

ZATWIERDZAM

WZ. DYREKTORA

Waldemar Jurek
WICEDYREKTOR

Pniewy, dnia 26 listopada 2019 r.

POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

NA

SUKCESYWNY ZAKUP I DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

DLA ZESPOŁU SZKÓŁ IM. E. SZZANIECKIEJ

W PNIEWACH – 2020 ROK

PROWADZONEGO W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO

o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843) - zwanej dalej „ustawą”

Nazwa Zamawiającego: Gmina Pniewy Zespół Szkół im. Emilii Szchanieckiej
REGON: 000777214
NIP: 787-20-83-727
Miejscowość Pniewy
Adres: 62-045 Pniewy, ul. Wolności 10
Strona internetowa: www.zespolszkolpniewy.pl
Godziny urzędowania: pn.- pt. 07.00-15.00;

Wszelką korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem należy adresować:

Zespół Szkół im. E. Szchanieckiej, ul. Wolności 10, 62 -045 Pniewy

Rozdział 1. Tryb udzielenia zamówienia publicznego oraz miejsca, w których zostało zamieszczone ogłoszenie o zamówieniu

1. Postępowanie o udzielanie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie **przetargu nieograniczonego**, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oraz aktów wykonawczych do ustawy.
2. Miejsce publikacji ogłoszenia o przetargu:
 - Biuletyn Zamówień Publicznych
 - strona internetowa Zamawiającego – www.zespolszkolpniewy.pl
 - tablica ogłoszeń w miejscu publicznie dostępnym w siedzibie Zamawiającego.

Rozdział 2. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest :

Sukcesywny zakup i dostawa artykułów spożywczych dla Zespołu Szkół im. E. Szczanieckiej w Pniewach – rok 2020

Zakres prac obejmuje:

Sukcesywne (w miarę pojawiających się potrzeb) dostawy wraz z transportem artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego, środkiem transportu zgodnym z wymaganiami ustawy z dn. 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia dla Zespołu Szkół im. E. Szczanieckiej w Pniewach zgodnie z formularzem ofertowym w załącznikach 1a,1b,1c,1d,1e,1f.

Zapotrzebowanie ilościowe artykułów żywnościowych zostało sporządzone na podstawie zaplanowanych jadłospisów od m-ca stycznia do grudnia. Podczas realizacji szacowania były brane pod uwagę ilości posiłków przygotowywanych dla: dzieci ze Szkoły podstawowej, młodzieży uczęszczającej do Zespołu Szkół, mieszkańców bursy, grup przebywających w bursie podczas wakacji zimowych i letnich, posiłki dla Seniorów z pensjonatu „Jutrzenka” oraz innych osób potrzebujących wsparcia OPS, ŚDS „Jawor”, oraz mieszkańców gminy Pniewy.

Zamawiający wskazuje w opisie poszczególnych produktów określenie: typu(nazwy handlowe lub nazwy producentów) zgodnie z art. 29 ust 3 oraz art. 30 ust 4, dopuszcza zaoferowanie produktów równoważnych, z zachowaniem podanych w opisie wymagań minimalnych dla danego produktu.. Wykonawca może zaproponować produkty innej nazwie pod warunkiem, że posiadać on będzie nie gorsze parametry

oraz właściwości, co produkty podane przykładowo, tzn. spełniają ten sam poziom technologiczny, wydajnościowy, smakowy, jakościowy. W takim przypadku należy zaznaczyć jakiego produktu dotyczy oferta równoważna oraz dołączyć oświadczenie o równoważności wraz z opisem

Wymogi dodatkowe

- dowóz na koszt i ryzyko transportem dostawcy przystosowanym do przewozu żywności oraz rozładunku towaru i złożenia go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w jego magazynie
- dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością, tak aby dostawy realizowane były zgodnie z zasadami "dobrej praktyki higienicznej, dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu)
- forma płatności – przelewdni,
- zamawiający nie przewiduje waloryzacji cen w trakcie realizacji umowy.

Ilości podane w załącznikach 1a – 1f są szacunkowe i mogą ulec zmianie. **Dotyczy to zmniejszenia lub zwiększenia ilości zamawianego towaru między poszczególnymi pozycjami przedmiotu zamówienie do wysokości łącznej wartości brutto umowy. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego.**

Zamówienia odbywać się będą sukcesywnie, uruchamiane w formie pisemnego zapotrzebowania przesyłanego pocztą elektroniczną, telefonicznie najpóźniej w piątek poprzedzający kolejny tydzień pracy zespołu szkół. Wykonawca zobowiązuje się realizować zamówienie w poniedziałek następnego tygodnia najpóźniej do godz. 7.00 rano, natomiast warzywa świeże, nabiał, przetwory konserwowe, mączne, tłuszcze, jaja, przyprawy i inne trzy razy w tygodniu w godzinach 6:00-8:00, pieczywo, mięso i przetwory codziennie w godz. 6:00-6:45 W przypadku zamówień doraźnych, dokonywanych telefonicznie - w ciągu 24 godzin.

Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych wykonawcy

Zamawiający będzie zamawiał u Wykonawcy wybrane artykuły spożywcze w dni powszednie z wyłączeniem dni w których zespół szkół jest nieczynny. W uzasadnionych przypadkach na żądanie zamawiającego również w soboty i niedziele (w okresie wakacji zimowych oraz letnich)

KODY CPV:

Tabela	Nazwa grupy produktów	Kod CPV	Nr załącznika w ofercie
A	Warzywa i owoce	15300000-1 03200000-3	Załącznik nr 1a
B	Mięso i przetwory	15100000-9 15131100-6 15110000-2 15131500-0	Załącznik nr 1b
C	Mrożonki i ryby mrożone	15331100-8 15229000-9	Załącznik nr 1c
D	Przetwory konserwowe, mączne, tłuszcze, jaja, przyprawy i inne	15000000-8 15830000-5 15610000-7 15851100-9 15872400-5 15981000-8 15320000-7	Załącznik nr 1d
E	Pieczywo	15811000-6 15810000-9	Załącznik nr 1e
F	Nabiał	15511000-3	Załącznik nr 1f

1.1. Zamówienie uzupełniające

Zamawiający przewiduje zamówienia zgodnie z art.67 ustawy prawo zamówień publicznych.

