

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO

Przedmiot zamówienia:

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

I. Zamawiający:

Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego
Plac Kosynierów 1
67-400 Wschowa

tel/fax.. 65 – 540 22 92

adres strony internetowej: www.ckuip.wschowa.com.pl

e-mail – ckuip@wschowa.com.pl

godziny urzędowania: od 7.30 do 15.00.

II. Tryb udzielenia zamówienia:

1. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych - tekst jednolity wprowadzony Obwieszczeniem Marszałka Sejmu z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy - Prawo zamówień publicznych, opublikowany w Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 ze zm., a także wydane na podstawie niniejszej ustawy Rozporządzenia wykonawcze dotyczące przedmiotowego zamówienia publicznego, a zwłaszcza:
 - a) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009 r. w sprawie rodzajów,
 - b) dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2009 r. Nr 226, poz. 1817),
 - c) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2009 r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. z 2009 r. Nr 224 poz. 1796),
 - d) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2009 r. w sprawie kwot wartości zamówień oraz konkursów, od których jest uzależniony obowiązek przekazywania ogłoszeń Urzędowi Oficjalnych Publikacji Wspólnot Europejskich.(Dz. U. z 2009 r. Nr 224 poz. 1795).
2. Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej poniżej progów ustalonych na podstawie art. 11 ust. 8 Prawa zamówień publicznych.
3. Podstawa prawna wyboru trybu udzielenia zamówienia publicznego: art. 10 ust. 1 oraz art. 39 - 46 Prawa zamówień publicznych.
4. W zakresie nieuregulowanym w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia, zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.

5. Miejsce publikacji ogłoszenia o przetargu:

- Biuletyn Zamówień Publicznych
- Strona internetowa Zamawiającego: www.ckuip.wschowa.com.pl
- Tablica ogłoszeń w miejscu publicznie dostępnym w siedzibie Zamawiającego.

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

III. Opis przedmiotu zamówienia:

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

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa i sprzedaż artykułów spożywczych w poszczególnych pakietach. Każdy pakiet liczony jest jako zamówienia publiczne.
2. Dostawa i sprzedaż artykułów spożywczych w ilościach o gramaturze wskazanej w pakiecie. Wykonawca może zmienić gramaturę opakowań towarów na inną niż wynika z załącznika, przy równoczesnym skorygowaniu ilości opakowań tak, aby można było porównać wartość poszczególnych ofert. Przy takich zmianach prosimy o wzmiankowanie o tym fakcie w swojej ofercie (dołączyć informację przy pakiecie). Nazwy towarów, artykułów nie są bezwzględnie obowiązujące, dopuszcza się towary i artykuły równoważne jakością, pod warunkiem że oferowane przez Wykonawcę dostawy spełniają wymagania określone przez Zamawiającego. Zamawiający wymaga aby wszystkie dostarczone produkty zgodne były z obowiązującymi normami i posiadały wymagane atesty.
3. Zakres przedmiotu dostawy z podziałem na części zamówienia określono w załączniku nr 5 do SIWZ. Ilości przedmiotu dostawy w każdej części zamówienia oraz w każdym asortymencie są ilościami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamawianych artykułów przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu dostawy w zakresie ilościowym i asortymentowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych, nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego
5. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu dostawy, Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
6. Wykonawca dostarczać będzie zamawiane towary transportem własnym, na własny koszt do stołówki internatu znajdującej się na terenie Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego we Wschowie .
7. Zamówienia składane będą telefonicznie lub pisemnie (faksem lub pocztą e-mail) co najmniej 12 godzin przed dostawą . W sytuacjach wyjątkowych Wykonawca dostarczy zamówiony towar w ciągu 2 godzin od złożonego zamówienia.
8. Wymagany czas dostawy: codziennie – w dniach nauki szkolnej lub inne dni żywienia zbiorowego w godz. 5⁰⁰ – 14⁰⁰ lub w innych indywidualnych przypadkach, w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.

9. Produkty muszą być świeże, oryginalnie zapakowane i przewożone w sposób gwarantujący właściwe warunki sanitarne na czas transportu i dostawy oraz składowane w magazynie.
10. Zapłata za dostawy realizowana będzie w terminie do 21 dni, licząc od daty otrzymania faktury. Należności wnoszone będą na wskazane konto Wykonawcy.
11. Szczegółowe warunki realizacji niniejszego zamówienia określa wzór umowy stanowiący zał. Nr 6 do SIWZ.

IV. Części zamówienia:

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

Pakiet nr 1 - wędliny wieprzowe i drobiowe oraz mięso wieprzowe (CPV 15100000-9)

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

Pakiet nr 3 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i pierogi (CPV 15810000-9, 15851220-6)

Pakiet nr 4 - ryby mrożone i wędzone, śledzie, sałatki śledziowe, konserwy rybne, warzywa mrożone (CPV 15896000-5)

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

Pakiet nr 6 - drób (CPV 15131500-0)

Pakiet nr 7 - jaja (CPV 03142500-3)

Pakiet nr 8 - warzywa i owoce (CPV 03200000-3, 15300000-1)

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

V. Zamówienia uzupełniające:

Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.

VI. Oferty wariantowe:

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

VII. Termin wykonania zamówienia:

Wymagany termin wykonania zamówienia: od 01.01.2013 r. do 31.12.2013 r.

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

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

- a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia,
- c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- d) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia,

Za spełnienie warunku:

- posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności – Zamawiający uzna złożone oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu zgonie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do SIWZ
 - posiadania wiedzy i doświadczenia - Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie - Zamawiający uzna złożone oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu zgonie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do SIWZ
 - sytuacji ekonomicznej i finansowej – Zamawiający uzna złożone oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu zgonie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do SIWZ
2. Wykonawcy, którzy nie wykażą spełnienia warunków udziału w postępowaniu podlegać będą wykluczeniu z udziału w postępowaniu.
 3. Z udziału w postępowaniu wyklucza się Wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 Prawa zamówień publicznych.
 4. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uważa się za odrzuconą.
 5. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:
 - jest niezgodna z ustawą,
 - jej treść nie odpowiada treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt. 3 Prawa zamówień publicznych,
 - jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
 - została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
 - zawiera błędy w obliczeniu ceny,
 - wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt. 3 Prawa zamówień publicznych,
 - jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

6. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu dokonana zostanie zgodnie z formułą - spełnia/nie spełnia.

