



SZKOŁA POLICJI

(13)

W PILE

481/k2-1481/2017

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego
w trybie przetargu nieograniczonego**

Zamawiający:

**SZKOŁA POLICJI W PILE
PLAC STASZICA 7
64-920 PIŁA**

Prowadzący postępowanie: Sekcja Żywnościowa Szkoły Policji w Pile

Dane teleadresowe:

sekretariat@sppila.policja.gov.pl
zaopatrzenia@sppila.policja.gov.pl

Centrala: 67 352 2555
Faks: 67 352 2599
Faks Wydziału
zaopatrzenia 67 352 23 24

UWAGA - Przesyłanie wszelkich informacji, oświadczeń, zaświadczeń drogą faksową lub drogą elektroniczną do Sekcji Żywnościowej może odbywać się tylko w dniach roboczych od poniedziałku do czwartku w godzinach 7³⁰-15³⁰, w piątki od 7⁰⁰ do 15⁰⁰ na numer 67 352 23 24.

ROZDZIAŁ I - Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest **dostawa świeżych części drobiowych, konserw mięsnych, wołowiny i wieprzowiny, przetworów mięsnych dla Szkoły Policji w Pile.**

Niniejsze postępowanie podzielone jest na części:

Część 1 – dostawa świeżych części drobiowych w orientacyjnej ilości w skali roku – 9 170 kg

(CPV 15112100-7)

Część 2 – dostawa konserw mięsnych w orientacyjnej ilości w skali roku – 1 000 kg

(CPV 15131000-5)

Część 3 – dostawa wołowiny i wieprzowiny w orientacyjnej ilości w skali roku - 7 425 kg

(CPV 15111100-0, 15113000-3)

Część 4 - dostawa przetworów mięsnych (wędlin) w orientacyjnej ilości w skali roku – 17 160 kg

(CPV 15131700-2)

1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w załączniku nr 1.

ROZDZIAŁ II - Termin realizacji zamówienia

1. Umowa zostanie zawarta na czas określony: od dnia zawarcia do dnia 31 grudnia 2018 r.
2. Przewidywany termin pierwszej dostawy: 02 stycznia 2018 r.
3. Dostawy towaru odbywać się będą partiami na koszt i ryzyko Wykonawcy od poniedziałku do piątku w godz. od 6⁰⁰ do 9⁰⁰.
4. Dostawy realizowane będą w oparciu o zamówienia częściowe składane – telefonicznie, lub faksem lub pocztą elektroniczną.

1. Termin przydatności do spożycia

1. Termin przydatności, trwałości określony został w załączniku nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia i nie może być krótszy od dnia dostawy towaru do Zamawiającego.
2. Dot. zad. 2 i 4 - W dniu pierwszej dostawy Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć informację dotyczącą alergenów zawartych w produktach objętych zamówieniem.

2. Warunki płatności

Płatność za dostarczony towar dokonywana będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy, w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury VAT przez Zamawiającego.

Za termin zapłaty uznaje się dzień, w którym Zamawiający polecił swemu bankowi przelać na rachunek Wykonawcy kwotę wynikającą z wystawionej faktury.

ROZDZIAŁ III - Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków

1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

1.1 Nie podlegają wykluczeniu.

1.2 Spełniają warunki udziału w postępowaniu w zakresie:

a) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej:

Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., Nr 149), a w szczególności, posiadać i dołączyć do oferty zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej – zgodnie z art. 61 i 62 ust. 1 wyżej wymienionej ustawy lub posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności na podstawie ustawy z dnia 16 grudnia 2005 roku o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 17 z 2006 r., poz. 127, z późn. zm.) a w szczególności posiadać decyzję administracyjną o wpisie do rejestru zakładów albo zatwierdzeniu zakładu wydaną przez powiatowego lekarza weterynarii wraz z nadanym numerem identyfikacyjnym zgodnie z art. 21 ust. 4 ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego.

b) zdolności technicznej

- Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że dysponuje co najmniej jednym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności objętej niniejszym zamówieniem, spełniającym niezbędne warunki określone w przepisach.

Na potwierdzenie spełniania warunków w zakresie kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej oraz zdolności technicznej Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza do złożenia w terminie 5 dni dokumentów potwierdzających spełnianie warunków.

2. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

3. Zgodnie z art. 22a ust. 1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych, lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

4. Zgodnie z art. 22a ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający oceni czy udostępniane przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja finansowa lub ekonomiczna pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz będzie badał czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13-22 i ust. 5.

5. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie

załączonych do oferty oświadczeń oraz złożonych dokumentów w formie spełnia, nie spełnia. Wykonawca niespełniający warunków udziału w postępowaniu zostanie wykluczony zgodnie z art. 24 ust. 1 i/lub ust. 5 pkt. 1, ustawy Pzp.

6. Aktualność dokumentów składanych do oferty, a określonych w SIWZ:

Za aktualny zostanie uznany zarówno dokument wystawiony odpowiednio nie wcześniej niż 3 m-ce i 6 m-cy przed upływem terminu składania ofert, jak również dokument wystawiony w okresie wcześniejszym.

Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 5 ustawy PZP

Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy:

- który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w ust. 1 pkt 15, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.

ROZDZIAŁ IV - Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu

Wykonawcy zobowiązani są załączyć do oferty następujące dokumenty:

1. *Wypełniony i podpisany **Formularz ofertowy** zgodnie z załącznikiem nr 1 do SIWZ.*
2. *Wypełniony i podpisany **formularz cenowy** zgodnie z załącznikiem nr 2 do SIWZ.*
3. *Oświadczenie wymagane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Pzp, załącznik nr 3 do SIWZ.*
4. *W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie, o którym mowa w rozdziale VI.3 niniejszej SIWZ, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.*
5. *Zamawiający żąda aby wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu złożył informacje o podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w rozdz. VI. 3 niniejszej SIWZ. **stanowiącym załącznik nr 3 do SIWZ aktualne na dzień składania ofert.***

UWAGA: Na podstawie art. 24aa ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

1. Na podstawie art. 26 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych Wykonawca, którego oferta zostanie oceniona najwyżej, zostanie wezwany do złożenia w wyznaczonym nie krótszym niż 5 dni terminie aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, tj:

a) w celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu:

- **zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej** zgodnie z art. 61 i 62 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o *bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2015 r. poz. 594) wg. wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (Dz. U. z 207 r. nr 106 poz. 730),
- **decyzję Powiatowego Lekarza Weterynarii o zatwierdzeniu zakładu do produkcji lub obrotu**, określającą rodzaj i zakres działalności zgodnie z art 21. ust.4 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127) lub decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do wprowadzenia do obrotu produktów pochodzenia zwierzęcego, nieobjętego urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, określającą rodzaj i zakres działalności zgodnie z art. 62 ust.1 pkt. 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594).
- wykazu niezbędnych do wykonania zamówienia narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych, którymi dysponuje lub będzie dysponował wykonawca tj. wymagane jest wykazanie **co najmniej jednego środka transportu spełniającego niezbędne warunki** określone w przepisach – wg wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do SIWZ

b) w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu:

- zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,
- zaświadczenia właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,
- odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy,

- c) **dotyczy zadania 2 i 4** w celu potwierdzenia, że dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego
- karty charakterystyki zaoferowanych produktów.

Uwaga poniższy dokument Wykonawcy składają po otwarciu ofert oraz zamieszczeniu na stronie internetowej Zamawiającego „*Informacji z otwarcia ofert*”.

- ***oświadczenia wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej. Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekaże Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp (wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 6 do SIWZ). Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.***
2. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zastosowanie mają przepisy zawarte w par. 7, 8, 9 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzaju dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r., poz. 1126).
 3. W celu oceny, czy wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, zamawiający może żądać dokumentów, które określają w szczególności:
 - zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu;
 - sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
 - zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
 - czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
 4. Zamawiający żąda od Wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w punkcie od c – e.
 5. Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia dokumentów wymienionych w punkcie od c – 7 dotyczących podwykonawcy, któremu zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia, a który nie jest podmiotem, na którego zdolnościach lub sytuacji Wykonawca polega na zasadach określonych w art. 22a ustawy.
 6. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w lit. B, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, zamawiający pobiera samodzielnie z tych baz danych wskazane przez wykonawcę oświadczenia lub dokumenty.
 7. W przypadku wskazania przez wykonawcę oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w lit. B, które znajdują się w posiadaniu zamawiającego, w szczególności oświadczeń lub dokumentów przechowywanych przez zamawiającego zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy, zamawiający w celu potwierdzenia okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3 ustawy, korzysta z posiadanych oświadczeń lub dokumentów, o ile są one aktualne.
 8. W przypadku składania oferty przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, każdy z podmiotów występujących w konsorcjum musi przedłożyć w ofercie dokumenty określone w rozdziale IV litera B punkt od c do e. Dokumenty i oświadczenia wymienione w rozdziale IV punkt 1-6 mogą przedstawić łącznie.

UWAGA! Zgodnie z art. 24 ust. 11 ustawy Prawo zamówień publicznych, Wykonawca zobowiązany

jest w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji (zgodnie ze wzorem załącznika nr 6 do SIWZ), o której mowa w art. 86 ust. 5 Pzp, do przekazania Zamawiającemu oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w ust. 1 pkt. 23. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzieleniu zamówienia. Informację, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych (informacja z otwarcia ofert) Zamawiający umieści na swojej stronie internetowej niezwłocznie po otwarciu ofert.