2. Opis przedmiotu zamówienia szczegółowo określają: załączniki nr 1

Podane poniżej ilości są ilościami szacunkowymi i mają charakter poglądowy w celu przedstawienia wielkości zamówienia.

Tabela A WARZYWA I OWOCE

LP	NAZWA ARTYKUŁU	JEDNOSTKA MIARY	IŁOŚĆ SZACOWANA
1.	2.	3.	4.
1.	Banany	kg	1100
2.	Arbuz (odVI-IX)	kg	120
3.	Ananas świeży	szt.	60
4.	Brukselka świeża (IX)	kg	10
5.	Brzoskwinie (od V-IX)	kg	240
6.	Buraki	kg	750
7.	Brokuły	szt.	170
8.	bazyliia doniczka	szt.	40
9.	Borówki op. 0,5 kg (VII, VIII)	szt.	5
10.	Cebula	kg	650
11.	Cukinia	kg	60
12.	Cytryna	kg	140
13.	Czosnek siatka	szt.	35
14.	Dynia owoc IX - XI	kg	110
15.	Fasolka szparagowa żółta (IX)	kg	10
16.	Imbir korzeń	kg	1
17.	Jabłka	kg	1350
18.	Gruszka	kg	435
19.	Kalafior świeży	szt.	220
20.	Kalarepa	szt.	110
21.	Kapusta biała (od I-IV i IX-XII)	kg	1050
22.	Kapusta biała młoda (od V-VIII)	kg	400
23.	Kapusta włoska	szt.	140
24.	Kapusta czerwona	kg	420
25.	Kiwi pakowane pojedynczo	szt.	1400
26.	koperek świeży	PĘCZKI	1800
27.	Kapusta pekińska –główka	główka	120
28.	Lubczyk doniczka	szt.	30
29.	Marchew korzeń	kg	1050
30.	Mandarynki	kg	75
31.	Mango	kg	2
32.	Melon	kg	3
33.	Mięta doniczka	szt.	40
34.	nektarynka (od V-IX)	kg	120
35.	Oregano doniczka	szt	15
36.	Ogórki zielone świeże (VII, VIII, IX)	kg	140
37.	Ogórki zielone świeże (I-VI, X-XII)	kg	370
38.	Papryka czerwona świeża(I- VI, X-XII)	kg	90
39.	Papryka czerwona świeża (VII, VIII, IX)	kg	40
40.	Papryka żółta świeża	kg	15
41.	Pieczarki świeże	kg	200
42.	Pietruszka korzeń	kg	600
43.	Pomidory (od I-VI i od X do XII)	kg	250
44.	Pomidory (VII, VIII, IX)	kg	120

45.	Pomidorki koktajlowe op. 250g	szt	15
46.	Pomarańcza	kg	130
47.	Por	kg	470
48.	Rabarbar - m-c lipiec, sierpień	kg	5
49.	Rzodkiewka	pęczek	200
50.	Rozmaryn doniczka	szt	25
51.	Rukola liście op 100g	szt	10
52.	Rozponka liście op 100g	szt	10
53.	Salata zielona	główka	190
54.	sałata lodowa	główka	30
55.	Seler korzeń	kg	850
56.	Seler naciowy 0,5 kg	szt	10
57.	Szczypiorek świeży	pęczek	415
58.	Szparagi m-c maj	peczek	100
59.	Tymianek doniczka	szt	10
60.	Truskawki - m-c czerwiec, lipiec	kg	5
61.	Winogrono	kg	7
62.	Zielona pietruszka świeża pęczek	pęczek	1600
63.	ziemniaki młode (V, VI, VII)	kg	2500
64.	Ziemniaki jadalne	kg	13500

Tabela B MIĘSO I PRZETWORY

LP.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDN. MIARY	IŁOŚĆ SZACOWANA
1.	2.	3.	4.
65.	Karkówka wieprzowa b/k surowa	kg	280
66.	Łopatka wieprzowa b/k zmielona	kg	1000
67.	Mięso gulaszowe krojone w kostkę	kg	400
68.	Schab b/k surowy	kg	800
69.	szynka b/k kulka	kg	180
70.	Żeberka I klasa	kg	100
71.	Polędwica wieprzowa	kg	10
72.	Filet z kurczaka bez chrząstki świeży	kg	1850
73.	Kurczak cały świeży, patroszony, tusza	kg	55
74.	Filet z indyka	kg	130
75.	Skrzydła z indyka	kg	100
76.	Porcje rosółowe świeże	kg	1200
77.	Udo z kurczaka świeże, surowe bez kości krzyżowej	kg	1000
78.	Pałka z kurczaka	kg	30
79.	Udziec z kurczaka	kg	5
80.	Boczek parzony	kg	95