IX. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, oraz w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia z art. 24 ust. 1:

1. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu z art. 22 ust. 1 Prawa zamówień publicznych i niepodleganiu wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Pzp zgodnie ze wzorem oświadczenia stanowiącym załącznik nr 2 do SIWZ
2. Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia w ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
3. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentu, o którym mowa w pkt. 2 składa dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzający odpowiednio, że:

- a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentu o którym mowa w lit. a), zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio dla miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

Dokumenty wymienione w pkt. 2 i 3 mogą być złożone w formie oryginałów lub kserokopii potwierdzonych za zgodność przez osobę uprawnioną do podpisania oferty z dopiskiem „za zgodność z oryginałem”.

X. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami:

Zasady i sposób porozumiewania się:

1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zapytania, itp. Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie. Korespondencja musi być skierowana na adres Zamawiającego podany w pkt. 1 niniejszej specyfikacji.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość przekazywania korespondencji drogą elektroniczną (ckuip@wschowa.com.pl), faksem (65-540 22 92), w takim przypadku każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. W przypadku, gdy przesłane za pomocą faksu lub drogą elektroniczną dokumenty będą nieczytelne, Zamawiający może zwrócić się o ponowne ich przesłanie za pomocą innego niż wymienione w pkt. 2 specyfikacji sposobu.

Osoby upoważnione ze strony Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami:

Bożena Bieruta – wicedyrektor tel. 65 540 22 92 wew.23

Elżbieta Gała – starszy referent ds. materiałowych 65 540 22 92 w. 29

Wyjaśnienia treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

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

Modyfikacja treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

1. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
2. Wprowadzone modyfikacje, uzupełnienia, ustalenia lub zmiany, w tym zmiany terminów przekazane zostaną wszystkim Wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia oraz zamieszczone zostaną na stronie internetowej www.ckuip.wschowa.com.pl
3. Wszelkie modyfikacje, uzupełnienia, ustalenia oraz zmiany, w tym zmiany terminów jak również pytania Wykonawców wraz z wyjaśnieniami stają się integralną częścią specyfikacji i będą wiążące przy składaniu ofert.
4. Jeżeli wprowadzona modyfikacja treści specyfikacji prowadzi do zmiany treści ogłoszenia Zamawiający zamieści w Biuletynie Zamówień Publicznych „ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zamieszczonego w Biuletynie Zamówień Publicznych”, przedłużając jednocześnie termin składania ofert o czas niezbędny na wprowadzenie zmian w ofertach, jeżeli spełnione zostaną przesłanki określone w art. 12a ust. 1 lub 2 Prawa zamówień publicznych.
5. Niezwłocznie po zamieszczeniu w Biuletynie Zamówień Publicznych „ogłoszenia o zmianie ogłoszenia zamieszczonego w Biuletynie Zamówień Publicznych” Zamawiający zamieści informację o zmianach na tablicy ogłoszeń oraz na stronie internetowej www.ckuip.wschowa.com.pl.

XI. Wadium:

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XII. Termin związania ofertą:

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

XIII. Opis sposobu przygotowania oferty:

Przygotowanie oferty:

- 1) Oferta musi być sporządzona w języku polskim, pismem czytelnym,
- 2) Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski,
- 3) Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę,
- 4) Wykonawca może złożyć w prowadzonym postępowaniu wyłącznie jedną ofertę na dany pakiet,
- 5) Każda strona oferty powinna zostać paraflowana przez osobę uprawnioną do reprezentowania firmy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowymi oraz przepisami prawa,
- 6) Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy, należy dołączyć właściwe umocowanie prawne,

7) Oferta powinna zawierać:

- A. Formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 1
- B. Oświadczenie Oferenta stanowiące załącznik nr 2
- C. Oświadczenie Oferenta stanowiące załącznik nr 3
- D. Oświadczenie Oferenta stanowiące załącznik nr 4 (dotyczy rolnika ryczałtowego)
- E. Formularz cenowy stanowiący załącznik nr 5 (pakiety)
- F. Zaakceptowany projekt umowy
- G. Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, Oferenci których siedziba lub miejsce zamieszkania jest poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, dokument wymieniony w pkt. IX ust. 3

- 8) Dokumenty powinny być sporządzone zgodnie z zaleceniami oraz przedstawionymi przez Zamawiającego wzorami – załącznikami, a w szczególności zawierać wszystkie informacje oraz dane,
- 9) Oferta w poszczególnych pakietach powinna być wypełniona w całości i uwzględniać sezonowość cen artykułów, upusty i rabaty,
- 10) Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę,
- 11) Wszystkie strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, ponumerowane, podpisane lub zaparafowane przez upoważnioną osobę,
- 12) Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.

2. Inne wymagania dotyczące przygotowania oferty:

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

Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego

Plac Kosynierów 1
67-400 Wschowa

i oznakowanej następująco:

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

Nie otwierać przed dniem 13.12.2012r. godz. 14⁰⁰

- 2) Na w/w kopercie powinien znajdować się dokładny adres oferenta.
- 3) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.

XIV. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:

1. Oferty należy złożyć w siedzibie

Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego

Plac Kosynierów 1
67-400 Wschowa

Budynek CKUiP – sekretariat do dnia 13.12.2012r. do godz. 13³⁰

Oferty należy składać bezpośrednio lub za pośrednictwem poczty w dni powszednie w godz. od 8⁰⁰ do 15⁰⁰ (decyduje data i godzina wpływu do CKUiP, a nie data stempla pocztowego).
Oferty złożone po terminie będą niezwłocznie zwrócone Wykonawcom bez otwierania.

2. Miejsce otwarcia ofert:

Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego we Wschowie Plac Kosynierów 1
Piwnica sala nr 3 dnia 13.12. 2012r. godz. 14⁰⁰.