1. DEFINICJE DOTYCZĄCE GRUPY KAPITAŁOWEJ

Grupa kapitałowa – rozumie się przez to wszystkich przedsiębiorców, którzy są kontrolowani w sposób bezpośredni lub pośredni przez jednego przedsiębiorcę, w tym również tego przedsiębiorcę. (zgodnie z art. 4 pkt. 14 Ustawy z dnia 16.02.2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów)

Przedsiębiorcy – rozumie się przez to przedsiębiorcę w rozumieniu przepisów o swobodzie działalności gospodarczej, a także: osobę fizyczną, osobę prawną, a także jednostkę organizacyjną niemającą osobowości prawnej, której ustawa przyznaje zdolność prawną, organizującą lub świadczącą usługi o charakterze użyteczności publicznej, które nie są działalnością w rozumieniu przepisów o swobodzie działalności gospodarczej,

osobę fizyczną wykonującą zawód we własnym imieniu i na własny rachunek lub prowadzącą działalność gospodarczą w ramach wykonywania takiego zawodu,

osobę fizyczną, która posiada kontrolę w rozumieniu pkt. 4 (definicja poniżej), nad co najmniej jednym przedsiębiorcą, choćby nie prowadziła działalności gospodarczej w rozumieniu przepisów o swobodzie działalności gospodarczej, jeżeli podejmuje dalsze działania podlegające kontroli koncentracji.

związek przedsiębiorców (rozumie się przez to izby, zrzeszenia i inne organizacje zrzeszające przedsiębiorców, o których mowa w pkt. 1-4, jak również związki tych organizacji) – na potrzeby przepisów dotyczących praktyk ograniczających konkurencję oraz praktyk naruszających zbiorowe interesy konsumentów. (zgodnie z art. 4 pkt. 1 Ustawy z dnia 16.02.2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów)

Przejęciu kontroli – rozumie się przez to wszelkie formy bezpośredniego lub pośredniego uzyskania przez przedsiębiorcę uprawnień, które osobno albo łącznie, przy uwzględnieniu wszystkich okoliczności prawnych lub faktycznych, umożliwiają wywieranie decydującego wpływu na innego przedsiębiorcę lub przedsiębiorców; uprawnienia takie tworzą w szczególności:

- dysponowanie bezpośrednio lub pośrednio większością głosów na zgromadzeniu wspólników albo na walnym zgromadzeniu, także jako zastawnik albo użytkownik, bądź w zarządzie innego przedsiębiorcy (przedsiębiorcy zależnego), także na podstawie porozumień z innymi osobami,
- uprawnienie do powoływania lub odwoływania większości członków zarządu lub rady nadzorczej innego przedsiębiorcy (przedsiębiorcy zależnego), także na podstawie porozumień z innymi osobami,
- członkowie jego zarządu lub rady nadzorczej stanowią więcej niż połowę członków zarządu innego przedsiębiorcy (przedsiębiorcy zależnego),
- dysponowanie bezpośrednio lub pośrednio większością głosów w spółce osobowej zależnej albo na walnym zgromadzeniu spółdzielni zależnej, także na podstawie porozumień z innymi osobami,
- prawo do całego albo do części mienia innego przedsiębiorcy (przedsiębiorcy zależnego),
- umowa przewidująca zarządzanie innym przedsiębiorcą (przedsiębiorcą zależnym) lub przekazywanie zysku przez takiego przedsiębiorcę. (zgodnie z art. 4 pkt. 4 Ustawy z dnia 16.02.2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów).

ROZDZIAŁ V - Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami

1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie.
2. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazane za pomocą faksu lub drogą elektroniczną uważa się za złożone przez Wykonawcę w terminie, jeżeli ich treść dotarła do adresata przed upływem terminu i została niezwłocznie potwierdzona pisemnie (doręczone pocztą lub osobiście) na adres: Szkoła Policji w Pile, Plac Staszica 7, 64-920 Piła (art. 27 ustawy Prawo zamówień publicznych). Zamawiający w przypadku prośby
3. o SIWZ oraz zapytań do ogłoszenia i SIWZ nie wymaga potwierdzenia pisemnego.

UWAGA: Zamawiający nie uzna za skuteczne uzupełnienia w wyznaczonym terminie oferty o brakujące dokumenty w przypadku przekazania tych dokumentów wyłącznie drogą

elektroniczną lub faksową. Uzupełniane dokumenty muszą zostać przekazane w formie papierowej (oryginał lub kserokopia poświadczona za zgodność z oryginałem zgodnie ze wskazaniem na wezwaniu do uzupełnienia) do Zamawiającego w wyznaczonym terminie.

4. Zamawiający przekazuje wszelkie pisma drogą faksową lub pocztą elektroniczną zgodnie z punktem 4 oraz niezwłocznie potwierdza pocztą. Terminy wyznaczone przez Zamawiającego na dokonanie poszczególnych czynności przez Wykonawcę liczone są od dnia przekazania pisma drogą faksową lub pocztą elektroniczną zgodnie z pkt. 4.
5. **Wykonawcy zobowiązani są do wskazania w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do SIWZ numeru telefonu oraz numeru faksu lub adresu poczty elektronicznej, na który Zamawiający będzie przysyłał Wykonawcy wszelkie pisma przekazywane w ramach postępowania. Wykonawca wybiera faks albo pocztę elektroniczną według własnego uznania. W przypadku wpisania przez Wykonawcę zarówno numeru faksu jak i adresu poczty elektronicznej Zamawiający będzie przysyłał zeskanowane dokumenty pocztą elektroniczną.**
6. W przypadku wyboru przez Wykonawcę poczty elektronicznej Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za odbieranie przekazywanej poczty. W przypadku zaniechania odebrania przekazanej poczty Wykonawca ponosi wszelkie wynikające z tego skutki. Zamawiający nie wymaga potwierdzenia otrzymania przekazywanego pisma drogą elektroniczną.
7. W przypadku wyboru przez Wykonawcę jako drogi otrzymywania pism nadawanych przez Zamawiającego drogą faksową Wykonawca ponosi odpowiedzialność za sprawdzenie kompletności i czytelności otrzymania przesłanego pisma. Brak kompletności lub czytelności Wykonawca niezwłocznie zgłasza Zamawiającemu telefonicznie na nr 67 352 21 11. Za dowód skutecznego przesłania pisma do Wykonawcy drogą faksową Zamawiający uznaje potwierdzenie przesłania faksowego „OK” na numer podany przez Wykonawcę na formularzu ofertowym i wykazany na potwierdzeniu faksowym. Zamawiający nie wymaga potwierdzenia otrzymania przekazywanego pisma drogą faksową.
8. Wykonawca zobowiązany jest do powiadomienia Zamawiającego w przypadku zmiany numeru telefonu, faksu lub adresu poczty elektronicznej, na który Zamawiający ma przysyłać pisma. W przypadku nie dokonania powiadomienia Zamawiającego, przesłanie pisma na numer faksu lub adres poczty elektronicznej wskazany na formularzu ofertowym zgodnie z zasadami wskazanymi w niniejszym punkcie uważa się za skutecznie dokonane.
9. Przesyłanie wszelkich informacji, oświadczeń, zaświadczeń drogą faksową lub drogą elektroniczną do Zamawiającego może odbywać się tylko w dniach roboczych od poniedziałku do czwartku w godzinach 7³⁰-15³⁰, w piątki 7⁰⁰-15⁰⁰ na numer 67 352 23 22.
10. **UWAGA: W przypadku przesłania dokumentu po godzinie 15³⁰ lub w piątek po 15⁰⁰ w dniu roboczym spowoduje, iż zostanie on zarejestrowany u Zamawiającego jako złożony w następnym dniu roboczym. W przypadku przesłania dokumentu w dniu wolnym od pracy zostanie on zarejestrowany u Zamawiającego jako złożony w pierwszym następującym dniu roboczym.**
11. Wszelkie zapytania do treści ogłoszenia i Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia należy przysyłać na numer faksu 67 352 23 24 lub pocztą elektroniczną na adres zaopatrzenie@sppila.policja.gov.pl Wyjaśnienia nie będą udzielane telefonicznie.

ROZDZIAŁ VI - Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający żąda wniesienia wadium w wysokości:

Część 1 – dostawa *świeżych części drobiowych* – **1 500,00 zł** (jeden tysiąc pięćset złotych)

Część 2 – dostawa *konserw mięsnych* **400,00 zł** (czteryście złotych)

Część 3 – dostawa *wołowiny i wieprzowiny* – **2 500,00 zł** (dwa tysiące pięćset złotych groszy)

Część 4 – dostawa *przetworów mięsnych* – **5 500,00 zł** (pięć tysięcy pięćset złotych)

Wadium należy wnieść jak niżej.

1. Wadium należy wnieść w formach określonych w art. 45 ust. 6 ustawy Prawo zamówień publicznych tj. w pieniądzu, poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym, gwarancjach bankowych, gwarancjach ubezpieczeniowych, poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6 b ust. 5 pkt. 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. Nr 109, poz. 1158 ze zmianami.).
 2. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić przelewem na konto Zamawiającego tj. Szkoła Policji w Pile, Plac Staszica 7, 64-920 Piła nr **72 1010 1469 0052 9413 9120 0000**. Konto Zamawiającego jest kontem nieoprocentowanym. Zaleca się umieszczenie dopisku „**PRZETARG NIEOGRANICZONY – MIĘSO, WĘDLINY, DRÓB**”. Wadium musi być wniesione najpóźniej w terminie do dnia **07-11-2017 do godziny 10³⁰**.
 3. Za skuteczne wniesienie wadium w pieniądzu Zamawiający uważa wadium, które w oznaczonym terminie tj. najpóźniej w dniu **07-11-2017 o godzinie 10³⁰** znajdzie się na koncie Zamawiającego.
- Uwaga:** Wadium w pieniądzu wnosi się przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego (art. 45 ust. 7 ustawy Pzp). Z przepisu tego wynika jednoznacznie obowiązek bezgotówkowego rozliczenia wadium w drodze przelewu bankowego. Przepis ten wyklucza dokonywanie wpłat gotówkowych na rachunek Zamawiającego :i to niezależnie od tego, czy wpłata taka dokonywana byłaby w kasie banku prowadzącego rachunek Zamawiającego, czy też zupełnie innego banku. Przepis mówi o przelewie, a więc operacji bezgotówkowej, a nie gotówkowej. Wniesienie wadium w formie gotówkowej na rachunek Zamawiającego jest niedopuszczalną formą zabezpieczenia oferty, co w konsekwencji skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania. ("Analiza wyroków sądów okręgowych oraz analiza orzecznictwa zespołów arbitrów wydanych na podstawie przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych" Urząd Zamówień Publicznych 2006). Taka interpretacja ma dodatkowe potwierdzenie w treści art. 63 ustawy z dnia 29.08.1997 r. Prawo bankowe (Dz. U. z 2002 r. nr 72 poz.665). Powyższe ma odzwierciedlenie w wyroku Zespołu Arbitrów z 10.10.2005r. sygn. akt UZP/ZO/0-2788/05.
4. Wadium w innej formie niż w ppkt. 2 należy złożyć (oryginał) w siedzibie Zamawiającego tj. Szkoła Policji w Pile, Plac Staszica 7, 64-920 Piła - kasa Szkoły Policji w Pile, najpóźniej w dniu **07-11-2017 do godziny 10³⁰** lub załączyć oryginał np. gwarancji zapłaty wadium do oferty (oryginał gwarancji wadialnej załączony do oferty zostanie przekazana do kasy Zamawiającego). Kasa jest czynna w codziennie w godzinach 10⁰⁰-13⁰⁰. Wadium ma zabezpieczać interes Zamawiającego na okres wskazany w rozdziale VII SIWZ. Kserokopię gwarancji należy dołączyć do oferty. Brak dokumentu w ofercie nie spowoduje odrzucenia oferty.