81.	Kieł. biała cieńka delikatesowa 86% mięsa	kg	3
82.	Kieł. typu farmerska	kg	6
83.	Kieł. typu kanapkowa	kg	2,6
84.	Kieł. typu słoikowa	kg	3
85.	Kieł. typu śląska 90% mięsa	kg	90
86.	Kieł. typu śląska 90% mięsa - cienka	kg	30
87.	Kieł. typu zielonogórska	kg	2
88.	Kieł. typu zwyczajna	kg	140
89.	Kiełbaski pieprzowe - cienkie	kg	30
90.	Kieł. typu żywiecka	kg	15
91.	Kieł. Typu Wiejska	kg	2
92.	Kabanosy wieprzowe	kg	8
93.	Łopatka wieprzowa wędlna -73 % mięsa	kg	5
94.	Mielonka wieprz.	kg	1
95.	Mielonka zapiekana	kg	1
96.	Ogonówka parzona	kg	25
97.	Parówki cienkie 85% mięsa	kg	70
98.	Polędwica typu sopocka	kg	35
99.	Polędwiczka wędzona	kg	7
100.	polędwica staropolska	kg	8
101.	Salami	kg	5
102.	Serdelki	kg	20
103.	szynka bamberka 73 % mięsa	kg	10
104.	Szynka gotowana	kg	40
105.	szynka bez wędzenia 74 % mięsa	kg	20
106.	szynka starowiejska	kg	8
107.	Szynka konserwowa	kg	18
108.	szynka pieczona 73 % mięsa	kg	17
109.	szynka polska	kg	9
110.	Szynka tyrolska	kg	5
111.	szynka wiejska	kg	18
112.	szynka wiejska wędzona 99% mięsa	kg	12
113.	szynka ze wsi 96,5 % mięsa	kg	10
114.	szynka drobiowa 85 % mięsa	kg	40
115.	szynka delikatesowa z kurcząt 89% mięsa	kg	10
116.	szynka -pierś o smaku maślanym 79% mięsa	kg	10
117.	szynka - polędwica z kurcząt - 89% mięsa	kg	10

118.	szynka drobiowa z papryką - 89% mięsa	kg	10
119.	Pierś pieczona z pomidorami i ziołami - 97 % mięsa	kg	10
120.	Pierś pieczona 97% mięsa	kg	10
121.	Wędlina drobiowa	kg	8
122.	Szynkowa wieprzowa	kg	17
123.	Smalec	kg	2
124.	Wątrobianka	kg	10

Tabela C MROŻONKI, RYBY MROZONE

LP.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDN MIARY	ILOŚĆ SZACOWANA
1.	2.	3.	4.
125.	Brokuły mrożone op. 2,5 kg	op	110
126.	Brukselka mrożona op. 2,5 kg	op	70
127.	Fasolka szparagowa cięta op 2,5	op	100
128.	Fasolka żółta cała 2,5kg	op	38
129.	Groszek mrożony op 2,5	op	45
130.	Kalafior mrożony op 2,5 kg	op	170
131.	Makrela wędzona	kg	12
132.	Marchew mrożona op 2,5 kg	op	120
133.	Marchew z groszkiem mrożona op 2,5 kg	op	149
134.	Marchewka mini op 2,5 kg	op	150
135.	Marchew plastry faliste op 2,5kg	op	25
136.	Mieszanka chińska 450g	szt	200
137.	Mieszanka europejska 2,5 kg 3 składnikowa (kalafior, brokuł, marchewka)	op	115
138.	Matias – śledź solony wiaderko 2kg	szt	70
139.	Pyzy drożdżowe op 9 szt	op	1300
140.	Papryka trio paski op 2,5 kg	op	15
141.	Wiśnie mrożone op 2,5 kg	op	35
142.	Truskawki mrożone op 2,5 kg	op	14
143.	Czarna porzeczka 2,5 kg	op	2
144.	Malina 2,5 kg	op	8
145.	Mieszanka kompotowa op 2,5 kg	szt	6
146.	Ryba mrożona mintaj SHP	kg	120
147.	Ryba mrożona dorsz SHP	kg	230

148.	Ryba mrożona morszczuk SHP	kg	200
149.	Ryba mrożona miruna SHP	kg	300
150.	Szpinak mrożony op2,5 kg	op	21
151.	Włoszczyzna w paski op 2,5 kg	op	190
152.	Warzywa na patelnie (premium, azjatyckie, wykwiśnięte, wiejskie) 450g	op	15
153.	Zupa wiosenna 8 składnikowa op 2,5 kg	op	30

Tabela D PRZETWORY KONSERWOWE, MĄCZNE, PRZYPRAWY, TŁUSZCZE, JAJA I INNE

LP.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDN. MIARY	IŁOŚĆ SZACOWANA
1.	2.	3.	4.
154.	Ananas puszka 580g	szt	40
155.	Bazylią 10 g	szt	30
156.	Budyń bez cukru cykoria(śmietankowy, malinowy, czekoladowy)	szt	15
157.	Brzoskwinie puszka 822 g	szt	90
158.	Curry 30 g	szt	20
159.	Cukier kryształ w oryginalnym opakowaniu op. 1 kg	kg	110
160.	Cukier puder 0,4 kg	szt	4
161.	Cukier waniliowy 32g	szt	35
162.	ciociorka konserwowa 425 ml	szt	5
163.	Cynamon 20 g	szt	20
164.	Czosnek mielony 20g	szt	30
165.	Chrzan tarty 160 g Viktus	szt	60
166.	Drożdże 100g	szt	40
167.	Dżem 220g(słodzony 100% sokiem typu łowicz)	szt	400
168.	Estragon 10g	szt	5
169.	Fasola „Jaś” luz	kg	80
170.	Fasola drobna luz na kg	kg	110
171.	Fasola czerwona puszka 400 g	szt	40
172.	Fasola szparagowa konserwowa 0,7	szt	80
173.	Fix do śmietany 9 g	szt	30
174.	Groszek konserwowy 400g	szt	30
175.	groch połówki luz	kg	70
176.	Gałka muszkatołowa 15 g	szt	15
177.	Galaretka 75 g (truskawkowa, wiśniowa, pomarańczowa)	szt	80