3. Sesja otwarcia ofert:

- a) Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający przekaze zebranych Oferentom informacje o wysokości kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na dostawę i zakup artykułów spożywczych we wszystkich pakietach łącznie.
- b) Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi bezpośrednio po odczytaniu w/w informacji. Po otwarciu ofert przekazane zostaną następujące informacje: nazwa i siedziba Oferenta, którego oferta jest otwierana, numer i nazwa pakietu oraz cena netto i brutto. Powyższe informacje przekazuje się niezwłocznie Oferentom nieobecnym na sesji otwarcia ofert na ich pisemny wniosek.

4. Rozstrzygnięcie postępowania.

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

XV. Opis sposobu obliczenia ceny:

1. Wartość oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, do dwóch miejsc po przecinku z wyodrębnieniem należnego podatku VAT – jeżeli podatek ten występuje. Zaokrąglenia cen w PLN należy dokonać do dwóch miejsc po przecinku według zasady, że trzecia cyfra po przecinku od 5 w górę powoduje zaokrąglenie drugiej cyfry po przecinku w górę o 1. Jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest niższa od 5, to druga cyfra po przecinku nie ulega zmianie.
2. Wykonawca zagraniczny, którego dotyczą przepisy ustawy z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. Nr 54, poz. 535 z późn. zmianami) dotyczące wewnątrz wspólnotowego nabycia towarów, kalkuluje cenę oferty bez uwzględnienia w niej kwoty należnego w Polsce podatku VAT (konsekwencja wynikająca z konieczności uwzględnienia przez Zamawiającego art. 91 ust. 3a Pzp).
3. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.
4. Wykonawca, który złoży w swojej ofercie podpisane oświadczenie stanowiące załącznik nr 4 do SIWZ, stawkę zryczałtowanego zwrotu podatku o którym mowa w art. 115 ust. 1 Ustawy o podatku od towarów i usług powinien określić i wyliczyć w swojej ofercie.
5. Za cenę oferty uważać się będzie cenę brutto (łącznie z należnym podatkiem VAT).

XVI. Kryteria oceny oferty:

1. Kryteria oceny ofert – zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:
 - oferta spełnia wymagania określone niniejszą specyfikacją,
 - oferta została złożona w określonym przez Zamawiającego terminie,
 - Wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami Zamawiającego.
2. Kryteria oceny ofert – stosowanie matematycznych obliczeń przy ocenie ofert stanowi podstawową zasadę oceny ofert, które oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawianych przez Wykonawców w zakresie każdego kryterium.

3. Za parametry najkorzystniejsze w danym kryterium, oferta otrzyma maksymalną ilość punktów ustaloną w poniższym opisie. Pozostałe będą oceniane odpowiednio – proporcjonalnie do parametru najkorzystniejszego. Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie opisanych kryteriów i ustaloną punktację.

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

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

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

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

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

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

XVII. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy:

Zamawiający nie przewiduje wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVIII. Warunki umowy:

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

Umowa zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej specyfikacji oraz danych zawartych w ofercie.

5. W przypadku gdy okaże się że Wykonawca, którego oferta została wybrana będzie uchylał się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba że zachodzi jedna z przesłanek unieważnienia postępowania.
6. Postanowienia umowy zawarto w projekcie umowy, który stanowi załącznik nr 6.

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

1. Postanowienia umowy zostały zawarte w projekcie umowy.
2. Zamawiający dopuszcza zmiany w umowie w zakresie określonym w projekcie umowy, który stanowi załącznik nr 6 do niniejszej specyfikacji.

XX. Środki ochrony prawnej:

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

XXI. Postanowienia końcowe:

1. Uczestnicy postępowania mają prawo wglądu do treści protokołu oraz ofert od chwili ich otwarcia w trakcie prowadzonego postępowania za wyjątkiem dokumentów stanowiących załączniki do protokołów (jawne po zakończeniu postępowania) oraz stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji oraz dokumentów lub informacji zastrzeżonych przez uczestników postępowania.
2. Udostępnienie dokumentów odbywać się będzie wg poniższych zasad:
 - Zamawiający udostępnia wskazane dokumenty po złożeniu pisemnego wniosku
 - Zamawiający wyznacza termin i miejsce udostępnienia dokumentów.
 - Udostępnienie dokumentów odbywać się będzie w obecności pracownika Zamawiającego.
 - Wykonawca nie może samodzielnie kopiować lub utrzymywać treści złożonych ofert za pomocą urządzeń lub środków technicznych służących do kopiowania lub utrwalania obrazu.

- Udostępnienie dokumentów może mieć miejsce w siedzibie Zamawiającego oraz w czasie jego pracy – urzędowania.
3. Na wniosek Wykonawcy Zamawiający prześle kopię protokołu lub załączników pocztą, faksem lub drogą elektroniczną, z zastrzeżeniem że jeżeli z przyczyn technicznych przesłanie dokumentów będzie znacząco utrudnione Zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę oraz wskaże sposób, w jaki mogą one być udostępnione.
 4. Kopiowanie dokumentów w związku z ich udostępnieniem Wykonawcy Zamawiający wykonuje odpłatnie (0,40 zł za 1 stronę).
 5. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej specyfikacji zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeks Cywilny.

XXII. Załączniki:

1. Zał. Nr 1 – formularz ofertowy
2. Zał. Nr 2 – oświadczenie z art. 22
3. Zał. Nr 3 – oświadczenie wyrażające zgodę na poprawienie pomyłek
4. Zał. Nr 4 – oświadczenie dotyczące rolnika ryczałtowego
5. Zał. Nr 5 – formularz cenowy
6. Zał. Nr 6 – wzór umowy

z up. Dyrektora CKUiP

mgr inż. Bożena Jankowiak

.....
(pieczęć firmowa oferenta)

Nr.2040/01/2012

**FORMULARZ OFERTOWY
W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO**

NA SUKCESYWNE DOSTAWY ART. ŻYWNOŚCIOWYCH W PAKIETACH

Dane dotyczące Wykonawcy

Nazwa.....

Siedziba.....

Nr tel. /faks.....

Nr NIP.....

Nr REGON.....

E- mail

Dane dotyczące Zamawiającego

Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego

Plac Kosynierów 1

67-400 Wschowa

Zobowiązania Oferenta

Zobowiązuję się samodzielnie wykonać przedmiot zamówienia w pakietach nr:

.....