ZATRZYMANIE I ZWROT WADIUM

- 1) Zamawiający zwraca lub zatrzymuje wadium na zasadach i warunkach opisanych w art. 46 Ustawy Prawo zamówień publicznych. W przypadku wadium wniesionego w pieniądzu zwrot nastąpi przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę, a wniesionego w innej formie – w kasie Zamawiającego lub przesłane pocztą listem poleconym.
- 2) Wadium wniesione w pieniądzu Zamawiający zwraca wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku bankowego oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez wykonawcę.

Uwaga: W przypadku składania oferty przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, wadium wnoszone w formie innej niż w pieniądzu musi w pozycji zobowiązanego (Wykonawcy) wskazywać wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o zamówienie lub lidera konsorcjum jako działającego w imieniu wszystkich Wykonawców działających w konsorcjum.

ROZDZIAŁ VII - Termin związania oferta

Wykonawca związany jest złożoną ofertą przez okres 30 dni (zgodnie z art. 85 ust. 1 pkt. 1 ustawy Pzp). Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert (zgodnie z art. 85 ust. 1 i 5 ustawy Pzp) tzn. wyznaczony przez Zamawiającego ostateczny dzień składania ofert jest pierwszym dniem związania oferta.

ROZDZIAŁ VIII - Opis sposobu przygotowania oferty

1. Dokumenty, które wykonawcy muszą złożyć w ofercie:

- a) *Wypełniony Formularz cenowy zgodnie z załącznikiem nr 1 do SIWZ.*
- b) *Wypełniony Formularz ofertowy zgodnie z załącznikiem nr 2 do SIWZ.*
- c) *Oświadczenie wymagane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Pzp, załącznik nr 3 do SIWZ.*
- d) *W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie, o którym mowa w rozdziale VI.1 niniejszej SIWZ, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.*

UWAGA:

- Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu zobowiązany jest zamieścić informacje o tych podmiotach we wskazanym w punkcie c oświadczeniu.
 - Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu zobowiązany jest do zamieszczenia informacji o podwykonawcach we wskazanym wyżej oświadczeniu.
 - W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie wskazane wyżej oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
2. Terminy składania innych dokumentów niż wymienione w punkcie 1:
- Zgodnie z art. 24 ust. 11 ustawy Prawo zamówień publicznych, Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5, przekaze Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej (zgodnie ze wzorem załącznika nr 6 do SIWZ), o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych. W przypadku złożenia ofert przez dwóch lub więcej Wykonawców, należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów wraz ze złożeniem oświadczenia, każdy z Wykonawców winien w załączeniu do złożonego oświadczenia przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
 - Pozostałe dokumenty, tj. wymienione w Rozdziale IV SIWZ Wykonawcy będą musieli złożyć na każde żądanie Zamawiającego w terminie przez niego wskazanym i w formie określonej w Rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. „w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia” (Dz. U. z 2016 r. poz. 1126)”.
3. Wszystkie dokumenty w złożonej ofercie oraz uzupełnione na żądanie Zamawiającego muszą być opieczetowane pieczęcią imienną i podpisane, w przypadku braku pieczęćki imiennej osoby, podpis powinien zostać złożony w taki sposób, aby umożliwił identyfikację osoby uprawnionej i opieczetowany pieczęciami firmowymi lub sporządzone na papierze firmowym. Nie dotyczy załączników składanych jako oryginały wystawione i podpisane przez uprawnione organy np. KRS, ZUS, US. Dokumenty wielostronicowe mogą być opieczetowane pieczęcią imienną i podpisane lub podpisane czytelnie przez osoby uprawnione i opieczetowane pieczęciami firmowymi lub sporządzone na papierze firmowym i podpisane czytelnie przez osoby uprawnione na pierwszej lub ostatniej jego stronie. Dokumenty mogą być

składane w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem. W przypadku składania dokumentów wydanych w języku innym niż język polski, dokumenty te są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.

4. W przypadku podpisywania oferty przez osobę niewymienioną w dokumencie określonym w Rozdz. Rozdziale IV.B pkt 6. niezbędne jest w ofercie pełnomocnictwo dla osoby działającej w imieniu Wykonawcy w formie oryginału lub jego poświadczonej notarialnie kopii. Pełnomocnictwo w sposób jednoznaczny ma określać, do jakich czynności upoważniona jest osoba podpisująca ofertę.
5. W przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie (np. konsorcjum) o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 23 ust. 2 ustawy Pzp wynika obowiązek ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w prowadzonym postępowaniu lub do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. W związku z powyższym niezbędne jest przedłożenie w ofercie pełnomocnictwa w formie oryginału lub jego poświadczonej notarialnie kopii albo dołączenie do oferty umowy konsorcjalnej w celu ustalenia podmiotu uprawnionego do występowania w imieniu grupy Wykonawców w sposób umożliwiający identyfikację Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia.

Uwaga: W przypadku spółki cywilnej, wspólnicy nie przedstawiają osobnego dokumentu zawierającego pełnomocnictwo, jednakże uprawnienia do reprezentacji spółki przysługujące każdemu ze wspólników ma wynikać z samej umowy spółki cywilnej dołączonej do oferty.

Wszelkie miejsca, w których Wykonawca naniósł poprawki, zmiany muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę (osobę uprawnioną).

6. Wszelkie dokumenty składane na papierze światłoczułym uznane zostaną za nieważne.
7. Zamawiający udzieli wszelkich odpowiedzi na zapytania związane z prowadzonym postępowaniem zgodnie z art. 38 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych. Jeżeli zapytanie wpłynie do Zamawiającego po upływie terminu, o którym mowa w art. 38 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić zapytanie bez odpowiedzi.
8. W szczególnie uzasadnionych przypadkach przed upływem terminu do składania ofert Zamawiający może zmodyfikować treść dokumentu składającego się na SIWZ zgodnie z art. 38 ust. 4 ustawy Pzp.
9. Oferty są jawne od chwili ich otwarcia. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, winny być stanowić oddzielną część oferty opisaną w następujący sposób „INFORMACJE STANOWIĄCE TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA” i włączone do oferty w dodatkowej zabezpieczonej kopercie.
10. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, sam lub wspólnie np.: jako członek Konsorcjum firm.

ROZDZIAŁ IX - Wskazanie miejsca oraz terminu składania i otwarcia ofert

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, zapieczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert. Oferta powinna być oznakowana w sposób następujący:

Szkoła Policji w Pile

64-920 Piła, Plac Staszica 7 <”**przetarg nieograniczony – mięso wędliny drób - nie otwierać przed 07-11-2017 godz. 11⁰⁰** > oraz na kopercie należy umieścić adres Wykonawcy.

Miejsce i termin składania ofert.

- 1) Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego w **Kancelarii Ogólnej Szkoły Policji w Pile**, w terminie do dnia **07-11-2017** do godziny **10³⁰** lub przesłać pocztą na adres Zamawiającego:

Szkoła Policji w Pile, 64-920 Piła, Plac Staszica 7 (liczy się data wpływu oferty).

- 2) Wykonawca otrzyma pisemne potwierdzenie złożenia oferty z odnotowanym terminem jej złożenia oraz numerem, jakim oznakowana została oferta.
- 3) Zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu składania ofert, zmodyfikować treść SIWZ (art. 38 ust. 4 Pzp). Dokonane w ten sposób uzupełnienie stanie się częścią SIWZ i zostanie przekazane wszystkim wykonawcom jako wiążące.
- 4) Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona bez otwierania na zasadach określonych w art. 84.

Miejsce i termin otwarcia ofert.

- 1) Oferty zostaną otwarte w siedzibie Zamawiającego w **bibliotece Szkoły Policji w Pile Plac Staszica 7** w dniu **07-11-2017 o godz. 11⁰⁰**.
- 2) Wykonawcy mogą uczestniczyć w publicznej sesji otwarcia ofert. W przypadku nieobecności Wykonawcy przy otwieraniu ofert, Zamawiający prześle Wykonawcy protokół z sesji otwarcia ofert na jego pisemny wniosek.
- 3) Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:
 - a) jest niezgodna z ustawą;
 - b) jej treść nie odpowiada treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia;
 - c) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - d) zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia;
 - e) została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub niezaproszonego do składania ofert;
 - f) zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu;
 - g) 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;
 - h) Wykonawca nie wyraził zgody, o której mowa w art. 85 ust. 2, na przedłużenie terminu związania ofertą;
 - i) wadium nie zostało wniesione lub zostało wniesione w sposób nieprawidłowy, jeżeli zamawiający żądał wniesienia wadium;
 - j) oferta wariantowa nie spełnia minimalnych wymagań określonych przez zamawiającego;
 - k) jej przyjęcie naruszałoby bezpieczeństwo publiczne lub istotny interes bezpieczeństwa państwa, a tego bezpieczeństwa lub interesu nie można zagwarantować w inny sposób;
 - l) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

Otwarcie ofert jest jawne.

1. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia (zgodnie z art. 86 ust. 3 ustawy Pzp).
2. Podczas otwarcia ofert podaje się nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach (zgodnie z art. 86 ust. 4 ustawy Pzp).
3. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:
 - a) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - b) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - c) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach
4. Informacje, o których mowa w pkt. 2 i 3 przekazuje się niezwłocznie Wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich wniosek (zgodnie z art. 86 ust. 5 ustawy Pzp).
5. Wykonawca lub osoba trzecia, która będzie chciała dokonać wglądu do złożonych ofert oraz protokołu, musi wystąpić do Zamawiającego z pisemnym wnioskiem.

6. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki pisarskie niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona (zgodnie z art. 87 ust. 2 pkt 1 ustawy Pzp). Przez oczywistą omyłkę pisarską Zamawiający rozumie omyłkę widoczną bezsporna, nie budząc wątpliwości, polegającą na niezgodnym z zamierzonym, niewłaściwym bądź mylnym użyciu wyrazu lub jego pisowni, albo też opuszczeniu jakiegoś wyrazu. To każda niedokładność, która nasuwa się każdemu bez potrzeby przeprowadzania dodatkowych badań czy ustaleń (*np. sześćset zamiast sześćset, jednaście zamiast jedenaście*).
7. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych, dokonanych poprawek, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona (zgodnie z art. 87 ust. 2 pkt 2 ustawy Prawo zamówień publicznych).
Przez oczywistą omyłkę rachunkową Zamawiający rozumie omyłkę polegającą na nieprawidłowym sumowaniu, bądź nieprawidłowym wymnożeniu ilości przez cenę jednostkową.
8. Zamawiający poprawi inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia nie powodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona (zgodnie z art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp).
9. Przez inną omyłkę polegającą na niezgodności oferty ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, nie powodujących istotnych zmian w treści oferty Zamawiający rozumie omyłki, których poprawienie nie ingeruje w sposób istotnych w treść oferty, tj., nie powodujące konieczności znaczącej ingerencji ze strony Zamawiającego w treść złożonej oferty lub nie dotyczy jej istotnych postanowień.
10. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może zażądać złożenia wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert zgodnie z art. 26 ust. 4 oraz 87 ust. 1 ustawy Pzp.
11. Zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie wysłane zgodnie z rozdziałem V punkt 4 oraz pocztą niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którzy złożyli oferty, po rozstrzygnięciu postępowania, a informacja o powyższym zostanie umieszczona na stronie internetowej www.pila.szkolapolicji.gov.pl oraz na tablicy ogłoszeń znajdującej się przy wejściu do budynku głównego Szkoły Policji w Pile przy Placu Staszica 7, zgodnie z art. 92 ustawy Prawo zamówień publicznych.

ROZDZIAŁ X - Opis sposobu obliczenia ceny

1. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będą w walucie polskiej.
2. Poszczególne ceny jednostkowe oraz całkowita wartość zamówienia powinny być wyrażone w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. W związku z powyższym Wykonawca powinien wykazać kwoty zaokrąglić do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza w górę.
3. Cenę oferty należy wyliczyć w sposób podany niżej:

Asortyment	Szacowana ilość	Wartość (netto) za 1kg	Wartość netto	Stawka VAT (przykładowa)
1	2	3	4	5
1	200 kg	2,50	500,00 zł	5%

Cena ofertowa Wykonawcy określona w formularzu ofertowym musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia w tym koszty dostawy oraz uwzględniać wszystkie inne opłaty i podatki, a także ewentualne upusty i rabaty. W przypadku Wykonawcy spoza wspólnego obszaru celnego Unii Europejskiej również opłaty celne na warunkach DDP.

4. **Wartość brutto** oferty stanowi **cenę oferty**.
5. **Zamawiający nie dopuszcza wyceny którejkolwiek pozycji asortymentu wymienionego w załączniku nr 2 o wartości 0,00 zł (zero złoty).**

Cena: należy przez to rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. 2014 poz. 915) tj. wartość wyrażoną w jednostkach pieniężnych, którą kupujący jest obowiązany zapłacić przedsiębiorcy za towar lub usługę. W cenie uwzględnia się podatek od towarów i usług oraz podatek akcyzowy, jeżeli na podstawie odrębnych*

przepisów sprzedaż towaru (usługi) podlega obciążeniu podatkiem od towarów i usług lub podatkiem akcyzowym. Przez cenę rozumie się również stawkę taryfową.

ROZDZIAŁ XI - Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert

Cena – 100%

Sposób wyliczenia punktów:

$$\text{Ilość pkt} = \frac{\text{najniższa cena ofertowa brutto z ważnych ofert}}{\text{cena ofertowa brutto badanej oferty}} \times 100 = \mathbf{X} \text{ pkt.}$$

Oferta z najniższą ceną uzyska maksymalną ilość punktów tj. 100. Pozostałe oferty zostaną przeliczone wg powyższego wzoru.

UWAGA: Zgodnie z art. 91 ust. 3a Prawa Zamówień Publicznych “ Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.”

ROZDZIAŁ XII - Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

- 1. Zawarcie umowy nastąpi w siedzibie Zamawiającego.**
- Zgodnie z otrzymanym powiadomieniem Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą zostanie zaproszony do zawarcia umowy w siedzibie Zamawiającego tj. Szkoła Policji w Pile, Plac Staszica 7, 64-920 Piła. Termin zawarcia umowy, zgodny z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych zostanie określony przy powiadomieniu. Powiadomienie zostanie przesłane faxem lub e-mailem na numer wskazany w ofercie.
- W przypadku wyboru Wykonawcy będącego spółką z ograniczoną odpowiedzialnością, którego wartość oferty przewyższa dwukrotnie wysokość kapitału zakładowego Wykonawca zobowiązany jest najpóźniej w dniu zawarcia umowy do przedłożenia uchwały wspólników lub odpisu umowy spółki wyrażającej zgodę na zaciągnięcie zobowiązania (art. 230 Kodeksu Spółek Handlowych). Powyższe dotyczy również Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego.
- W przypadku wyboru najkorzystniejszej oferty złożonej przez Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego przed zawarciem umowy konieczne jest przedłożenie umowy konsorcjum, która będzie regulować wzajemną współpracę Wykonawców, czyli zawierać postanowienia dotyczące m.in. realizacji poszczególnych części zamówienia, sposobu dokonywania rozliczeń. Zgodnie z treścią art. 141 ustawy Pzp Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy. Zasady solidarnej odpowiedzialności zostały

uregulowane art. 366 § 1 Kodeksu cywilnego.

Umowa regulująca współpracę podmiotów występujących wspólnie (konsorcjum) ma m.in.:

- upoważniać jednego z członków konsorcjum – Głównego Partnera – jako osobę prawną i reprezentującą go wskazaną osobę fizyczną, do występowania w imieniu każdego z pozostałych Partnerów we wszystkich sprawach związanych z umową,
- stwierdzać, że Partnerzy będą odpowiedzialni solidarnie za całość podjętych zobowiązań w ramach realizacji zamówienia,
- być zawarta na czas trwania umowy, aż do ostatecznego wygaśnięcia obowiązków i praw wobec Zamawiającego,
- być zawarta w formie pisemnej,
- określać zakres rzeczowo – finansowy każdego z członków konsorcjum.

ROZDZIAŁ XIII - WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA

W postępowaniu nie jest wymagane ZNWU.

ROZDZIAŁ - XIV - Istotne dla stron postanowienia umowy.

Istotne postanowienia umowy stanowią załącznik nr 4 do SIWZ i są jej integralną częścią.

ROZDZIAŁ XV - Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia

Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale VI ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

ROZDZIAŁ XVI - Opis części zamówienia, jeżeli zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.

Części zamówienia zostały opisane w Rozdziale I.

ROZDZIAŁ XVII – Podwykonawcy

Zamawiający dopuszcza powierzenie części zamówienia podwykonawcom.

ROZDZIAŁ XVIII – UMOWA RAMOWA

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

Rozdział XIX - Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt. 6 i 7 ustawy Pzp.

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.

ROZDZIAŁ XX - Oferty wariantowe.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

ROZDZIAŁ XXI - Adres poczty elektronicznej

zaopatrzenie@sppila.policja.gov.pl

ROZDZIAŁ XXII- Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą

Wszelkie rozliczenia będą dokonywane zgodnie z polskim systemem płatniczym.

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

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu za wyjątkiem przewidzianym w ustawie Pzp.

ROZDZIAŁ XXIII - Informacja o przewidywanych zaliczkach na poczet wykonania zamówienia

1. Zamawiający nie udziela zaliczki.

Załączniki:

1. Druk – formularz oferty.
2. Druki – formularz cenowy.
3. Druk – oświadczenia.
4. Istotne postanowienia umowy.
5. Druk - wykaz narzędzi
6. Oświadczenie dot. grupy kapitałowej.

ZASTĘPCA KOMENDANTA
SZKOŁY POLICJI W PILE

[Signature]
insp. Roman Gryczka

[Signature]
Wz J Holanek

SPECJALISTA
WYDZIAŁU ZAOPATRZENIA
SZKOŁY POLICJI W PILE
[Signature]
Edyta Zdrenka

Szkoła Policji w Pile Plac Staszica 7, 64-920 Piła

Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym na dostawę świeżych części drobiowych, konserw mięsnych, *wołowiny i wieprzowiny, przetworów mięsnych dla Szkoły Policji w Pile* składamy ofertę w przedmiotowym postępowaniu w imieniu firmy:

Nazwa:.....

Adres do korespondencji, ul.

Kod pocztowy: Miejscowość:

Telefon:..... fax:

E-mail:

NIP REGON

1. Oferujemy dostawę przedmiotu zamówienia spełniającego wszystkie wymagania Zamawiającego określone w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zgodnie z wypełnionym i załączonym Formularzem cenowym:

Zadanie 1 – ŚWIEŻE CZĘŚCI DROBIOWE

..... złotych brutto

(słownie złotych

(netto:zł)

Zadanie 2 – KONSERWY MIĘSNE

..... złotych brutto

(słownie złotych))

(netto:zł)

Zadanie 3 – MIĘSO WOŁOWE I WIEPRZOWE

..... złotych brutto

(słownie złotych.....)

(netto:zł)

Zadanie 4 – PRZETWORY MIĘSNE (WĘDLINY)

..... złotych brutto

(słownie złotych.....)

