymagań na każde żądanie Zamawiającego.
2. Wykonawca jest obowiązany do przedłożenia pozwoleń, o których mowa w pkt. 1 na każde wezwanie Zamawiającego.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nie przyjęcia towaru, którego jakość odbiega od obowiązujących norm z zastrzeżeniem warunków odbioru określonych w § 7 Umowy. W takim przypadku Zamawiający wezwie Wykonawcę do wymiany wadliwego towaru na towar dobrej jakości w terminie podanym w § 4 pkt 1 na własny koszt i ryzyko. Po przekroczeniu w/w terminu Zamawiający dokona zakupu we własnym zakresie i obciąży Wykonawcę różnicą w poniesionych

kosztach. Uprawnienie to nie wyłącza możliwości domagania się przez Zamawiającego kar umownych określonych w § 8.

§ 6

Osoby odpowiedzialne

Osobą odpowiedzialną na nadzór nad prawidłową realizacją umowy jest:

- a) ze strony Zamawiającego – Bożena Kulak - Kierownik Działu Żywnienia
- b) ze strony Wykonawcy – Pan(i).....

§ 7

Warunki odbioru

1. Wykonawca ma obowiązek przestrzegania wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa na terenie Zamawiającego w trakcie realizacji dostaw.
2. Dostawy zostaną odebrane na podstawie dowodu dostawy, tj. faktury VAT.
3. Koszty dostawy (w tym koszty opakowania, ubezpieczenia) ponosi Wykonawca.
4. Odbiór przeprowadzony będzie u Zamawiającego (loco magazyn Żywności Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego Nr 2 w Jastrzębiu-Zdroju przy al. Jana Pawła II 7, 44-330 Jastrzębie-Zdrój) i obejmować będzie:
 - sprawdzenie jakości i ilości dostawy,
 - sprawdzenie zgodności dostawy z zamówieniem cząstkowym,
 - sprawdzenie zgodności pozwoleń na dopuszczenie do obrotu, jeżeli takie będą wymagane.
5. W przypadku rozbieżności pomiędzy zakresem dostawy, a stanem faktycznym sporządzony zostanie protokół odbioru dostawy, który winien zawierać uzgodnienia poczynione w toku odbioru, jak również będzie stanowił podstawę do zapłaty lub odmowy zapłaty za przedmiot dostawy.

§ 8

Kary umowne

1. Strony ustalają, że w razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zapłaci kary umowne:
 - a) w wysokości 10% wartości umowy brutto w przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca;
 - b) w wysokości 5% wartości brutto dostawy w przypadku, gdy dana dostawa będzie obejmować towary o złej jakości, towary nie posiadające deklarowanych właściwości oraz towar w ilości niezgodnej z zamówieniem;
 - c) w wysokości 0,2% wartości brutto dostawy jednak nie mniej niż 100,00 złotych za każdy dzień opóźnienia przekraczający termin realizacji dostawy lub termin wymiany wadliwego przedmiotu umowy;
 - d) w przypadku nie wywiązania się z obowiązku Wykonawcy określonego w § 4 pkt. 4 Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 2% wartości umowy brutto;
 - e) w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy z przyczyn innych niż wymienione w pkt. 1 lit. a) do d) Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 5% wartości umowy brutto.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
3. Naliczenie przez Zamawiającego kary umownej następuje poprzez sporządzenie noty księgowej wraz z pisemnym uzasadnieniem. Wykonawca zobowiązany jest w terminie 7 dni od daty otrzymania w/w dokumentów do zapłaty naliczonej kary umownej. Brak zapłaty w powyższym terminie uprawnia Zamawiającego do potrącenia kary umownej z wynagrodzenia Wykonawcy lub innych jego wierzitelności przysługujących Wykonawcy w stosunku do Zamawiającego.
4. Naliczenie przez Zamawiającego bądź zapłata przez Wykonawcę kary umownej nie zwalnia go z zobowiązań wynikających z niniejszej umowy.

§ 9

Postanowienia końcowe

1. Wykonawca oświadcza (wg oferty), że powierzy podwykonawcom wykonanie następującej części zamówienia*)

L.p.	Nazwa części zamówienia
------	-------------------------

--	--

**) W przypadku zadeklarowania w ofercie, że Wykonawca nie powierzy podwykonawcom żadnej części zamówienia - powyższy punkt przyjmie brzmienie: Wykonawca oświadcza, że wykona całe zamówienie we własnym zakresie.*

2. Wszelkie sporne sprawy, strony zobowiązują się załatwić polubownie, a w przypadku braku porozumienia przed sądem właściwym dla siedziby Zamawiającego.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego oraz Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
4. Zmiana niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
5. Zakazuje się istotnych zmian postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, za wyjątkiem:
 - 1) zmiany cen w związku z korzystaniem z rabatów cenowych przyznanych przez Wykonawcę w okresie trwania umowy lub gdy w trakcie realizacji umowy produkcja produktu zostanie wstrzymana lub produkt zostanie wycofany ze sprzedaży, Wykonawca zaoferuje produkt równoważny dla wstrzymanego lub wycofanego produktu, w tej samej ilości, jednak nie droższy,
 - 2) w sytuacji, gdy w związku ze zmianą przepisów prawa zmianie ulegnie stawka podatku VAT, Zamawiający dopuszcza zmiany wynagrodzenia o kwotę brutto wynikającą ze zmienionej obowiązującej stawki podatku VAT;
 - 3) zmiany zakresu rzeczowego tj. zastąpienie produktu objętego umową innym produktem synonimem (odpowiednikiem), jednak nie droższym i nie o gorszych parametrach za zgodą Zamawiającego.
 - 4) zmiany cen jednostkowych produktów objętych umową w przypadku zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową;
6. Zmiana osób, o których mowa w § 6, zmiana siedziby, adresu Wykonawcy nie wymaga zmiany umowy.
7. Zamawiający dopuszcza przesunięcia ilościowe pomiędzy poszczególnymi pozycjami asortymentowymi w danym pakiecie, przy zachowaniu maksymalnej wartości danego pakietu, co nie będzie stanowić zmian postanowień umowy w stosunku do treści oferty.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym, z winy Wykonawcy w przypadku dwukrotnego nieuzasadnionego: nie dokonania dostawy, dokonania jej nieterminowo, nie dostarczenia wszystkich przedmiotów zamówienia, dostarczenia towaru o złej jakości lub nie posiadającego deklarowanych właściwości. Postanowienie § 8 pkt. 1 lit. a) stosuje się odpowiednio.
9. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonanej już części umowy.
10. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Załączniki do umowy:

1. Formularz asortymentowo-cenowy

ZAMAWIAJĄCY	WYKONAWCA
-------------	-----------