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

Pakiet nr 1- wędliny wieprzowe i drobiowe oraz mięso wieprzowe (CPV 15100000-9)

Cena netto.....zł

(słownie).....)

podatek VAT.....zł

(słownie)

cena brutto.....zł

(słownie).....)

Deklaruję zagwarantowany okres niezmienności cen.

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

Cena netto.....zł
(słownie).....)
podatek VATzł
(słownie))
cena brutto.....zł
(słownie).....)

Deklaruję zagwarantowany okres niezmienności cen.

**Pakiet nr 3 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i pierogi (CPV 15810000-9,
CPV 15851220-6)**

Cena netto.....zł
(słownie).....)
podatek VAT.....zł
(słownie))
cena brutto.....zł
(słownie).....)

Deklaruję zagwarantowany okresniezmienności cen.

**Pakiet nr 4 - ryby mrożone i wędzone, śledzie, salatkę śledziowe, konserwy rybne,
warzywa mrożone (CPV 15896000-5)**

Cena netto.....zł
(słownie).....)
podatek VAT.....zł
(słownie))
cena brutto.....zł
(słownie).....)

Deklaruję zagwarantowany okresniezmienności cen.

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

Cena netto.....zł

(słownie).....)

podatek VAT.....zł

(słownie)

cena brutto.....zł

(słownie).....)

Deklaruję zagwarantowany okresniezmienności cen.

Pakiet nr 6 - drób (CPV 15131500-0)

Cena netto.....zł

(słownie).....)

podatek VAT.....zł

(słownie)

cena brutto.....zł

(słownie).....)

Deklaruję zagwarantowany okres niezmienności cen.

Pakiet nr 7 - jaja (CPV 03142500-3)

Cena netto.....zł

(słownie).....)

podatek VAT.....zł

(słownie)

cena brutto.....zł

(słownie).....)

Deklaruję zagwarantowany okresniezmienności cen.

Pakiet nr 8- warzywa i owoce (CPV 03200000-3, 15300000-1)

Cena netto.....zł

(słownie).....)

podatek VAT.....zł

(słownie)

cena brutto.....zł

(słownie).....)

Deklaruję zagwarantowany okresniezmienności cen.

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

Cena nettozł

(słownie).....)

podatek VATzł

(słownie).....)

cena brutto..... zł

(słownie).....)

Deklaruję zagwarantowany okresniezmienności cen.

Termin płatności – minimum 21 dni

Oświadczam, że:

1. Zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń.
2. Zdobyliśmy niezbędne informacje do przygotowania oferty w poszczególnych pakietach.
3. Dostawę i sprzedaż art. żywnościowych zamierzamy wykonać samodzielnie.
4. Wszystkie przedstawione przez nas informacje są prawdziwe, pod groźbą odrzucenia oferty.
5. Zobowiązuję się wykonać zamówienie w okresie od dnia 01.01.2013r. do 31.12.2013r. po uprzednim podpisaniu umowy i na warunkach zawartych w projekcie umowy.
6. Uważam się za związanego niniejszą ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

Na potwierdzenie spełnienia wymagań SIWZ do oferty załączam:

1. Formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 1
2. Oświadczenie oferenta stanowiące załącznik nr 2
3. Oświadczenie oferenta stanowiące załącznik nr 3
4. Oświadczenie oferenta stanowiące załącznik nr 4 (dotyczy rolnika ryczałtowego),
5. Formularz cenowy stanowiący załącznik nr 5 (pakiety),
6. Podpisany załącznik nr 6 (projekt umowy),
7. Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej- datowane nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

Oferenci, których siedziba lub miejsce zamieszkanie jest poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, dokument wymieniony w pkt. IX ust. 3

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

Zastrzeżenia oferenta:

..... dnia

.....
(podpis i pieczęć Oferenta)

.....
(pieczęć firmowa oferenta)

Nr.2040/01/2012

OŚWIADCZENIE OFERENTA

Przystępując do udziału o zamówienie publiczne na:

.....
.....

zgodnie z art. 22 ust. 1 pkt 1-4 Ustawy z dnia 29.01.2004r. Prawo zamówień publicznych
(t. j. Dz .U. z 2010r. Nr 113 poz. 759 z późn. zm.) oświadczam, że:

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

.....dnia.....

.....

(podpis i pieczęć Oferenta)

.....
(pieczęć firmowa oferenta)

Nr.2040/01/2012

OŚWIADCZENIE

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

.....dnia.....

.....

(podpis i pieczęć Oferenta)

(dotyczy rolnika ryczałtowego)

Załącznik nr 4 do SIW

.....
(pieczęć firmowa oferenta)

Nr.2040/01/2012

Oświadczenie rolnika ryczałtowego

Przystępując do postępowania w sprawie udzielenia zamówienia publicznego na dostawę

.....

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

.....dnia.....

.....
(podpis i pieczęć Oferenta)

Pakiet nr 1 – Formularz cenowy**Zapotrzebowanie na wędliny wieprzowe i drobiowe oraz mięso wieprzowe do
Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego we Wschowie**

Lp.	Nazwa artykułu	Opis produktu	CPV	Ilość	J.m.	Cena netto jedn.	Wartość netto ogółem	VAT %	Wartość VAT	Wartość brutto ogółem
1.	Boczek surowy wieprzowy b/ż, b/s klasa E	Świeży, bez żeber, bez skóry,	15131 220-3	10	kg					
2.	Boczek wędzony parzony	wyrób otrzymany z boczku świeżego klasy E, bez żeber, bez skóry, parzony, dominująca linia smakowa : boczek parzony,	15131 220-3	100	kg					
3.	Karkówka b/k	element kulinarny pozyskany z młodej trzody chlewnej klasy E, bez dodatkowych zabiegów technologicznych (np. bez nastrzyku)	15113 000-3	250	kg					
4.	Kaszanka jęczmienna	wyrób podrobowy wyprodukowany z udziałem surowca skrobiowego (kasza jęczmienna gruboziarnista) i surowca mięsnego , wyrób wyprodukowany z zastosowaniem wyłącznie przypraw naturalnych,	15131 133-6	50	kg					
5.	Kiełbasa biała parzona	kiełbasa średniorozdrobniona, parzona, wyprodukowana z udziałem mięsa wieprzowego kl. II i III, i/lub wołowiny oraz przypraw wyłącznie naturalnych, dominująca linia makowa: pieprz, czosnek, majeranek widoczny pod osłonką, wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	60	kg					