(netto:zł)

Łączna wartość netto	Stawka podatku VAT	Łączna wartość brutto:
	23%	
	8%	
	5%	
	0%	
	Inne	
	Suma brutto:	

2. Termin realizacji przedmiotu zamówienia:
 - Umowa zostanie zawarta na czas określony: od dnia zawarcia do dnia 31 grudnia 2018 r.
 - Przewidywany termin pierwszej dostawy: 02 stycznia 2018 r.
 - Dostawy towaru odbywać się będą partiami na koszt i ryzyko Wykonawcy od poniedziałku do piątku w godz. od 6⁰⁰ do 9⁰⁰.
3. Płatność dokonana będzie każdorazowo za dostarczoną partię przedmiotu zamówienia przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w ciągu 30 dni od daty otrzymania faktury VAT przez Zamawiającego.
4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z SIWZ i zobowiązujemy się do stosowania i ścisłego przestrzegania warunków w niej określonych.
5. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, tj. na okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
6. Oświadczamy, że zapisy zawarte w projekcie umowy, zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wymienionych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
7. Wadium zostało wniesione w formie
8. Nazwa i numer podstawowego konta bankowego, na które mają być dokonywane zwroty wadium nr konta
9. Oświadczam, że cały zakres objęty niniejszą umową wykonam w całości nakładem własnym/przy udziale podwykonawcy na niżej wymieniony zakres:

-
-

Uwaga: Nie wypełnienie powyższego Zamawiający uzna, że Wykonawca cały zakres objęty przedmiotem zamówienia wykona nakładem własnym, w całości.

10. Oświadczam, że w ofercie nie została zastosowana cena dumpingowa i oferta nie stanowi czynu nieuczciwej konkurencji zgodnie z art. 89 ust. 1 pkt 3 ustawy Prawo Zamówień Publicznych oraz 5-17 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

11. Zastrzeżenie wykonawcy*: Zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych zastrzegamy, iż niżej wymienione dokumenty składające się na ofertę nie mogą być udostępnione innym osobom:

.....

(pieczęć i podpis lub czytelny podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)



Załącznik nr 2



Zadanie 1

Lp	Asortyment	Ilość oszacowana w kg	Cena netto za 1 kg PLN	Wartość netto PLN	Stawka VAT	Termin przydatności do spożycia
1	Udko z kurczaka - waga 250-300 g/1 szt., element uzyskany z tuszki kurcząt, właściwie umięśnione, linia cięta równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524	2200				3 dni
2	Filet z indyka -element uzyskany z tuszki indyka mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524	500				3 dni
3	Filet z kurczaka, piersi bez skóry - mięso uzyskane z tuszki kurcząt, mięśnie piersiowe, pojedyncze, pozbawione skóry, kości, obojczyka, barwa i zapach charakterystyczny dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524	2700				3 dni
4	Mięso gulaszowe z kurczaka - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN- A- 86527	500				3 dni
5	Porcja rosolowa - element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzony bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524	2600				3 dni
6	Skrzydło z kurczaka - waga 1 sztuki - 100-120g, element uzyskany z tuszki kurcząt, odcięte od stawu barkowego, bez pozostałości po pierzu, barwa charakterystyczna dla skóry i mięśni, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od -1°C do 2°C, zgodne z normą PN-A-86524	550				3 dni

7	Żołądki drobiowe z indyka - element podrobowy z indyka, pakowany w opakowania zbiorcze po 5 kg, pakowane w pojemniki typu Euro, schłodzone w temperaturze od 0° do 3°C, zapach świeży i swoisty, zgodne z normą PN-A-86524		120	9 170	3 dni
---	---	--	-----	-------	-------

Opakowanie plastikowe EURO - opakowanie zbiorcze (materiał opakowaniowy stykający się z mięsem) - folia dopuszczona do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą. Zawartość pojemnika zasypana lodem. Do każdego pojemnika załączona etykieta z opisem jego zawartości.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczany w oddzielnym pojemniku, do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny. (HDI)

.....

Pieczęć i podpis lub czytelny podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

Zadanie 2

Lp	Asortyment	Ilość oszacowana w kg	Cena netto za 1 kg PLN	Wartość netto PLN	Stawka VAT	Termin trwałości do spożycia	Producent
1	Paszтет wieprzowy -op. 100-160 g/ 1 sztuka , mięso z kurcząt minimum 12%, tłuszcz wieprzowy minimum 10%, wątroba z kurcząt minimum 10%, mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, możliwość przechowywania w warunkach pokojowych do 25°C	250				12 m-cy	
2	Mielonka wieprzowa - op. 110 g-160 g , z mięsa wieprzowego minimum 90%, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, możliwość przechowywania w warunkach pokojowych do 25°C	250				12 m-cy	
3	Golonka wieprzowa -op. 110-160 g/1 sztuka , konserwa mięsna minimum 85% mięsa wieprzowego, sterylizowana, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, możliwość przechowywania w warunkach pokojowych do 25°C	250				12 m-cy	
4	Gulasz angielski wieprzowy - op. 110-160 g/1 sztuka konserwa sterylizowana z mięsa wieprzowego minimum 64%, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, możliwość przechowywania w warunkach pokojowych do 25°C	250				12 m-cy	
		1000 kg					

.....

Pieczęć i podpis lub czytelny podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy



Zadanie 3

Lp	Asortyment	Ilość oszacowana w kg	Cena netto za 1 kg PLN	Wartość netto PLN	Stawka VAT	Termin przydatności do spożycia
1	Boczek świeży bez żeberka, bez skóry - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, kształt prostokątny, główne mięśnie: skośny zewnętrzny, wewnętrzny, poprzeczny, barwa różowa, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C	75				3 dni
2	Flaki wołowe - przedzładki i zolądek właściwy- pozbawione błony śluzowej, oparzone i oczyszczone, gotowane i pokrojone w paski długości 5 cm i grubości 1 cm, barwa od szarej do białej, zapach swoisty, bez obcych zapachów, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4° C, zgodne z normą PN-A-82004	750				5 dni
3	Golonka peklowana w folii i siatce - waga od 300-350 g/1 szt. element mięsny w kształcie kulki bez kości, dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu, peklowana, barwa różowa, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C	800				5 dni
4	Karkówka bez kości - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, odcięta z odcinka szyjnego, główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001	600				3 dni
5	Kości wieprzowe wędzone - kości wędzone karkowe, schabowe, zapach swoisty dla mięsa wędzonego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamykane, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C	150				14 dni

6	<p>Łopatką bez kości wołowa - mięso świeże pochodzące z bydła młodego klas EUROP i klas odłuszczenia 1,2,3,4,5, mięso z górnej części kończyzny przedniej (bez chrząstki łopatkowej) z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1 cm, w skład łopatki wchodzi mięśnie: nadgrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy oraz zespół mięśni ramiennych, barwa mięsa od jasnoczerwonej do czerwonej, tłuszczu od białej do jasno żółtej, konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa wołowego, czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mechanicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamknięte, schłodzone w temperaturze od 0° do 4° C, zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001</p>	600				5 dni
7	<p>Łopatką bez kości - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, bez fałdu skóry, główne mięśnie: nadgrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienny, zespół mięśni ramiennych, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamknięte, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001</p>	1400				3 dni
8	<p>Schab bez kości - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, odcinek piersiowo-łędźwiowy bez słoniny, mięsień najdłuższy grzbietu, wielodzielny, kolczysty i łędźwiowy większy, barwa jasno do ciemnoróżowej, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamknięte, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001</p>	1500				3 dni
9	<p>Słonina bez skóry - tłuszcz z mięsa wieprzowego pochodzący z klas EUROP, płat bez skóry, barwa od jasnokremowej do białej, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamknięte, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C</p>	225				3 dni
10	<p>Smalec - produkt otrzymany z przetopienia tłuszczów wieprzowych, barwa biała do jasnokremowej, zapach właściwy dla przetopionego tłuszczu, bez zanieczyszczeń mechanicznych i biologicznych, pakowany w papier pergaminowy czy folię, zgodnie z normą PN-A-85802</p>	50				14 dni
11	<p>Szynka bez kości - mięso wieprzowe pochodzące z klas EUROP, odcięta z tylniej części półtuszy bez nogi, główne mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladowe, brzuchaty, zapach swoisty dla mięsa świeżego wieprzowego, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamknięte, schłodzone w temperaturze od 0° do 4°C, zgodne z normą PN-A-82002, PN-A-82001</p>	750				3 dni

12	<p>Szpoder wołowy z kością - mięso świeże pochodzące z bydła młodego klas EUROP i klas odtłuszczenia 1,2,3,4,5, środkowa część partii piersiowej z mięśniami przepony brzusznej z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1 cm, w skład wchodzi mięśnie międzyżebrowe zew. i wew., grzbietowy, zespół mięśni klatki piersiowej i nadżebrowe, barwa mięsa od jasnoczerwonej do czerwonej, tłuszczu od białej do jasno żółtej, konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa wołowego, czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mechanicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamknięte, schłodzone w temperaturze od 0° do 4° C, zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001</p>	175			5 dni
13	<p>Wątroba - podroby z mięsa wieprzowego pochodzącego z klas EUROP, składa się z czterech płatów oddzielonych od siebie trzema głębokimi wcięciami, struktura nieznacznie ziarnista, powierzchnia gładka, lekko błyszcząca i wilgotna, dopuszcza się zmatowienie powierzchni spowodowane częściowym obeschnięciem, barwa brązowo wiśniowa, konsystencja jędrna, bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamknięte, schłodzone w temperaturze od 0° do 3°C, zgodne z normą PN-A-82004</p>	50			3 dni
14	<p>Zrazowa dolna wołowa - mięso świeże pochodzące z bydła młodego klas EUROP i klas odtłuszczenia 1,2,3,4,5, mięsień dwugłowy uda, bez tłuszczu oraz powięzi własnych ścięgniastych i nieścięgniastych, barwa mięsa od jasnoczerwonej do czerwonej, tłuszczu od białej do jasno żółtej, konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa wołowego, czyste, bez zanieczyszczeń organicznych i mechanicznych, pakowane w pojemniki typu Euro, zamknięte, schłodzone w temperaturze od 0° do 4° C, zgodne z normą PN-A-82003, PN-A-82001</p>	300			5 dni
		7425			