178.	Herbata granulowana czarna 100g	szt	260
179.	Herbata granulowana typu lipton100g	szt	40
180.	herbata owocowa saga 25 torebek (malina, żurawina, pigwa i truskawka)	szt	30
181.	herbata miętowa 40 g, 100 % liści mięty pieprzowej	szt	4
182.	Imbir 20g	szt	10
183.	Jaja L	szt	14000
184.	Kakao extra ciemne 100 g	szt	70
185.	Kapusta czerwona 0,9 l	szt	50
186.	Kapusta naturalnie kiszona bez octu wiaderko 5 kg	Wiaderko	110
187.	Kasza wiejska 1 kg	szt	350
188.	Kasza jaglana luz	kg	60
189.	Kasza gryczana niepalona luz	kg	80
190.	Kasza kukurydziana 350 g	szt	2
191.	Kasza kuskus op 1kg	szt	40
192.	Kaszka manna w oryginalnym opakowaniu 1kg	kg	20
193.	Ketchup pikantny 205g słoik (190 g pomidorów na 100g ketchupu)	szt	30
194.	Kawa zbożowa 147 g typu anatol	szt	25
195.	Ketchup pikantny wyciskany 480g (192g pomidorów na 100g ketchupu)	szt	140
196.	Kisiel bez cukru 40g	szt	140
197.	Kminek 20 g	szt	10
198.	kolendra 10 g	szt	2
199.	koncentrat buraczany 220g typu klimex	szt	80
200.	Koncentrat pomidorowy 30% 920g typu Międzychód	szt	380
201.	Konserwa rybna - filet z makreli w pomidorach 170g	szt	40
202.	Kukurydza konserwowa 400g	szt	130
203.	Kurkuma 10 g	szt	5
204.	Liść laurowy 80g	szt	10
205.	Lubczyk 150 g	szt	110
206.	Majeranek 300 g	szt	40
207.	Majonez dekoracyjny 700ml typu winiary	szt	220
208.	Makaron nitka rosółowa, świderki opakowanie 500g - 100% semolina z pszenicy durum typu lubella	szt	400
209.	Makaron nitka rosółowa, świderki, muszelka, łazanki,	szt	200

	kokardki, pióra -penne, opakowanie catering 2 kg - 100% semolina z pszenicy durum typu lubella		
210.	makaron pełnoziarnisty świderk 400 g	szt	100
211.	Makaron drobne muszelki, kolanko, nitka spaghetti, opakowanie 500g-100% semolina z pszenicy durum typu lubella	szt	480
212.	Makaron nitka spaghetti, opakowanie catering 1 kg-100% semolina z pszenicy durum typu lubella	szt	150
213.	Makaron lasagne 500g	szt	12
214.	Makaron kokardki 400g - 100% semolina z pszenicy durum typu lubella	szt	60
215.	Makaron wstążki długie - tagliatelle, pióra 400 g - 100% semolina z pszenicy durum	szt	150
216.	Makaron z pszenicy durum, muszle duże w oryginalnym opakowaniu 250g	szt	5
217.	Mąka wrocławska pszenna TYP 500 w oryginalnych opakowaniach 1kg	kg	800
218.	Mąka orkiszowa typ 720 w oryginalnych opakowaniach 1 kg	kg	5
219.	Mąka tortowa typ 450 w oryginalnych opakowaniach	kg	20
220.	Mąka ziemniaczana 1kg w oryginalnych opakowaniach	kg	40
221.	Mąka żytnia typ 720 w oryginalnych opakowaniach	kg	3
222.	Mąka ryżowa	kg	1
223.	Mąka kukurydziana	kg	7
224.	Migdały płatki 100g	szt	5
225.	Miód naturalny 1 litr	szt	250
226.	Morela suszona 150g bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szt	2
227.	Musztarda stołowa słoik 200g	szt	100
228.	Mus jabłkowy 720 g	szt	140
229.	Mus 100% jabłko-banan typu Kubaś	szt	250
230.	Ocet spirytusowy 10 % 0,5 l	szt	110
231.	Ocet jabłkowy 500ml	szt	20
232.	Ocet balsamiczny 250 ml	szt	3
233.	Ogórki konserwowe 900g	szt	210
234.	Ogórki kwaszone wiaderko	wiaderk	76

	3kg	o	
235.	Ogórki małosolne 2 kg	szt	20
236.	Oliwki zielone bez pestek op 111ml	szt	3
237.	Oregano 10g	szt	40
238.	Orzechy włoskie 100g	szt	15
239.	Olej butelka 5 l typu kujawska	szt	140
240.	oliwa z oliwek 250 ml	szt	2
241.	Otręby owsiane 150g	szt	2
242.	Papryka konserwowa 900ml	szt	50
243.	Papryka mielona ostra 20g	szt	220
244.	Papryka mielona słodka 20g	szt	220
245.	Pasztet drobiowy typu profi	szt	80
246.	Proszek do pieczenia 16g	szt	10
247.	Pieprz mielony 100g	szt	110
248.	Placki pszenne tortilla 25 cm, op 4 szt	szt	20
249.	Płatki kukurydziane 250g typu corn flakes	szt	80
250.	Płatki bezglutenowe 250g	szt	2
251.	płatki owsiane górskie 500g	szt	20
252.	Płatki orkiszowe 400g	szt	10
253.	Powidła węgierkowe 310g	szt	40
254.	Pomidory suszone w oleju 165 g -typu rolnik	szt	12
255.	Przyprawa do kebabu 30 g	szt	30
256.	Przyprawa do szaszłyków 20g	szt	15
257.	Przyprawa do ziemniaków (skład: sól, kolendra, czosnek, kminek, papryka słodka, koper, cząber, majeranek, papryka ostra, pieprz czarny oraz koncentrat czosnku)	szt	10
258.	pestki dyni 100g	szt	10
259.	Przyprawa do grilla 20g	szt	10
260.	Ryż długoziarnisty biały oryginalne opakowanie 1kg	szt	470
261.	Ryż naturalny op 1 kg	szt	30
262.	Rodzynki 100g	szt	80
263.	Rozmaryn 15 g	szt	10
264.	Sezam 1 kg	kg	15
265.	Seler konserwowy słoik szklany 345 g	szt	10
266.	Siemie lniane 100g	szt	1
267.	Śliwki suszone 150 g bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szt	5
268.	Słonecznik łuskany 100g	szt	20
269.	sok 100% bez dodatku cukru(jabłkowy, pomarańczowy, multiwitamina, wieloowocowy 2 l)	karton	1900
270.	sok 100% bez dodatku	karton	1400