6.	Kiełbasa śląska	Kiełbasa średniorozdrobniona, parzona, wędzona, wyprodukowana z udziałem mięsa wieprzowego kl. I i II, oraz przypraw, dominująca linia smakowa: kolendra, czosnek, Wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	250	kg					
7.	Kiełbasa typu krakowska wieprzowa	Kiełbasa wędzona, parzona, podsuszana, wyprodukowana z mięsa peklowanego : wieprzowego od szynki oraz kl II, i / lub mięsa wołowego , dominująca linia smakowa: pieprz , czosnek, Wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	150	kg					
8.	Kiełbasa typu jałowcowa	Kiełbasa średniorozdrobniona, parzona, podsuszana, pozyskana z mięsa wieprzowego i / lub wołowego , dominująca linia smakowa: pieprz, czosnek, jałowiec, kmin rzymski, Wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	30	kg					
9.	Kiełbasa typu parówkowa gruba	Kiełbasa homogenizowana, parzona, wędzona , wyprodukowana z mięsa wieprzowego i/ lub wołowego , kiełbasy o zwiększonej zawartości mięsa tłustego , dominująca linia smakowa: pieprz, papryka, gałka muszkatołowa, Wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	50	kg					

10.	Parówki Wiedeńskie	Kiełbasa homogenizowana. Produkt wyprodukowany z mięsa wieprzowego, tłuszczu wieprzowego z dodatkiem skór wieprzowych, wędzona, parzona, dominująca linia smakowa: pieprz , papryka , gałka muszkatołowa, wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	40	kg					
11.	Serdelki	Kiełbasa homogenizowana, parzona, wędzona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego i/ lub wołowego , kiełbasy o zwiększonej zawartości mięsa tłustego , wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	120	kg					
12.	Kiełbasa typu szynka konserwowa	Kiełbasa gruborozdrobniona, wysokowydajna, parzona, podsuszana, wyprodukowana z mięsa peklowanego : wieprzowego od szynki oraz kl. III mięsa wieprzowego i skór wieprzowych, dominująca linia smakowa: pieprz, czosnek , kolendra, wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	40	kg					
13.	Kiełbasa typu szynkowa	Kiełbasa gruborozdrobniona, obkładowa, parzona, wędzona, w osłonce białkowej, otrzymana z mięsa kl. I (szynki) i kl. III mięsa wieprzowego , może zawierać skórki wieprzowe, dominująca linia smakowa: pieprz, wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	160	kg					

14.	Kiełbasa typu żywiecka	Kiełbasa gruborozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana, wyprodukowana z mięsa peklowanego : wieprzowego od szynki oraz kl. II, i / lub mięsa wołowego kl. 1, dominująca linia smakowa: pieprz , czosnek. Wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	130	kg					
15.	Łopátka b/k ,b/s, b/tł	Pozyskane mięso kl. I i II (po usunięciu tłuszczu wierzchniego, kości i ścięgien,	15113 000-3	250	kg					
16.	Mielonka Kanapkowa	Produkt wyprodukowany z mięsa wieprzowego, tłuszczu wieprzowego z dodatkiem skór wieprzowych , połączenie walorów smakowych mięsa wieprzowego oraz specjalnie dobrane przyprawy oparte na liniach aromatów mięsnych, wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	200	kg					
17.	Mielonka typu królewska	Kiełbasa średniorozdrobniona, okładowa, parzona, w osłonce barierowej, otrzymana w całości z mięsa kl. II. Wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	10	kg					
18.	Mięso mielone wieprzowe klasa I 10/90	Mięso otrzymane w wyniku rozdrobnienia łopatki lub szynki wieprzowej b/s , b/k	15100 000-9	250	kg					
19.	Ogonówka wędzona parzona	Wędzonka – szynka. Produkt wyprodukowany z łopatki wieprzowej b/k obrobionej (mięsień trójgłowy), dominująca linia smakowa: szynka wieprzowa,	15131 133-6	140	kg					

20.	Wątrobianka wędzona wieprzowa	Wędlina podrobowa, otrzymana z mięsa wieprzowego, wątroby wieprzowej i tłuszczu wieprzowego(45 %), wędzona, parzona, dominująca linia smakowa: pieprz, majeranek	15131 133-6	200	kg					
21.	Polędwica Sopocka	Wędzonka, polędwica wysokowydajna, produkt wyprodukowany z polędwicy wieprzowej , parzony, wędzony, połączenie walorów smakowych mięsa wieprzowego z solanką,	15131 133-6	60	kg					
22.	Schab b/k	Polędwica wieprzowa b/k	15113 000-3	380	kg					
23.	Smalec czysty bez skwarek	Słonina wieprzowa b/s	15100 000-9	60	kg					
24.	Szynka gotowana wieprzowa	Produkt wyprodukowany z szynki wieprzowej, obrobiony, Połączenie walorów smakowych:, mięsa wieprzowego oraz specjalnie dobranych przypraw opartych na liniach naturalnych,	15131 133-6	200	kg					
25.	Wątroba Drobiowa	Wątroba świeża	15113 000-3	100	kg					
26.	Mięso gulaszowe z łopatki	Pozyskane mięso kl. I i II (po usunięciu tłuszczu wierzchniego, kości i ścięgien),	15113 000-3	360	kg					
27.	Baleron	Wędzonka, baleron wysoko wydajny, Produkt wyprodukowany z karkówki bez kości (element) wędzona, parzona, połączenie walorów smakowych mięsa wieprzowego oraz specjalnie dobrane przyprawy oparte na liniach smakowych,	15131 133-6	30	kg					
28.	Blok drobiowy	Mięso średnio rozdrobnione, drobiowe, nie wędzone. Produkt wyprodukowany z mięsa drobiowego (filet), z dodatkiem skór wieprzowych , parzony, Wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	80	kg					

29.	Kotlet hamburger	Mięso wieprzowe peklowane , drobno mielone, przyprawy pieprz, papryka, parzone,	15131 133-6	70	kg					
30.	Kabanosy	Kiełbasa średnio rozdrobniona, podsuszana, produkt wyprodukowany z mięsa wieprzowego, dominująca linia smakowa: pieprz, czosnek , kminek, wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	165	kg					
31.	Kiełbasa śląska delikatesowa	Kiełbasa średnio rozdrobniona wysoko wydajna , produkt wyprodukowany z mięsa wieprzowego, skór wieprzowych, wędzona wieprzowa, walory smakowe: połączenie walorów smakowych mięsa wieprzowego oraz specjalnie dobrane przyprawy oparte na liniach naturalnych, wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	110	kg					
32.	Rolada boczkowa	Wędzonka, boczek wędzony, wędzonki bekonowe i inne, produkt wyprodukowany z boczku wieprzowego obrobionego ze skóry i kości. Wędzony, parzony ,dominująca linia smakowa: boczek parzony. Wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM	15131 133-6	50	kg					
		RAZEM								

Dopuszcza się wszystkie produkty równoważne.