Opakowanie plastikowe EURO - opakowanie zbiorcze (materiał opakowaniowy stykający się z mięsem) - folia dopuszczona do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą. Do każdego pojemnika załączona etykieta z opisem jego zawartości. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczany w oddzielnym pojemniku, do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny. (HDI)

.....
Pieczeń i podpis lub czytelny podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy



Lp	Asortyment	Ilość oszacowana w kg	Cena netto za 1 kg PLN	Wartość netto PLN	Stawka VAT	Termin przydatności do spożycia
1	Baleron gotowany - skład surowcowy minimum 92% karkówki wieprzowej, wędzonka z peklowanych karczków wieprzowych, bez kości, wędzona, parzona, bez ostonki, barwa od brązowej do ciemnowisniowej, na przekroju barwa ciemnoróżowa, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonek z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego, wędzenie wyraźnie wyczuwalne, smak w miarę słony, na przekroju układ mięsa właściwy dla mięsna karkówki przerośniętej tłuszczem, konsystencja ścisła ale delikatna i krucha, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008	420				21 dni
2	Blok sopocki - kielbasa wieprzowa z mięsa wieprzowego minimum 82%, gruborozdrobniona, parzona, nietrwała w ostrości w kształcie bloku, na przekroju widoczne kawałki rozdrobnionego mięsa o barwie od jasno- do ciemnoróżowej, konsystencja dość ścisła, plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać, smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego i użytych przypraw, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008	530				21 dni
3	Boczek wędzony parzony bez żeberka - wędzonka z peklowanego z minimum 92% boczku wieprzowego, suszona, wędzona, parzona, półtrwała, kształt zbliżony do prostokąta, barwa mięsa różowa, tłuszczu biała, na boku widoczny przerosł mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla boczku z nutą dymu wędzarniczego, pakowane w pojemniki typu "Euro", zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008	600				21 dni
4	Kabanosy - wędlina wieprzowa, średnio rozdrobniona, suszona , wędzona, parzona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego minimum 112%, z dodatkiem naturalnych przypraw, w ostrości naturalnej jadalnej o średnicy ok. 1,5 cm, waga 1 sztuki około 60 g, podsuszana o powierzchni równomiernie pomarszczonej, barwa powierzchni brązowa do bordowej z prześwitami składników, konsystencja zwarta i ścisła nie rozpadająca się, na przekroju barwa od jasnoróżowej do czerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego i użytych przypraw, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008	750				21 dni

<p>kaszanka jęczmienna - wyrób wyprodukowany z drożdżów wieprzowych i kaszy jęczmiennej, gotowany i parzony, w osłonce naturalnej jadalnej - jelito wieprzowe Ø 26-28 mm, waga 1 sztuki około 180 g, barwa ciemnobrązowa do czarnej z widocznymi jasnymi ziarnami kaszy jęczmiennej, konsystencja zwała ale krucha, smak i zapach charakterystyczny dla podrobów wieprzowych z dodatkiem kaszy i użytych przypraw, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamknięte, zgodnie z normą PN-A-86526, PN-A-82008, PN-A-82007</p>					14 dni
<p>Kindziuk- wędlina wyprodukowana z mięsa wieprzowego, peklowanego, grubiorozdrobniona, suszona, pieczona, podsuszana (dojrzewająca), z dodatkiem jalowca, pieprzu, czosnku i mieszanki przypraw, wygląd: w batonie około 35 cm i średnicy około 8 cm, o barwie ciemnobrązowej, na przekroju widoczne kawałki grubiorozdrobnionego mięsa i tłuszczu, barwy różowoczerwonej do ciemnoczerwonej, konsystencja ścisła plastry o grubości 3 mm nie rozpadają się, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy dojrzewającej, wędzonej, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamknięte, zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	450				45 dni
<p>Kiełbasa biała parzona - wędlina wyprodukowana z mięsa wieprzowego minimum 84%, średniorozdrobniona, parzona, nietwala, w osłonce naturalnej jadalnej Ø 26-28 mm, waga 1 sztuki około 120 g, barwa naturalnego jelita z prześwitującymi składnikami farszu, na przekroju właściwa dla użytych surowców mięsnych i użytych przypraw, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego i przypraw, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamknięte, zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	500				14 dni
<p>Kiełbasa biała parzona delikatniejsza- wędlina wyprodukowana z mięsa wieprzowego minimum 84%, średniorozdrobniona, parzona, nietwala, w osłonce naturalnej jadalnej Ø 12-18 mm, waga 1 sztuki około 60 g, barwa naturalnego jelita z prześwitującymi składnikami farszu, na przekroju właściwa dla użytych surowców mięsnych i użytych przypraw, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego i przypraw, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamknięte, zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	500				14 dni

9	<p>Kiełbasa myśliwska suszona - wyprodukowana z mięsa wieprzowego minimum 112% z dodatkiem naturalnych przypraw, w ostrości naturalnej jadalnej o średnicy około Ø 26-28 mm, waga 1 sztuki około 120 g, wędlina wieprzowa średniorozdrobniona suszona, wędzona, parzona i podsuszana, o powierzchni lekko pomarszczonej półtrwała, barwa powierzchni brązowa do bordowej z prześwitami składników, powierzchnia równomiernie pomarszczona, konsystencja ścisła, na przekroju barwa od jasnoróżowej do czerwonej, tłuszczu białą do kremowej, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego i użytych przypraw, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	500	21 dni
10	<p>Kiełbasa parówkowa - z mięsa wieprzowego minimum 88%, homogenizowana lub drobnorozdrobniona, w ostrości naturalnej jadalnej o średnicy około 3 cm, waga 1 sztuki 120 g, konsystencja zwarta i ścisła nie rozpadająca się, barwa różowoczerwona do kremowej na przekroju, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbas z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej po podgrzaniu soczysta z lekkim wycuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	600	14 dni
11	<p>Kiełbasa podlaska - z mięsa wieprzowego minimum 78%, średniorozdrobniona, suszona, wędzona i parzona, w ostrości naturalnej jadalnej o średnicy około 3 cm, waga 1 sztuki około 120 g, konsystencja zwarta ścisła nie rozpadająca się, barwa jasnobrązowa, na przekroju różowoczerwona do kremowej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy wieprzowej, peklowanej, wędzonej i parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	750	14 dni
12	<p>Kiełbasa polska surowa- wędlina z mięsa wieprzowego minimum 104%, średniorozdrobniona, surowa, suszona, wędzona, w ostrości naturalnej jadalnej o średnicy około 3 cm, waga 1 sztuki około 120 g, barwa mięsa różowoczerwona do kremowej, widoczne przyprawy, konsystencja zwarta właściwa dla kiełbas surowych, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego i użytych przypraw z nutą dymu wędzarniczego, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	550	14 dni

13	<p>Kiełbasa salami - wędlina z mięsa wieprzowego (średniorozdrobniona lub drobnorozdrobniona, suszona, pieczona, lub wędzona, dojrzewana, trwała, może być obtoczona przyprawami np. pieprzem kolorowym, płatkami czosnku, papryką, w osłonce sztucznej o średnicy około 5 cm, konsystencja ścisła, plastry o grubości 3 mm nie rozpadają się, barwa na przekroju różowoczerwona do ciemnoczerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego i użytych przypraw, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	370			45 dni
14	<p>Kiełbasa śląska - wędlina z mięsa wieprzowego minimum 88%, średniorozdrobniona, suszona, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej jadalnej o średnicy minimum 3 cm, waga 1 porcji około 120 g, konsystencja zwała i ścisła nie rozpadająca się, barwa na przekroju od jasno- do ciemno różowej, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, peklowanej, parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, zamykane zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	550			14 dni
15	<p>Frankfurteki - wędlina średniorozdrobniona, suszona, wędzona, skład mięsa wieprzowego minimum 103%, przyprawy, w osłonce naturalnej jadalnej o średnicy około 1,5 cm, waga 1 sztuki około 70 g, konsystencja zwała charakterystyczna dla kiełbas surowych, barwa na zewnątrz od różowoczerwonej do brązowej z odcieniem wiśniowym, barwa na przekroju od różowoczerwonej do kremowej, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego i użytych przypraw z nutą dymu wędzarniczego, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	720			14 dni
16	<p>Szynkowa - wędlina z mięsa wieprzowego chudego gruborozdrobnionego minimum 82%, parzona w osłonce barierowej sztucznej o średnicy około 10-12 cm, parzona, kształt batona, barwa na przekroju różowoczerwona, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, peklowanej, parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	200			14 dni
17	<p>Kiełbasa żywiecka suszona- wędlina z mięsa wieprzowego minimum 92%, gruborozdrobniona z dodatkiem naturalnych przypraw, w osłonce białkowej lub sztucznej o średnicy około 6 cm, suszona, wędzona, parzona, o powierzchni lekko pomarszczonej, półtwała, barwa batonu: ciemnowiśniowa do ciemnobrązowej, konsystencja ścisła, plastry o grubości 3 mm nie rozpadają się, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy suszonej, wędzonej, parzonej, wyczuwalne wędzenie, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	500			21 dni