	cukru(jabłkowy, jabłko-gruszka, jabłko - wiśnia, pomarańczowy, multiwitamina, pomarańczowo-jabłkowy, jabłko-marchew wieloowocowy 5 l)		
271.	Sok 100 % w kartoniku ze słomką 0,2	szt	150
272.	Sól spożywcza, jodowana op.1kg	kg	380
273.	sól sodowo-potasowa 350 g	szt	30
274.	Soda 60g	szt	2
275.	sos sałatkowy typu knorr	szt	10
276.	Tymianek 10 g	szt	25
277.	Tuńczyk w oleju 170g w kawałkach	szt	40
278.	wegeta 75 g	szt	10
279.	woda n/g 5 l	szt	140
280.	woda n/g 1,5l	szt	30
281.	woda n/g mineralna 0,5 l	szt	450
282.	Zioła prowansalskie 10 g	szt	5
283.	Zaprawa żurek na naturalnym zakwasie 500ml (butelka szklana)	szt	250
284.	Zaprawa żurek na naturalnym zakwasie 5 l	szt	20
285.	Ziele angielskie 15g	szt	90
286.	Żurawina suszona 100g	szt	10
287.	Żelatyna 50g	szt	10

Tabela E PIECZYWO

LP.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDN. MIARY	ILOŚĆ SZACOWANA
1.	2.	3.	4.
288.	Bułka mała 60 g	szt	8000
289.	Bułka hamburgerowa 120g	szt	300
290.	Bułka kukurydziana 80g	szt	2000
291.	Bułka graham 80g	szt	7000
292.	Bułka hot-dog 80g	szt	360
293.	Bułka mleczna 60 g	szt	200
294.	Rogal maślany 60g	szt	100
295.	Bułka tarta 1 kg	kg	350
296.	Chleb wieloziarnisty 500g krojony	szt	360
297.	Chleb zwykły 600g krojony	szt	1100
298.	Bagietka 30cm	szt	30
299.	Chleb razowy żytni 500g	szt	330

	- krojony		
300.	Chleb pasterski 500g krojony	szt	140
301.	Chleb wiejski 500g	szt	80
302.	Kawiorek 350gr krojony	szt	300
303.	Drożdżówki 100g,	szt	1800
304.	ciastko francuskie z jabłkiem	szt	150
305.	Pączek	szt	70
306.	Babka poznańska	kg	6
307.	Pierniki	kg	6
308.	Rogale	kg	8
309.	Makowiec	kg	5

Tabela F NABIAŁ

LP.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDN. MIARY	ILOŚĆ
1.	2.	3.	4.
310.	Jogurt owocowy (zawartość cukru do 13,5g/100g) 150g	szt	2800
311.	jogurt naturalny 180 g	szt	130
312.	jogurt naturalny z ziarnami zbóż 175g	szt	130
313.	jogurt naturalny 370 g, Skład (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii)	szt	130
314.	jogurt naturalny typu greckiego 330 g (mleko, śmietanka, białka mleka, żywe kultury bakterii)	szt	70
315.	jogurty bezlaktozowe	szt	2
316.	jogurt actimel 4 pak	szt	300
317.	Kefir 400g naturalny 2 %tł.(mleko, żywe kultury kefirowe)	szt	60
318.	Masło extra 200g zaw.tłuszcz.82%	szt	2600
319.	Mleko 2% pasteryzowane butelka 1 litr	l	630
320.	mleko karton 2 %	szt	900
321.	Maślanka typu mrągowska 1 l, (maślanka, mleko, żywe kultury bakterii mlekowych)	szt	100
322.	Maślanka typu mrągowska 1 l, smakowa	szt	20
323.	Mleko sojowe 1 l	szt	3

	kartonik		
324.	Ser smażony 200g	szt	100
325.	ser feta 270 g	szt	35
326.	Ser topiony bloczki 100g	szt	80
327.	ser topiony krążki typu hochland 180g	szt	75
328.	serki topione śmietankowe typu kiri 6 szt	szt	30
329.	ser do smarowania w kubeczku typu hochland 150 g	szt	30
330.	serek śmietankowy z papryką 150 g plastry typu capressi	szt	30
331.	Ser almette 150 g	szt	300
332.	Ser almette 150 g fruit	szt	50
333.	Ser twarogowy typu tartare : łososiowy, borowikowy las	szt	40
334.	Serek puszysty łaciaty (naturalny, meksykański, z czosnkiem, z chrzanem, z cebula i szczypiorkiem) 150 g	szt	40
335.	Serek naturalny twój smak puszysty typu pątnica 150g	szt	40
336.	Ser kanapkowy 150 g	szt	150
337.	ser mascarpone 250g	szt	20
338.	ser pleśniowy camembert 120 g	szt	60
339.	ser pleśniowy brie 125g	szt	20
340.	Serek homogenizowany poznański 200g	szt.	10
341.	Ser mozzarella 125 g	szt.	40
342.	Sery żółte różne zaw. tłuszcz. nie mniej niż 40%(salami, gouda)	kg	170
343.	Sery żółte różne zaw. tłuszcz. nie mniej niż 40%(królewski, rolada ustrzycka)	kg	170
344.	Ser żółty (ementaler, massdamer)	kg	30
345.	Śmietana słodka 12% 0,5 l- kartonik	szt.	840
346.	Śmietana kremówka 30 % 250 ml-kartonik	szt.	110
347.	Śmietana zakwaszana 18% 180g	szt.	300
348.	Śmietana zakwaszana	litr	270

	18% luz		
349.	Gzik Wielkopolski 200 g	szt.	50
350.	Twarożek domowy grani typu pątnica 150g	szt.	100
351.	Serek wiejski 150 g typu pątnica	szt.	170
352.	Twaróg extra śmietankowy mielony	kg	630
353.	Twaróg wędzony zaw.tłuszcz.26%	kg	11

Rozdział 3. Oferty częściowe

Zamawiający **DOPUSZCZA** składania ofert częściowych.

Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub wszystkie tabele. Oferta częściowa musi obejmować wszystkie pozycje określone w danej tabeli. Oferta częściowa musi obejmować minimum jedną z tabel. Oferty na każdą część należy złożyć w osobnej kopercie.

Rozdział 4. Oferty wariantowe

Zamawiający **NIE DOPUSZCZA** składania ofert wariantowych.

Rozdział 5. Termin wykonania zamówienia

Wymagany termin wykonania zamówienia: od 02.01.2020-31.12.2020.

Rozdział 6. Informacja o podwykonawcach

Jeżeli Wykonawca zamierza powierzyć określoną część dostaw podwykonawcom zobowiązany jest wskazać w ofercie zakres zleczanych podwykonawcy dostaw. Jeżeli Wykonawca zamierza polegać na zasobach innych podmiotów to udostępnienie zasobów na czas wykonania zamówienia publicznego musi być realne, a nie przedstawiane jedynie po to, by spełnić warunki udziału w postępowaniu

Rozdział 7. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie

1. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie:

- 1) ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązania,
- 2) zobowiązani są ustanowić Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia. Przyjmuje się, że pełnomocnictwo do podpisania oferty obejmuje pełnomocnictwo do poświadczenia za zgodność z oryginałem wszystkich dokumentów;
- 3) pełnomocnictwo musi wynikać z umowy lub z innej czynności prawnej, mieć formę pisemną; fakt ustanowienia Pełnomocnika musi wynikać z załączonych do oferty dokumentów, wszelka korespondencja prowadzona będzie z Pełnomocnikiem;
- 4) jeżeli oferta konsorcjum zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający może przed zawarciem umowy wezwać pełnomocnika do przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

2. Składając ofertę wspólnie (art. 23 ustawy) przez dwóch lub więcej Wykonawców należy zwrócić uwagę iż każdy składa wszystkie załączniki w imieniu własnym

Rozdział 8. Wykonawca mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

Wykonawca mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej składa dokumenty zgodnie z § 4 i 6 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 13 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).

Rozdział 9. Waluta, w jakiej będą prowadzone rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia publicznego

Wszelkie rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia dokonywane będą w złotych polskich [PLN].

Rozdział 10. Warunki udziału w postępowaniu, opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału określone w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24

W celu wykazania spełniania warunku udziału w postępowaniu dotyczącego posiadania

- kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów
- sytuacji ekonomicznej lub finansowej
- zdolności technicznej lub zawodowej

Zamawiający wymaga złożenie podpisanego oświadczenia stanowiącego załącznik nr 2 do SIWZ

Oświadczenie wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia z postępowania w trybie art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych –

Zamawiający wymaga złożenie podpisanego oświadczenia stanowiącego załącznik nr 3 do SIWZ

2. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana wg formuły „spełnia - nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach (wymaganych przez Zamawiającego i podanych w SIWZ) dołączonych do oferty.

3. Zamawiający wzywa wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli wymaganych przez zamawiającego oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, lub którzy nie złożyli pełnomocnictw, albo którzy złożyli wymagane przez zamawiającego oświadczenia i dokumenty, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, zawierające błędy lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania. Złożone na wezwanie zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez

wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowane dostawy, wymagań określonych przez zamawiającego, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert.

Rozdział 11. Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków w niniejszym postępowaniu

Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania - Wykonawca składa oświadczenia, których wzór stanowią Załącznik Nr 2 do niniejszej SIWZ.

W celu potwierdzenia, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust.1 ustawy do oferty dołączyć należy: oświadczenie stanowiące załącznik nr 3

Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art.86 ust. 5 p. z. p., przekazuje oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art.24 ust.1 pkt 23 p. z. p. Oświadczenia nie należy składać wraz z ofertą.

Załącznik nr 5 do SIWZ

Rozdział 12. Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie żąda wniesienia wadium

Rozdział 13. Termin związania ofertą

Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z dniem wskazanym jako termin składania ofert.

Rozdział 14. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osoby uprawnionej do porozumiewania się z Wykonawcami

1. W niniejszym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane będą w formie
 - pisemnej,
 - drogą elektroniczną (adresy: zespolszkolpniewy@wp.pl, lub bursa_szkolna_pniewy@interia.pl),**przy czym zawsze obowiązująca jest forma pisemna.**
2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują korespondencję elektronicznie – każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. Wykonawca może zwrócić się (pisemnie, lub e-mailem) do Zamawiającego o przekazanie SIWZ. We wniosku należy podać:
 - 1) nazwę i adres Wykonawcy,
 - 2) nr telefonu, e-mail,
 - 3) imię i nazwisko osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących niniejszego postępowania,
4. SIWZ można także odebrać w siedzibie Zamawiającego – Zespół Szkół w Pniewach , ul. Wolności 10, 62-045 Pniewy w godzinach urzędowania Zamawiającego lub otrzymać drogą elektroniczną zgłaszając zapotrzebowanie na adres: zespolszkolpniewy@wp.pl lub bursa_szkolna_pniewy@interia.pl
5. Wykonawca może zwracać się pisemnie do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający niezwłocznie udzieli wyjaśnień, w terminie określonym w art. 38 ust. 1 pkt 3 ustawy, chyba, że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
6. Jednocześnie, Zamawiający prosi o przesyłanie treści pytań również w wersji edytowalnej, elektronicznej na adres: zespolszkolpniewy@wp.pl
7. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający ma prawo zmiany treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zmiana może nastąpić w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert. W przypadku wprowadzenia takiej zmiany, informacja o tym zostanie zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego –

www.zespolszkolpniewy.pl oraz niezwłocznie przekazana wszystkim Wykonawcom, którzy zarejestrowali się u Zamawiającego .