Wymagana jest informacja na etykietach dotycząca zawartości alergenów.

.....

..... dnia

(podpis i pieczęć Oferenta)

Pakiet nr 2 – Formularz cenowy

Zapotrzebowanie na produkty mleczarskie do Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego we Wschowie

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość	J.m.	Cena netto jedn.	Wartość netto ogółem	VAT %	Wartość VAT	Wartość brutto ogółem
1	Jogurt owocowy Jogobella 150g	15551320-4	2500	szt.					
2	Jogurt kremowy 120g	15551320-4	1300	szt.					
3	Jogurt naturalny 400g	15551320-4	280	szt.					
4	Jogurt Finezja 100g	15500000-3	150	szt.					
5	Jogurt owocowy 125 g	15551320-4	650	szt					
6	Jogurt wafelkowy 120 g	15551320-4	100	szt					
7	Margaryna Palma 250g	15431100-9	135	kg					
8	Margaryna zwykła 250g	15551320-9	100	kg					
9	Mleko 2% worek	15510000-6	1450	litr					
10	Ser Almette różne smaki 150g	15542200-1	260	szt.					
11	Ser smażony 200g	15540000-5	50	szt					
12	Twaróg	15542100-0	260	kg					
13	Ser topiony plastry Hochland 125 g	15542200-1	100	szt.					
14	Ser żółty typu gouda, edamski, morski	15544000-3	230	kg					
15	Ser żółty typu salami	15544000-3	250	kg					
16	Serek homogenizowany naturalny 100g	15542200-1	2100	szt.					
17	Serek kanapkowy topiony 150g	15542200-1	500	szt.					
18	Serek typu MONTE różne smaki 125g	15551320-4	350	szt.					
19	Serki topione 200 g typu Zegarynka	15542200-1	840	szt.					
20	Śmietana słodka 18% kubek 330g	15510000-6	2200	szt.					
21	Śmietana 18% 400g	15510000-6	100	szt.					

22	Śmietana ukwaszona 18% kubek 180g	15510000-6	60	szt.					
23	Serek top. Kowalew 100g	15542200-1	750	szt					
24	Margaryna Delma z dodatkiem masła 500g	15431100-9	450	kg					
Razem:									

Dopuszcza się wszystkie produkty równoważne.

..... dnia

.....
(podpis i pieczętka oferenta)

.....
(pieczęć oferenta)

Załącznik nr 5

Pakiet nr 3 – Formularz cenowy
Zapotrzebowanie na pieczywo, świeże wyroby piekarskie, cukiernicze i pierogi
do Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego we Wschowie

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość	J.m.	Cena netto jedn.	Wartość netto ogółem	VAT %	Wartość VAT	Wartość brutto ogółem
1	Bułka tarta	15811000-6	300	kg					
2	Bułki zwykłe 100 g	15811400-0	5200	szt.					
3	Chleb zwykły (krojony) 600g	15811100-7	3100	szt.					
4	Chleb żytni krojony 500 g (foliowany)	15811100-7	1250	szt.					
5	Drożdżówka z dodatkami 100g	15812100-4	300	szt.					
6	Pączki 80 g	15812000-3	200	szt.					
7	Pierniki – krajanka	15842300-5	20	kg					
8	Pyzy drożdżowe Luzem	1581000-9	9800	szt					
9	Rogale „marcińskie”	15811200-8	75	kg					
10	Rogale zwykłe 100g	15811400-0	2750	szt					
11	Bułka Hod-dog 100g	15811400-0	800	szt					
12	Bułka zapiekanka 100g	15811400-0	150	szt					
13	Bułka Hamburger 100g	15811400-0	800	szt					
14	Pierogi świeże „ruskie”	15851220-6	400	kg					
Razem:									

Dopuszcza się wszystkie produkty równoważne

..... dnia

.....
(podpis i pieczęćka oferenta)

.....
(pieczęć oferenta)

Załącznik nr 5

Pakiet nr 4 – Formularz cenowy

Zapotrzebowanie na ryby mrożone i wędzone, śledzie, sałatki śledziowe, konserwy rybne, warzywa mrożone do Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego we Wschowie

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość	J.m.	Cena netto jedn.	Wartość netto ogółem	VAT %	Wartość VAT	Wartość brutto ogółem
1	Filet z Pangii mrożony	15221000-3	450	kg					
2	Filet z mintaja mrożony	15221000-3	400	kg					
3	Śledzie solone	15232000-3	125	kg					
4	Sałatka śledziowa w zalewie pomidorowej	15200000-0	55	kg					
5	Pasta z makreli, z łososia itp.	15200000-0	60	kg					
6	Paprykarz szczeciński z ryb karpiowatych 310 g	15240000-2	370	szt					
7	Szprot w pomidorach 170g	15235000-4	160	szt					
8	Makrela wędzona	15235000-4	160	kg					
Razem:									

Dopuszcza się wszystkie produkty równoważne.