18	<p>akowska parzona - wędlina z mięsa wieprzow(minimum 62%, grubiorozdrobniona, wędzona, parzona, nietrwała z dodatkami naturalnych przypraw, w osłonce sztucznej lub białkowej o średnicy około 90 cm, formowana w batony, barwa przekroju jasno różowa do ciemno różowej, konsystencja dość ścisła, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne, zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	500			21 dni
19	<p>Łopátka prasowana- wędlina z mięsa wieprzowego minimum 82%, grubiorozdrobniona, parzona, w osłonce sztucznej w formie batonu o średnicy około 9 cm, konsystencja dość ścisła, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, barwa na przekroju różowoczerwona, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	370			14 dni
20	<p>Mielonka - kielbasa z mięsa wieprzowego minimum 82%, średniorozdrobniona lub drobniorozdrobniona z dodatkami naturalnych przypraw, w osłonce sztucznej o średnicy około 9 cm, formowana w batony, parzona, nietrwała, na przekroju różowoczerwonej do kremowej, smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego, wyczuwalne przyprawy, pakowane w pojemniki typu "Euro"; zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	250			14 dni
21	<p>Ogonówka wędzona parzona - wędzonka z peklowanego zespołu mięśni pośladowych wieprzowych minimum 92% oraz zakończenia mięśnia najdłuższego grzbietu i mięśnia dwugłowego uda wraz z okrywą tłuszczową bez skóry, wędzona, parzona, półtrwała, kształt nieforemnego spłaszczonego stożka, barwa powierzchni różowa z odcieniem czerwonym na przekroju różowa - barwa tłuszczu biała, konsystencja dość ścisła ale delikatna i krucha, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa peklowanego wieprzowego, pakowane w pojemniki typu "Euro", zamykane zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	600			21 dni
22	<p>Pieczeń rzymska - wędlina średniorozdrobniona z mięsa wieprzowego minimum 88%, peklowana, parzona pakowana próżniowo bez foremek, średnica około 5 cm, konsystencja zwała i ścisła nie rozpadająca się, widoczne kawałki mięsa i tłuszczu, barwa różowoczerwona do białej, pakowana w pojemniki "Euro" zamykane</p>	500			21 dni
23	<p>Piers wędzona z indyka - wędzonka drobiowa w kształcie nadanym przez formę o nierównej powierzchni, filet z indyka minimum 96%, wędzona, parzona o miódowo słomkowym kolorze, struktura dość ścisła plastry o grubości 3 mm nie rozpadają się, delikatna, konsystencja soczysta, powierzchnia przekroju lekko wilgotna</p>	350			14 dni

24	<p>'arówki cienkie typu "cielece" - wędlina z mięsem wieprzowego minimum 88%, homogenizowana lub drobnorozdrobniona, suszona, wędzona i parzona, w osłonce naturalnej jadalnej o średnicy około 1,5 cm, waga 1 sztuki około 50 g, konsystencja dość zwarta i ścisła nie rozpadająca się, barwa różowoczerwona do kremowej na przekroju, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej po podgrzaniu soczysta z lekkim wycuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamknięte, zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	650				21 dni
25	<p>Parówki cienkie z dodatkiem sera żółtego - wędlina z mięsa wieprzowego minimum 88%, homogenizowana lub drobnorozdrobniona z dodatkiem wódek sera żółtego, w osłonce naturalnej jadalnej o średnicy około 1,5 cm, waga 1 sztuki około 80 g, długość ok. 18 cm, konsystencja dość ścisła nie rozpadająca się, barwa różowoczerwona do kremowej na przekroju, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonego i parzonego, po podgrzaniu soczysta z lekkim wycuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamknięte, zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	450				21 dni
26	<p>Paszetowa podwędzana - wędlina podrobowa z mięsa wieprzowego minimum 42% oraz podrobów wieprzowych- wątroby, parzona, wędzona, w osłonce naturalnej lub sztucznej o średnicy około 5 cm, konsystencja ścisła lecz smarowna, smak i zapach charakterystyczny dla podrobów i mięsa wieprzowego i użytych przypraw, umiarkowanie słony, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamknięte, zgodnie z normą PN-A-86526, PN-A-82008, PN-A-82007</p>	350				21 dni
27	<p>Polędwica sopocka - wędzonka wieprzowa z peklowanego schabu- polędwicy minimum 92%, peklowana, masowana, parzona, konsystencja ścisła ale delikatna i krucha, soczysta, kształt charakterystyczny dla elementu schabu wieprzowego, barwa jasnobrązowa do ciemnobrązowej, na przekroju różowoczerwona, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wędzonego parzonego z nutą dymu wędzarniczego, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamknięte, zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	500				21 dni
28	<p>Rolada boczkowa z farszem lub bez farszu - wyrób z mięsa wieprzowego składający się z boczku wieprzowego bez żeber i skóry minimum 92% lub z dodatkiem farszu z mięsa wieprzowego średniorozdrobnionego z dodatkiem przypraw, wyrób peklowany, masowany, poddany suszeniu, wędzeniu i parzeniu, kształt zwinłej rolady, o średnicy około 6 cm, konsystencja ścisła ale delikatna i krucha, smak i zapach charakterystyczny dla boczku z nutą dymu wędzarniczego, pakowany w pojemniki "Euro"</p>	450				21 dni

29	<p>Szynka gotowana wieprzowa- wędzonka z górnej części szynki wieprzowej minimum 92% bez kości, suszona, peklowana, wędzona, parzona, w kształcie całego elementu szynki wieprzowej, na przekroju różowoczerwona, układ mięśni zgodny z budową anatomiczną szynki, zapach i smak charakterystyczny dla szynki parzonej, peklowanej, wędzonej, struktura i konsystencja ścisła ale delikatna i krucha, soczysta, smak umiarkowanie słony, wędzenie wyczuwalne, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	600			21 dni
30	<p>Szynka wędzona parzona - wędzonka z szynki wieprzowej minimum 92%, mocno "dymiona", parzona, wyrób w kształcie naturalnym z mięśni szynki wieprzowej o ściślej konsystencji ale delikatnej i kruchej soczysta, kształt elementu szynki wieprzowej wiązana sznurkiem lub siatką, kolor wędzonki od ciemnoczerwonego do ciemnobrązowego, powierzchnia gładka, barwa mięsa różowoczerwona, smak i zapach charakterystyczny dla szynki peklowanej, wędzonej, parzonej, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	450			21 dni
31	<p>Wędzonka krotoszyńska surowo-wędzona - wędzonka wieprzowa z części grzbietowej środkowej, połączona dobrze rozwinęta, bez kości i skóry, wędzona, surowa, półtwarda, kształt zbliżony do prostokąta, barwa mięsa brązowa z odcieniem wiśniowym, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki surowej, smak wyraźnie słony, konsystencja ścisła ale delikatna i krucha, soczysta, pakowana w pojemniki typu "Euro"</p>	520			14 dni
32	<p>Szynka królewska - z mięsa wieprzowego minimum 72%, parzona w osłonkach barierowych, kształt bloku z karbowaną górą, barwa na przekroju różowa, smak i zapach charakterystyczny dla szynki królewskiej parzonej, smak umiarkowanie słony, przyprawy wyczuwalne dla wyrobów w konserwie, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zamykane, zgodnie z normą PN-A-82007, PN-A-82008</p>	370			21 dni
33	<p>Metka łososiowa - wędlina z mięsa wieprzowego lub wieprzowo-wołowego minimum 36%, peklowana, surowa, wędzona, homogenizowana lub drobnozdobniona, nietrwała, z dodatkiem przypraw, wyrób w batonie o średnicy około 3 cm, waga 1 sztuki około 110 g, wygląd mocno rozdrobniony o barwie farszu koloru pomarańczowego do różowego, w ostrości sztucznej niejadalnej, formowana w pojedynczo, konsystencja luźna do smarowania, pakowana w pojemniki "Euro"</p>	400			21 dni

<p>Salceson biały włoski - salceson, wędlina podjawa średniorozdrobniona, parzona z mięsa z głów i podrobów wieprzowych minimum 70%, w osłonce naturalnej jadalnej lub sztucznej o średnicy około 14 cm, konsystencja ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpaść, smak i zapach charakterystyczny dla podrobów, mięsa wieprzowego i użytych przypraw, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamknięte, zgodne z normą PN-A-86526, PN-A-82007, PN-A-82008</p>	<p>300</p>		<p>21 dni</p>
<p>Galantyna drobiowa z warzywami - produkt blokowy, studzenia z mięsa drobiowego: filetu z kurczaka i udźca (minimum 60%) z dodatkami warzyw marynowanych np. mini kolby kukurydzy, mini ogórek konserwowy, cebulka marynowana, papryka, kalafior, marchew), żelatyna z przyprawami, w osłonce poliamidowej Ø 80-90 mm, smak i zapach charakterystyczny dla użytych dodatków, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamknięte, zgodne z normą PN-A-86526, PN-A-82008</p>	<p>530</p>		<p>14 dni</p>
<p>17160</p>			

Opakowanie plastikowe EURO - opakowanie zbiorcze (materiał opakowaniowy stykający się z mięsem) - folia dopuszczona do kontaktu z żywnością, zamknięte pokrywą. Do każdego pojemnika załączona etykieta z opisem jego zawartości.

Każdy asortyment produktów powinien być dostarczany w oddzielnym pojemniku, do dostawy należy dołączyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny. (HDI)

.....
pieczęć i podpis lub czytelny podpis osoby uprawnionej do składania
oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

Zamawiający:

SZKOŁA POLICJI W PILE
PLAC STASZICA 7, 64-920 PIŁA

OŚWIADCZENIE

składane do postępowania w trybie art. 25a ust. 1 pkt. ustawy Prawo zamówień publicznych

Działając w imieniu wykonawcy:

(w przypadku konsorcjum należy podać dane dotyczące lidera konsorcjum oraz członka/członków konsorcjum)

firma

siedziba.....

adres pocztowy do kontaktów.....

numer VAT, w przypadku jego braku numer REGON.....

e-mai/fax..... telefon kontaktowy

oraz ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego na „dostawę:

Mięsa wołowego, wieprzowego, wędlin świeżego drobiu Szkoły Policji w Pile, niniejszym oświadczam, że:

1. nie podlegam wykluczeniu z udziału w postępowaniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 12 – 23 oraz art. 24 ust. 5 pkt 8 ustawy Prawo zamówień publicznych.

2. spełniam warunki (kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej) udziału w postępowaniu

.....
 podpis osoby upoważnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i Ogłoszeniu o zamówieniu, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

....., w następującym zakresie:

..... / nie polegam na zasobach innego podmiotu/ów.*

.....
 podpis osoby upoważnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

.....
podpis osoby upoważnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

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

Oświadczam, że zakres objęty przedmiotem zamówienia wykonam w całości nakładem własnym/przy udziale podwykonawcy/ców, któremu/ym zamierzam powierzyć następujący zakres, nazwa Wykonawcy, adres, dane kontaktowe**):

.....
.....