8. Jeżeli w wyniku zmiany treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia niezbędny będzie dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym wykonawców, na stronie internetowej.
9. Dokonując rejestracji należy podać:
 - 1) nazwę i adres Wykonawcy,
 - 2) nr telefonu i faksu, e-mail,
 - 3) imię i nazwisko osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących niniejszego postępowania,
 - 4) określenie sposobu przekazania informacji (pocztą, pocztą elektroniczną),

10. Dane kontaktowe:

— tel. 61 29 11 844, 61 29 10 607 e-mail: zespolszkolpniewy@wp.pl lub bursa_szkolna_pniewy@interia.pl

Rozdział 15. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Opakowanie i adresowanie oferty:

Ofertę należy umieścić w zamkniętym, nieprzezroczystym opakowaniu (np. koperta) zaadresowanym i opisanym

Nadawca:

.....

Adresat:

Zespół Szkół im. E. Szanieckiej w Pniewach

OFERTA NA: „ Sukcesywny zakup i dostawa artykułów spożywczych
dla Zespołu Szkół im. E. Szanieckiej w Pniewach – 2020 rok”

NIE OTWIERAĆ PRZED TERMINEM OTWARCIA OFERT

04.12.2019 r. godz. 9:00

Tabela.....(wpisać nr tabeli na którą jest składana oferta)

2. Podpisy:

Oferta i oświadczenia muszą być podpisane przez:

- 1) **osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy/Wykonawców** w obrocie prawnym zgodnie z danymi ujawnionymi w KRS – rejestrze przedsiębiorców albo w ewidencji działalności gospodarczej lub Pełnomocnika,
- 2) w przypadku składania wspólnej oferty przez dwóch lub więcej Wykonawców **przez osobę/osoby posiadające Pełnomocnictwo.**

3. Forma dokumentów i oświadczeń:

- 1) dokumenty i oświadczenia dołączone do oferty składa się w formie oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub Pełnomocnika,
- 2) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie oraz w przypadku podmiotów, o których mowa w § 1 ust. 2 i 3 Rozporządzenia 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 2013r., poz. 231), kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub te podmioty,
- 3) w przypadku dokumentów lub oświadczeń sporządzonych w językach obcych należy dołączyć tłumaczenie na język polski.

4. Tajemnica przedsiębiorstwa:

- 1) jeżeli według Wykonawcy oferta będzie zawierała informacje objęte tajemnicą jego przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. nr 153, poz. 1503, z późn. zm.), muszą być oznaczone klauzulą **NIE UDOSTĘPNIĄĆ– TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA**. Zaleca się umieścić takie dokumenty na końcu oferty (ostatnie strony w ofercie lub osobno),
- 2) zastrzeżenie informacji, danych, dokumentów lub oświadczeń nie stanowiących tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o nieuczciwej konkurencji spowoduje ich odtajnienie.

5. Informacje pozostałe:

- 1) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty,
- 2) Wykonawca może złożyć tylko **jedną ofertę na każdą część** przygotowaną według wymagań określonych w niniejszej SIWZ,
- 3) Oferta musi być sporządzona:
 - a) w języku polskim,
 - b) w formie pisemnej
 - c) ewentualne poprawki i skreślenia lub zmiany w tekście oferty (i w załącznikach do oferty) muszą być parafowane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy lub posiadającą Pełnomocnictwo,
 - d) każda zapisana strona oferty (wraz z załącznikami do oferty) musi być parafowana i oznaczona kolejnymi numerami,
 - e) kartki oferty muszą być spięte (z zastrzeżeniem, że część stanowiąca tajemnicę przedsiębiorstwa może stanowić odrębną część oferty),
 - f) **oferta powinna być sporządzona z wykorzystaniem formularza ofertowego stanowiącego załącznik Nr 1 do SIWZ**

6. Zmiana / wycofanie oferty:

- a) zgodnie z art. 84 ustawy Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę,
- b) o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty należy pisemnie powiadomić Zamawiającego, przed upływem terminu składania ofert,
- c) pismo należy złożyć zgodnie z opisem podanym w rozdziale 15 pkt 1 niniejszej SIWZ oznaczając odpowiednio „ZMIANA OFERTY”/„WYCOFANIE OFERTY”,
- d) do pisma o wycofaniu oferty musi być załączony dokument, z którego wynika prawo osoby podpisującej informację do reprezentowania Wykonawcy.

7. Zwrot oferty bez otwierania

Ofertę złożoną po terminie składania ofert Zamawiający zwróci niezwłocznie.

Rozdział 16. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. **Ofertę należy złożyć Zamawiającemu, Zespół Szkół im. E. Sczanieckiej ul. Wolności 10, 62-045 Pniewy, sekretariat w terminie do dnia 04 grudnia 2019 roku, godz. 8:30**
2. Złożona oferta zostanie zarejestrowana (dzień, godzina) oraz otrzyma kolejny numer.

3. **Otwarcie ofert nastąpi** w biurze Dyrektora , ul. Wolności 10, **dnia 04 grudnia 2019 roku, godz. 9:00**
4. Wykonawcy mogą być obecni przy otwieraniu ofert.
5. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
6. Otwierając oferty Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także informacje dotyczące cen, terminu wykonania zamówienia, warunków gwarancji i warunki płatności zawartych w ofertach.
7. Informacje, o których mowa w pkt 5 i 6 przekazuje się niezwłocznie Wykonawcom, którzy nie byli przy otwarciu ofert, na ich wniosek.
8. **UWAGA – za termin złożenia oferty przyjmuje się datę i godzinę wpływu oferty do Zamawiającego z uwzględnieniem przesunięcia terminu składania ofert.**