..... dnia

.....
(podpis i pieczęć oferenta)

.....
(pieczęć oferenta)

Załącznik nr 5

**Pakiet nr 5 – Formularz
cenowy**

**Zapotrzebowanie na artykuły ogólnospożywcze, przyprawy, makarony, oleje roślinne, soki
do Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego we Wschowie**

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość	J.m.	Cena netto jedn.	Wartość netto ogółem	VAT %	Wartość VAT	Wartość brutto ogółem
1	Cukier 1 kg	15831000-2	1400	kg					
2	Cukier puder 0.5 kg	15830000-5	15	kg					
3	Cukier waniliowy 32 g	15830000-5	30	szt					
4	Czekolada mleczna 100g	15842000-2	500	szt					
5	Dżem wieloowocowy 280 g	15332290-3	1100	szt					
6	Wafle „Grześki” 30g	15842000-2	300	szt					
7	Wafel Kinder Bueno 28g	15842000-2	350	szt					
8	Wafel Princessa 46g	15842000-2	470	szt					
9	Krem Nutella 400g	15842000-2	40	szt					
10	Kwasek cytrynowy 30g	15872100-3	340	szt					
11	Pieprz 28g	15872100-2	650	szt					
12	Papryka mielona 28 g	15872100-1	100	szt					
13	Oregano 28 g	15872100-1	60	szt					
14	Rosółki drobiowe 180g	15891000-0	1200	szt					
15	Przyprawa Magi Winiary 1 l	15872000-1	20	szt					
16	Majeranek 28g	15872000-1	210	szt					
17	Wegeta 200g	15871000-4	410	szt					
18	Wegeta 1kg	15871000-4	50	szt					
19	Płatki śniadaniowe 250 g	15611000-1	90	szt					
20	Zaprawa cytrynowa 0,5 l	15831500-7	150	szt					
21	Syropy owocowe 0,5 l	15831500-7	1300	szt					
22	Soki owocowe 5 l	15831500-7	50	szt					
23	Soczki w kartoniku 0,25l	15320000-7	830	szt					
24	Ziele angielskie 20g	15872000-1	20	szt					

25	Sok Kubuś 250g	15321600-1	1500	szt					
26	Groszek konserwowy Pudliszki 400g	15331462-3	40	szt					
27	Kukurydza konserwowa 400g	15331462-3	40	szt					
28	Koncentrat pomidorowy 250g Pudliszki	15331427-6	35	szt					
29	Koncentrat pomidorowy 0.9 l Pudliszki	15331427-6	180	szt					
30	Koncentrat Barszczu 0,33l	15331427-6	75	szt					
31	Mąka tortowa 1 kg	15612100-2	550	kg					
32	Mąka ziemniaczana 0,5	15612100-1	10	kg					
33	Olej Kujawski 1l	15411210-7	700	szt					
34	Sól drobna	15872400-5	290	kg					
35	Ryż 1 kg	15611000-4	140	kg					
36	Kasza jęczmienna 1 kg	15610000-7	270	kg					
37	Kakao ciemne 100 g	15841000-5	20	szt					
38	Kawa inka 150g	15862000-8	120	szt					
39	Herbata Saga 100 szt	15863000-5	400	szt					
40	Ketchup 500 g	15871250-1	350	szt					
41	Ocet 0,5 l	15871100-5	45	szt					
42	Drożdże 100g	15898000-9	17	kg					
43	Liść laurowy 15 g	15872000-1	50	szt					
44	Majonez Winiary 700 g	15871273-8	130	szt					
45	Musztarda stołowa 200g	15871250-1	130	szt					
46	Makaron nitka 250g	15851100-9	210	szt					
47	Makaron świderki 500g	15851100-9	660	szt					
48	Makaron spagettii 500g	15851100-9	100	szt					
49	Pasztet drobiowy 180g	15131000-5	820	szt					
50	Ogórki konserwowe 0,9 l	15331400-1	100	szt					
51	Paprykarz szczeciński z ryb karpiołowych 310g	15240000-2	250	szt					
52	Żurek w butelce 0,5 l	15331400-1	40	szt					
53	Chrzan tarty 300g	15331400-1	50	szt					
54	Bazylija 80 g	15872100-1	50	szt					

55	Sosy pieczeniowe 34 g	15871260-4	100	szt					
Razem:									

Dopuszcza się wszystkie produkty równoważne

..... dnia

.....
(podpis i pieczęćka oferenta)

.....
(pieczęć oferenta)

Załącznik nr 5

Pakiet nr 6 – Formularz cenowy
Zapotrzebowanie na drób do Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego we Wschowie

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość	J.m.	Cena netto jedn.	Wartość netto ogółem	VAT %	Wartość VAT	Wartość brutto ogółem
1	Filet z kurczaka	15112000-6	20	kg					
2	Kurczak świeży	15112000-6	250	kg					
3	Udka z kurczaka	15112000-6	500	kg					
Razem:									

..... dnia

.....
(podpis i pieczętka oferenta)

.....
(pieczęć oferenta)

Załącznik nr 5

Pakiet nr 7 – Formularz cenowy
Zapotrzebowanie na jaja do Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego
we Wschowie

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość	J.m.	Cena netto jedn.	Wartość netto ogółem	VAT %	Wartość VAT	Wartość brutto ogółem
1	Jaja – średniej wielkości	031425500-3	13500	szt.					
Razem:									

Dopuszcza się wszystkie produkty równoważne

..... dnia

.....
(podpis i pieczętka oferenta)

.....
(pieczęć oferenta)

Załącznik nr 5

Pakiet nr 8
Zapotrzebowanie na warzywa i owoce do Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego we Wschowie

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość	J.m.	Cena netto jedn.	Wartość netto ogółem	VAT %	Wartość VAT	Wartość brutto ogółem
1	Brukselka świeża	03221440-2	15	kg					
2	Burak czerwony	03221100-7	530	kg					
3	Cebula	03221113-1	260	kg					
4	Fasola Jaś	03212200-2	180	kg					
5	Groch łuskany połówki	03212200-2	110	kg					
6	Jabłka	03222321-9	1000	kg					
7	Kalafior świeży	03221420-6	190	szt.					
8	Kapusta biała główka	03221410-3	500	kg					
9	Kapusta biała młoda	03221410-3	250	szt.					
10	Kapusta modra	03221410-3	290	kg					
11	Kapusta pekińska	03221410-3	150	szt.					
12	Koperek zielony pęczek	03221300-9	1000	szt.					
13	Marchew świeża	03221112-4	995	kg					
14	Natka pietruszki pęczek	03221300-9	1000	szt.					
15	Ogórek zielony szklarniowy	03221270-9	300	kg					
16	Papryka czerwona świeża	03221230-7	40	kg					
17	Pieczarki	03221260-6	350	kg					
18	Pietruszka korzeń	03221100-7	500	kg					
19	Pomidory	03221240-0	500	kg					
20	Por	03221100-0	24	kg					
21	Rzodkiewka pęczek	03221100-7	50	szt.					
22	Salata świeża masłowa	03221320-5	80	szt.					
23	Seler	03221100-7	500	kg					