Oświadczam, że w stosunku do wyżej wymienionego podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia

Uwaga: W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie wskazane wyżej oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

.....
podpis osoby upoważnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

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

.....

.....
podpis osoby upoważnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI

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

.....
podpis osoby upoważnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy

* niepotrzebne skreślić

** niepotrzebne skreślić

Uwaga: w przypadku braku skreślenia Zamawiający uzna, że Wykonawca wykona zamówienie bez udziału podwykonawców

ISTOTNE WARUNKI UMOWY

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest dostawa (*w rozumieniu cyt. Ustawy Prawo zamówień publicznych*) w asortymencie zgodnym ze złożoną ofertą (*załącznik nr do niniejszej umowy*) i cenami (*załącznik nr do niniejszej umowy*), zwanym dalej towarem
2. Wykonawca gwarantuje zachowanie parametrów przedmiotu umowy zgodnie z parametrami określonymi w ofercie na podstawie, której zawarta została niniejsza umowa.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia przestrzegania przez Wykonawcę wymogów określonych w ust. 1 – 2 w okresie obowiązywania umowy.
4. Zamawiający zobowiązuje się do realizacji zamówienia zgodnie z szacowanymi ilościami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia.
5. W nawiązaniu do art. 144 ustawy **Zamawiający** w przypadku zmniejszenia liczby słuchaczy i pracowników zastrzega możliwość niezrealizowania przedmiotu zamówienia o wartości do 30% łącznego wynagrodzenia brutto. Z tytułu niezrealizowania części zamówienia **Wykonawcy** nie przysługują żadne roszczenia finansowe oraz prawne. **Zamawiający** zastrzega również prawo jednostronnego wydłużenia okresu realizacji umowy do 60 dni po terminie określonym w umowie, w ramach określonych w §3 na ten cel środków finansowych i żądania zawarcia w tym zakresie aneksu do umowy.
6. W dniu pierwszej dostawy Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć informację dotyczącą alergenów zawartych w produktach objętych zamówieniem (dot. zadania 2 i 4)

Warunki ogólne

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony do dnia
2. Miejscem dostawy jest miejsce wskazane przez Zamawiającego tj. magazyn żywnościowy Szkoły Policji w Pile.
3. Umowa będzie realizowana w oparciu o zamówienia częściowe składane dekadowo - pisemnie faksem lub pocztą elektroniczną. Zamówienia realizowane będą codziennie. Każdego dnia roboczego telefonicznie lub faksem lub pocztą elektroniczną uzgadniana będzie faktyczna ilość zamawianego towaru i dostarczane będzie następnego dnia roboczego. **W szczególnych przypadkach towar dostarczany będzie w tym samym dniu po otrzymaniu zamówienia.**
4. Dostawy przedmiotu zamówienia zwanego dalej *towarem* odbywać się będą na koszt i ryzyko Wykonawcy od poniedziałku do piątku w godz. od 6⁰⁰ do 9⁰⁰. W wyjątkowych sytuacjach mogą być zmienione godziny dostaw wynikające ze zmiany planu zajęć słuchaczy. **Wykonawca** podejmuje się również rozładunku towaru w siedzibie Szkoły Policji w Pile przy magazynie Sekcji Żywnościowej.
5. Termin przydatności do spożycia przywożonych produktów został określony w załączniku nr do niniejszej umowy, i nie może być krótszy od dnia dostawy go do Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu umowy.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii towaru lub odrzucenia jej części w przypadku gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy.
8. W przypadku stwierdzenia niezgodności jakościowych lub ilościowych dostawy z umową bądź zamówieniem częściowym, Wykonawca zobowiązany jest do wymiany wadliwego przedmiotu umowy na wolny od wad, a w przypadku braków ilościowych do dostarczenia różnicy w ilości wynikającej z pisemnego zamówienia częściowego i faktycznie zrealizowanej dostawy, w terminie ustalonym przez Zamawiającego.

9. W przypadku niedostarczenia towaru w określonym terminie lub dostarczenia towaru o niewłaściwej jakości podlegającemu zwrotowi, **Zamawiający** może dokonać zakupu u wybranego przez siebie sprzedawcy, obciążając wykonawcę różnicą ceny wynikającej z umowy a ceną zakupu. Zamawiający obciąży kosztami wykonawcę wystawiając notę księgową, dokonując potrącenia z bieżącej płatności. **Zamawiający zastrzega sobie możliwość do wystawienia tylko trzech not księgowych, zaś kolejna skutkować będzie natychmiastowym zerwaniem umowy z Wykonawcą.**
10. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia auditów u **Wykonawcy** pod kątem stosowania zasad GMP/GHP.
11. Strony ustalają, że osobami upoważnionymi do odbioru towaru oraz faktur są:
 - a) ze strony **Zamawiającego**:
 -
 -
12. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność za dostawy, które realizuje przy pomocy podwykonawców.
13. Wykonawca powinien zapewnić w umowach z podwykonawcami by suma wynagrodzeń ustalona za zakres dostaw wykonywanych przez podwykonawców nie przekroczyła wynagrodzenia przypadającego na ten sam zakres w umowie z Zamawiającym. Zapis będzie miał zastosowanie wobec Wykonawców, którzy będą korzystali z podwykonawców.

Wynagrodzenie i płatności

1. Łączne wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu realizacji niniejszej umowy wynosi netto:
..... zł (słownie:) powiększonej o podatek od towarów i usług VAT naliczony zgodnie z przepisami obowiązującymi w dniu jego naliczenia co stanowi kwotę brutto: zł (słownie:).
2. Ceny jednostkowe, o których mowa w formularzu cenowym stanowiącym załącznik nr do umowy zawierają w sobie koszty transportu, ubezpieczeń, opłaty celne i podatkowe oraz wszelkie inne koszty **Wykonawcy**.
3. **Wykonawca** będzie wystawiał faktury częściowe w oparciu o ceny jednostkowe, o których mowa w ust. 2 oraz wielkość faktycznie zrealizowanej dostawy.
4. Płatność za przedmiot umowy dokonana będzie przez Zamawiającego w ciągu 30 dni od daty otrzymania od **Wykonawcy** faktury VAT i będzie realizowana, przelewem na rachunek bankowy **Wykonawcy**. Za termin zapłaty uznaje się dzień, w którym Zamawiający polecił swemu bankowi przelać na rachunek Wykonawcy kwotę wynikającą z wystawionej faktury.
5. Z tytułu niezrealizowania pozostałej części umowy Wykonawcy nie przysługują roszczenia finansowe oraz prawne.

Kary umowne

Strony zgodnie postanawiają, że obowiązującą je formą odszkodowania będą kary umowne.

1. Zostają określone następujące kary umowne:
 - w przypadku odstąpienia od umowy przez **Zamawiającego** z przyczyn leżących po stronie **Wykonawcy**, **Wykonawca** zobowiązany jest do zapłaty na rzecz **Zamawiającego** kary umownej w wysokości 10 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w §3;
 - w przypadku zaniechania realizacji umowy przez **Wykonawcę**, **Wykonawca** zapłaci **Zamawiającemu** karę umowną w wysokości 10 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w §3.
2. O naliczeniu kar umownych **Zamawiający** informuje pisemnie **Wykonawcę**, określając jednocześnie termin uiszczenia kar, podając formę uregulowania należności oraz wystawiając notę księgową. **Zamawiający** zastrzega sobie możliwość potrącenia kar z bieżącej należności.

Odstąpienie od umowy

1. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od momentu powzięcia wiadomości o poniższej okoliczności:

- wartość reklamowanego towaru przekroczy 10% łącznego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w §3.
2. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przenoszącego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

Zmiany do umowy

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian do niniejszej umowy, spowodowanych okolicznościami niezależnymi i niezawinionymi przez strony:
 - a) zmiany ilości dostawy, pod warunkiem nieprzekroczenia kwoty brutto, o której mowa w §.....oraz pod warunkiem występowania produktu w opisie przedmiotu zamówienia oraz po cenie podanej w ofercie, na podstawie której zawarto niniejszą umowę.
 - b) zmiany nazwy produktu (producenta) pod warunkiem zaoferowania produktów równoważnych, nie gorszych jakościowo od dotychczas dostarczanych produktów, przy jednoczesnym zachowaniu dotychczasowych lub niższych cen jednostkowych
2. Zmiana dostarczanego asortymentu może nastąpić w przypadku:
 - a) zakończenia produkcji danej pozycji asortymentowej,
 - b) zmiany gramatury danej pozycji asortymentowej przez producenta produktu,
 - c) niedostępności produktu na rynku powyżej 14 dni.

Postanowienia końcowe

1. Wszelkie spory mogące wyniknąć z zawarcia i wykonania umowy, strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego. Przed skierowaniem sprawy do sądu strony przewidują możliwość polubownego załatwienia sprawy.
2. W sprawach nie unormowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego, ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.
3. Wszelkie zmiany i uzupełnienia dotyczące niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Załączniki do umowy stanowią jej integralną część.
5. Umowa zostaje zawarta z chwilą podpisania jej przez obie strony.



Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami

l.p.	Rodzaj środka transportu	Numer rejestracyjny	Data wydania decyzji lub kontroli dopuszczającej pojazd do transportu w zakresie przedmiotu zamówienia	Podstawa dysponowania środkiem transportu
1.				Dysponuję* Będę dysponował*

*Niepotrzebne skreślić

Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia.

.....
miejsowość, data

.....
imię, nazwisko oraz podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy



.....
(pieczęć firmowa oferenta/nazwa, adres)

INFORMACJA
o przynależności do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5

nie należę do grupy kapitałowej¹ w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, ze zmianami).

należę do grupy kapitałowej² w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, ze zmianami), w której skład wchodzi następujące podmioty (podać nazwę i siedzibę wszystkich podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej)*:

1.

2.

3.

.....

.....
miejscowość, data

.....
imię, nazwisko oraz podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

*właściwie zaznaczyć znakiem X

¹ Zgodnie z art. 4 pkt 14 ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, ze zmianami) przez grupę kapitałową rozumie się wszystkich przedsiębiorców, którzy są kontrolowani w sposób bezpośredni lub pośredni przez jednego przedsiębiorcę, w tym również tego przedsiębiorcę.