Rozdział 17. *Opis sposobu obliczania ceny*

1. Zamawiający dokona oceny ofert
2. Cena oferty powinna obejmować koszt wszystkich niezbędnych prac koniecznych do realizacji przedmiotu zamówienia, w tym:
 - cenę artykułów żywnościowych wraz z dostawą i rozładunkiem w miejscu wskazanym przez zamawiającego.
 - ewentualne upusty, rabaty i inne koszty.
 - podatek od towarów i usług według obowiązujących stawek.
3. Wypełniony formularz oferty cenowej powinien zawierać cenę brutto obejmującą całość zamówienia. Każdy z wykonawców może zaproponować tylko jedną cenę obejmującą całość i nie może jej zmieniać. Nie prowadzi się żadnych negocjacji w sprawie ceny.
4. Wykonawca w ofercie cenowej wyszczególni także ceny jednostkowe brutto poszczególnych artykułów oraz ich wartość brutto. Wartość brutto należy obliczyć mnożąc cenę jednostkową brutto przez ilość sztuk. Następnie należy podsumować wszystkie wartości brutto i tak powstałą kwotę wpisać w rubryce „Razem wartość brutto”.
5. Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w walucie PLN.
6. Cena musi być wyrażona w złotych polskich niezależnie od wchodzących w jej skład elementów. Tak obliczona cena będzie brana pod uwagę przez komisję przetargową w trakcie wyboru najkorzystniejszej oferty.

Rozdział 18. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Opis kryteriów oceny ofert i ich znaczenia oraz sposobu oceny ofert

Przy wyborze ofert na każdą część zamawiający będzie kierował się następującym kryterium:

- Cena 60 %
- Termin płatności 40 %

Maksymalna liczba punktów do uzyskania dla zamówienia za kryterium **cena**: 60

Maksymalna liczba punktów do uzyskania dla zamówień za kryterium **termin płatności** :40

Wzór obliczenia punktów dla kryterium ceny:

$$C = \frac{A1}{B1} \times 60 \text{ pkt}$$

Gdzie:

A1 – oznacza **najniższą** oferowaną cenę brutto za przedmiot zamówienia

B1 – oznacza cenę brutto **badanej oferty** za przedmiot zamówienia

Termin płatności

7 dni – 10 pkt.

14 dni – 40 pkt.

Maksymalna łączna liczba punktów jaką może uzyskać wykonawca wynosi -100 pkt

Ocenie w oparciu o w/w kryterium oceny podawane są wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

2. Jeżeli zamawiający uzyska oferty z taką samą ilością punktów, wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia ofert dodatkowych.
3. Zamawiający dokona badania ofert w celu stwierdzenia, czy wykonawcy nie podlegają wykluczeniu. W przypadku wykluczenia wykonawcy zamawiający odrzuci jego ofertę. Następnie zamawiający dokona oceny, czy oferty wykonawców nie wykluczonych z postępowania nie podlegają odrzuceniu.
4. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
5. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie oraz omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

6. Jeżeli oferta zawierać będzie rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zamawiający zwróci się do wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.
7. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
 - jest niezgodna z ustawą,
 - jej treść nie odpowiada treści SIWZ, z zastrzeżeniem art.87 ust.2,
 - 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 otrzymania zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w art.87 ust.2,
 - jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
8. Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich wykonawców o odrzuceniu ofert, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
9. Oferty nie odrzucone zostaną poddane procedurze oceny zgodnie z kryterium oceny ofert określonym w SIWZ.
10. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryterium „cena” oraz termin płatności
11. wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający niezwłocznie zawiadomi wszystkich wykonawców, ubiegających się o udzielenie zamówienia, wskazując nazwę (firmę) i adres tego wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz cenę.
12. W przypadku wystąpienia przesłanek, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy zamawiający unieważnia postępowanie.
13. unieważnieniu postępowania zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
14. Zamawiający zwróci wykonawcom, których oferty nie zostały wybrane, na ich wniosek, złożone przez nich plany, projekty, rysunki, modele, próbki, wzory, programy komputerowe oraz inne podobne materiały.

Rozdział 19. Informacje o formalnościach, jakie zostaną dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie i sposób określony w art. 94 ustawy.
2. Umowa w sprawie zamówienia publicznego może zostać zawarta po upływie terminu związania ofertą, jeżeli Zamawiający przekaze wykonawcom informację o wyborze oferty przed upływem terminu związania ofertą, a Wykonawca wyrazi zgodę na zawarcie umowy na warunkach określonych w złożonej ofercie.

Rozdział 20. Istotne postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umownego wynagrodzenia brutto

w przypadku, gdy zmieni się obowiązująca stawka podatku VAT.

Zamawiający dopuszcza zwiększenie ilości zamawianego towaru wymienionego w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku zwiększenia ilości wydawanych posiłków których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy

Wszelkie zmiany treści umowy wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności.

Wykonawca ma obowiązek zawrzeć umowę zgodnie ze wzorem umowy stanowiącym załącznik nr 4 do niniejszej siwz

Zawarta umowa będzie jawna i będzie podlegała udostępnianiu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej (art. 139 ust. 3 ustawy).

Termin zawarcia umowy 02.01.2020-31.12.2020r.

Rozdział 21. Inne informacje

Nie przewiduje się:

- 1) zawarcia umowy ramowej,

2) wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

Rozdział 22. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.

Wykonawcom, których interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy, przepisów wykonawczych jak też postanowień niniejszej SIWZ przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale VI ustawy.

Rozdział 23. Załączniki do SIWZ

<i>Załącznik Nr 1</i>	<i>Formularz ofertowy z podziałem na części</i>
<i>Załącznik Nr 2</i>	<i>Oświadczenie art.22 ust 1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych</i>
<i>Załącznik Nr 3</i>	<i>Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia</i>
<i>Załącznik Nr 4</i>	<i>Projekt umowy</i>
<i>Załącznik Nr 5</i>	<i>Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej. Oświadczenia nie należy składać wraz z ofertą. Oświadczenie należy złożyć w terminie 3 dni od dnia przekazania lub zamieszczenia na stronie informacji podawanych podczas otwarcia ofert.</i>