24	Szczypiorek pęczek	03221300-9	90	szt.					
25	Ziemniaki	03212100-1	17000	kg					
26	Brokuły	03221440-2	50	szt					
27	Banan	03222111-4	430	kg					
28	Nektarynka	03222220-1	140	kg					
29	Mandarynka	03222220-1	120	kg					
30	Pomarańcze	03222240-7	215	kg					
31	Brzoskwinie	03222220-1	50	kg					
32	Kiwi	03222220-1	30	kg					
Razem:									

..... dnia

.....
(podpis i pieczęć oferenta)

.....
(pieczęć oferenta)

Załącznik nr 5

Pakiet nr 9 – Formularz ofertowy
na warzywa przetworzone do Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego we
Wschowie

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość	J.m.	Cena netto jedn.	Wartość netto ogółem	VAT %	Wartość VAT	Wartość brutto ogółem
1	Kapusta kiszona	03221410-3	1150	kg					
2	Ogórek kiszony	03221270-9	440	kg					
Razem:									

..... dnia

.....
(podpis i pieczęćka oferenta)

Załącznik nr 6 do SIWZ

Nr.2040/01/2012

UMOWA nr
(PROJEKT UMOWY)

Zawarta w dniu we Wschowie pomiędzy:

Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego we Wschowie Plac Kosynierów 1

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

Dyrektora CKUiP - Tadeusza Walkowskiego

a

.....
.....

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

.....
.....

Niniejsza umowa jest następstwem wyboru przez Zamawiającego oferty Wykonawcy wybranego w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2010r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) ogłoszonym na sukcesywne dostawy artykułów spożywczych do Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego we Wschowie jak niżej:

Pakiet nr 1- wędliny wieprzowe i drobiowe oraz mięso wieprzowe*

Pakiet nr 2- produkty mleczarskie*

Pakiet nr 3- pieczywo, świeże wyroby piekarskie, cukiernicze i pierogi*

Pakiet nr 4- ryby mrożone i wędzone, śledzie, sałatki śledziowe, konserwy rybne, warzywa mrożone*

Pakiet nr 5- artykuły ogólnospożywcze, przyprawy, makarony, oleje roślinne, soki*

Pakiet nr 6- drób*

Pakiet nr 7- jaja*

Pakiet nr 8- warzywa i owoce*

Pakiet nr 9- warzywa przetworzone*

**podkreślić nr pakietu, którego dotyczy umowa*

§ 1

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

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

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

4. Poszczególne dostawy realizowane będą okresowo, w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego po wcześniejszym uzgodnieniu telefonicznie, lub faksem w godz. od 5⁰⁰ do 14⁰⁰.

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

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

§ 2

Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 01 stycznia 2013r. do 31 grudnia 2013r.

§ 3

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za przedmiot umowy określony w § 1 kwotę w wysokości:

Cena netto -zł

(słownie))

Podatek VAT -zł

(słownie))

Cena brutto -zł

(słownie))

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

3. Strony przyjmują, że ceny jednostkowe wynikające z oferty przetargowej Wykonawcy, mogą ulec zmianie w przypadku urzędowej zmiany stawki podatku od towarów i usług.

4. Strony przyjmują, że po upływie terminu wskazanego w pkt. 2 ceny jednostkowe wynikające z oferty przetargowej Wykonawcy mogą ulec zmianie o wskaźnik wzrostu cen

dotyczący przedmiotu zamówienia publikowany przez Główny Urząd Statystyczny w okresach miesięcznych. Ciężar udokumentowania zmiany ceny spoczywa na Dostawcy. Do pisemnego zawiadomienia strony umowy przez stronę domagającą się zmiany zostanie dołączona decyzja cenowa Głównego Urzędu Statystycznego, określająca wysokość wskaźnika. Wskaźnik wzrostu ceny stanowi podstawę do zmiany ceny jednostkowej, wprowadzonej do umowy w formie stosownego aneksu. Zmieniona cena obowiązywać będzie od dnia podpisania aneksu przez Strony.

§ 4

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

§ 5

1. Wykonawca gwarantuje, że jakość sprzedanego towaru jest zgodna z obowiązującymi normami.
2. W przypadku dostarczenia wyrobów przeterminowanych lub złej jakości Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego dostarczenia w ich miejsce towarów pełnowartościowych.
3. Zamawiający dokonuje odbioru ilościowego i jakościowego w chwili dostawy, a w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, zgłasza Wykonawcy o zaistniałym fakcie, jednak nie później niż po upływie 1 doby od chwili dostawy.
4. Dostawy towaru będą realizowane w miarę potrzeb – w dniach nauki szkolnej lub innych dniach żywienia zbiorowego w godz. 5⁰⁰ – 14⁰⁰ na podstawie zapotrzebowania zgłoszonego przez Zamawiającego telefonicznie lub pisemnie.

§ 6

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

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

§ 7

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 1 miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
2. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie zapłaty należnej z tytułu wykonania części umowy.
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 8

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

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, gdy:
 - a) Zostanie ogłoszona upadłość lub rozwiązanie firmy Wykonawcy,
 - b) Zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
 - c) Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie.
2. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli:
 - a) Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur w terminie 4 tygodni od terminu upływu zapłaty określonego w niniejszej umowie.
 - b) Zamawiający nie przystąpi do odbioru lub odmawia odbioru zamówionego towaru.

§ 9

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

§ 10

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

§ 11

W przypadku braku porozumienia spory rozstrzygane będą przez właściwy sąd.

§ 12

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

§ 13

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

§ 14

Integralną część niniejszej umowy stanowią:

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

Zamawiający:

Wykonawca:

AKCEPTUJĘ WARUNKI UMOWY

.....

(podpis i pieczęć Oferenta)