

**SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego
w trybie przetargu nieograniczonego

**„Sukcesywne dostawy świeżego mięsa, wędlin i drobiu w 2014r.
dla Centrum Sportu i Rekreacji OLENDER
w Wielkiej Nieszawce.”**

Wielka Nieszawka, 25.11.2013 r.

Wykonawca winien zapoznać się z całością specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Wszystkie załączniki dotyczące SIWZ stanowią jej integralną część. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem ofert ponoszą Wykonawcy. Oferta ponadto musi być sporządzona zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r. (Dz.U. z 2013. poz. 907 ze zm.).

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Centrum Sportu i Rekreacji Olender sp. z o.o.

Wielka Nieszawka
ul. Toruńska 34/40
87-165 Cierpice

NIP: 8792657606
REGON: 341030681

zwany dalej "Zamawiającym".

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Przetarg nieograniczony

III. OPIS przedmiotu zamówienia

Kod i nazwa wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

Kod główny: 1510000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne

15110000-2 Mięso

15131120 Produkty wędliniarskie

151121007 Świeży drób

1. Przedmiotem zamówienia są: „**Sukcesywne dostawy świeżego mięsa, wędlin i drobiu w 2014r. dla Centrum Sportu i Rekreacji OLENDER w Wielkiej Nieszawce**”, których asortyment szczegółowo określono w zestawieniu zamieszczonym w FORMULARZU CENOWYM załącznika nr 1 OFERTA .

Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia znajdują się jakiegokolwiek znaki towarowe, patenty czy pochodzenie – należy przyjąć, że Zamawiający podał taki opis ze wskazaniem na typ i dopuszcza składanie ofert równoważnych o jakości i parametrach (tj. skład surowcowy produktu) nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia – podstawa prawna art. 29 ust. 3 ustawy PZP. Wykonawca oferując produkty równoważne musi wykazać, że oferowany produkt równoważny posiada takie same parametry jak produkt określony przez Zamawiającego. Oferowany produkt musi posiadać taką samą gramaturę, te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierać te same surowce użyte do produkcji, co produkt określony przez Zamawiającego (zał. nr 1). W przypadku zaoferowania produktów równoważnych, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wraz z ofertą opis pozycji równoważnych z podaniem ich producentów.

2. Zamawiający wymaga aby:

- a) wszystkie dostarczane produkty nosiły nazwę (logo) producenta na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych;
 - b) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, skład surowcowy (tj. zawartość mięsa w wędlinie, substancje stosowane w produkcji);
 - c) były świeże i pierwszej jakości;
 - d) produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia
 - e) mięso świeże pochodziło od zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego
 - f) dostarczane produkty posiadały etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI)
 - g) mięso świeże nie może posiadać okrywy tłuszczowej, ścięgien oraz błon.
3. Zamawiający wymaga aby produkty posiadały n/w terminy przydatności do spożycia od daty dostawy:
- 1) mięso co najmniej 3 dniowy,
 - 2) wędliny co najmniej 14 dniowy
 - 3) produkty mrożone co najmniej 3 miesiące.
4. Przedmiot zamówienia winien być wytwarzany zgodnie z obowiązującymi przepisami, a w szczególności z:
- 1) ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006r. nr 171, poz. 1225 z późn. zm.) oraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy,
 - 2) Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. nr 137, poz. 966 z późn. zm.)
 - 3) Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE , wydanie specjalne w języku polskim , rozdział 13 , tom 34, str. 319);
 - 4) Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L.139/55 z dnia 30.04.2004r)
 - 5) Rozporządzeniem (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. L. 226/83 z 25.06.2004r. str. 22)
 - 6) Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego , powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności(Dz. Urz. UE z dnia 01.02.2002r.)
5. Wykonawca zobowiązany jest do:
- 1) sukcesywnego dostarczania przedmiotu zamówienia w asortymencie i ilości zgodnej ze złożonym zamówieniem , od poniedziałku do soboty, w godz. 8:00 – 10:00 dnia następnego po złożeniu zamówienia,
 - 2) dostarczania towarów opakowanych i przewożonych w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP,
 - 3) dostarczania towarów wyłącznie specjalistycznym transportem chłodniczym spełniającym warunki określone w Rozporządzeniu ministra Zdrowia z dnia 25 sierpnia 2006r. w sprawie bezpieczeństwa żywności i żywienia (Dz.U. z 2006r. nr 171, poz. 1225 z późn. zm.)
 - 4) dostarczania towarów do magazynu artykułów żywnościowych w siedzibie Zamawiającego, transportem na własny koszt i ryzyko,
 - 5) dokonywania we własnym zakresie wyładunku i wniesienia dostarczanego towaru do pomieszczeń magazynowych Zamawiającego,
 - 6) dołączania do każdej dostawy dokumentu magazynowego (dowodu dostawy lub dokumentu WZ) z wyszczególnieniem produktów, ich ilości, oraz faktury VAT,
 - 7) terminowego dostarczania zamówionych towarów. W przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu

- danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy różnicą między ceną zakupu u innego podmiotu, a ceną wynikającą z umowy – w takim przypadku Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia towaru dostarczonego po terminie;
- 8) do pokrycia kosztów wykonanych badań fizykochemicznych i sensorycznych dostarczanych produktów w dowolnym okresie obowiązywania umowy, celem stwierdzenia przez Zamawiającego ich zgodności z polskimi normami i etykietą produktu zawierającą skład surowcowy w przypadku gdy towar nie odpowiada wymaganiom umowy.
6. Zamawiający składać będzie częściowe zamówienia telefonicznie, elektronicznie lub faxem, wynikające z bieżącego zapotrzebowania. Zamawiający dopuszcza możliwość ograniczenia lub zwiększenia ilościowego dostaw towarów wyszczególnionych w FORMULARZU CENOWYM - załącznika nr 1 OFERTA wg obiektywnie istniejących potrzeb.
7. Zamawiający ma prawo do odstąpienia od dostawy niektórych produktów na rzecz innych produktów wymienionych w FORMULARZU CENOWYM – załącznika nr 1 z zastrzeżeniem, że zmiana asortymentu w poszczególnych pozycjach nie może przekroczyć 20% ich wartości ilościowej wskazanej w umowie.
8. Ostateczna wartość dostaw wynikać będzie z faktycznej ilości dostarczonego przedmiotu zamówienia, według cen zawartych w formularzu cenowym – załącznika nr 1.
9. **Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnej ilości przedmiotu zamówienia.**
10. Należność za dostarczone towary regulowana będzie przelewem na konto Wykonawcy w ciągu 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego faktury VAT.
11. Zamówienie podlega sukcesywnej realizacji, w miarę potrzeb Zamawiającego, przez okres od dnia 01.01.2014r. do 31.12.2014r. lub wskutek wcześniejszego wyczerpania kwoty brutto przeznaczonej na realizację umowy.
12. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia przez Wykonawcę części lub całości niniejszego zamówienia podwykonawcom.
13. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.
14. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
15. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
16. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
17. Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a przyszłym Wykonawcą odbywać się będzie w złotych polskich. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walutach obcych.
18. Zamawiający nie przewiduje zwrotów kosztów udziału w postępowaniu.
19. Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert częściowych.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: od 01.01.2014r. do 31.12.2014r.

V. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW

1. O udzielenie mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące:
- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek ich posiadania,
 - 2) posiadania wiedzy i doświadczenia,
- Za spełnienie warunku Zamawiający uzna jeśli Wykonawca wykaże, że w ciągu

ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres działalności jest krótszy, w tym okresie, wykonał a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje co najmniej jedną sukcesywną dostawę przez nieprzerwany okres co najmniej 6 miesięcy, produktów odpowiadających przedmiotowi zamówienia do obiektów: restauracje, hotele o wartości równej co najmniej 100 000 zł brutto. Zamawiający uzna każdą wykazaną realizowaną dostawę w ramach u mowy nie zakończonej przed terminem składania ofert, jeżeli wartość należycie wykonanej do tego terminu dostawy była nie mniejsza niż 100 000 zł brutto. – **zał. nr 5 do SIWZ**;

- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
Za spełnienie warunku Zamawiający uzna jeżeli Wykonawca złoży oświadczenie o posiadaniu potencjału technicznego oraz dysponowaniu osobami zdolnymi do wykonania zamówienia wg **zał. nr 2 do SIWZ**.
- 4) znajdowania się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
Za spełnienie warunku Zamawiający uzna jeżeli Wykonawca złoży oświadczenie znajdowaniu się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia wg **zał. nr 2 do SIWZ** oraz opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia

oraz

- 5) nie podlegają wykluczeniu z postępowania w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy
W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art.24 ust. 1 ustawy PZP, należy przedłożyć:
 - a) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych – **zał. nr 3 do SIWZ**,
 - b) oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej – **zał. nr 4 do SIWZ**
 - c) aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych zawierające się w oświadczeniu o braku podstaw do wykluczenia – **zał. nr 5 do SIWZ**.
2. W zakresie potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają określonym wymaganiom należy przedłożyć:
 - 1) Oświadczenie o wdrożeniu i prowadzeniu systemu HACCP lub dokumenty potwierdzające wdrożenie i prowadzenie systemu HACCP
 - 2) Aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej
 - 3) Decyzja Państwowego (Powiatowego) Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu środka transportu do przewozu artykułów będących przedmiotem zamówienia.
3. Wykonawca zgodnie z art. 26 ust. 2b 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 wykonywaniu zamówienia.

4. Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na potencjał innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy, określonym w pkt. V ust. 1 pkt.1.5.
5. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:
 - 1) Dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że
 - a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert
 - b) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
6. Ocena spełnienia warunków zostanie dokonana zgodnie z formułą „spełnia – nie spełnia” w oparciu o informacje zawarte w załączonych do oferty oświadczeniach i dokumentach oraz informacji zawartych w treści tych dokumentów.
7. Zamawiający zawiadamia niezwłocznie Wykonawców, którzy zostali wykluczeni postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
8. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.
9. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli wystąpi przynajmniej jedna przesłanka unormowana w art. 89 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

VI. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ Wykonawcy W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. **W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu Wykonawca musi przedłożyć następujące dokumenty:**
 - 1) oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu na podstawie art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych – **zał. nr 2 do SIWZ**,
 - 2) oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej – **zał. nr 4 do SIWZ**
 - 3) wykaz zrealizowanych zamówień w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia, wykonanych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem daty i miejsca wykonania oraz załączenia dokumentu potwierdzającego zrealizowanie dostawy wymaganej w p.V.1.2) , z treści załączonego dokumentu musi wynikać jaki rodzaj dostawy był przedmiotem zamówienia – **zał. nr 6 do SIWZ**
 - 4) opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia .
2. **W celu potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, Wykonawca musi przedłożyć następujące dokumenty:**
 - 1) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych – **zał. nr 3 do SIWZ**,
 - 2) aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych zawierające się w oświadczeniu o braku podstaw do wykluczenia – **zał. nr 5 do SIWZ**.

3. Inne dokumenty:
 - 1) formularz oferty – zał. nr 1 do SIWZ,
 - 2) umowę spółki cywilnej, jeżeli działalność gospodarcza przedsiębiorców jest prowadzona w formie spółki cywilnej, wówczas wymagane oświadczenia wskazane w punkcie 1 ppkt 1) i punkcie 2 ppkt 1) składa każdy z przedsiębiorców, a zaświadczenia opisane w punkcie 2 ppkt 2) winny zostać złożone za spółkę oraz za każdego ze wspólników spółki,
 - 3) upoważnienie do sporządzenia i podpisania oferty, jeżeli ofertę podpisuje osoba upoważniona przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy w sposób określony w stosownym rejestrze.

VII. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Z wyjątkiem oferty w prowadzonym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane będą faksem lub drogą elektroniczną i niezwłocznie potwierdzone pisemnie. Za datę powzięcia wiadomości uważa się dzień, w którym strony postępowania otrzymały informację za pomocą faksu lub drogą elektroniczną.
2. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazane za pomocą faksu lub drogą elektroniczną uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do adresata przed upływem terminu i została niezwłocznie potwierdzona pisemnie.
3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający jest zobowiązany niezwłocznie udzielić wyjaśnień, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
5. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt. 4, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
6. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SIWZ.
7. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał specyfikację istotnych warunków zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania, a jeżeli specyfikacja jest udostępniona na stronie internetowej, zamieszcza na tej stronie.
8. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę specyfikacji Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ, a jeżeli specyfikacja jest dostępna na stronie internetowej, zamieszcza ją także na tej stronie.
9. Zamawiający może zmienić treść SIWZ w innych okolicznościach opisanych w art. 38 ustawy Prawo zamówień publicznych.
10. Zamawiający oświadcza, że nie planuje zebrania Oferentów.
11. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami i udzielania wyjaśnień jest Edyta Dondalska _Prezes Zarządu, Centrum Sportu i Rekreacji Olender w Wielkiej Nieszawce, ul. Toruńska 34/40, tel. 56 622 06 00, fax 56- 622 06 01 w godzinach 8⁰⁰ – 14⁰⁰.

VII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Na podstawie art. 71 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający nie żąda od Wykonawców wniesienia wadium.

IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

1. Wykonawca pozostaje związany ze złożoną ofertą **przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.**
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Wykonawca powinien wypełnić formularz oferty (**załącznik nr 1**).
2. Do oferty należy załączyć wszystkie dokumenty wymagane odpowiednimi postanowieniami niniejszej specyfikacji.
3. W przypadku, gdy Wykonawca, jako załącznik do oferty, dołączy kopię jakiegoś dokumentu powyższa kopia powinna być potwierdzona „Za zgodność z oryginałem” i podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.
4. Oferta musi być sporządzona w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności oraz podpisana przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy. Oferty nieczytelne nie będą rozpatrywane.
5. Formularz oferty, załączniki oraz wszystkie oświadczenia powinny być podpisane przez osobę (osoby) uprawnioną do występowania w imieniu Wykonawcy, wymienioną w aktualnym dokumencie rejestracji firmy. Jeżeli dokumenty będą podpisane przez pełnomocnika firmy lub inną osobę upoważnioną, do oferty należy dołączyć prawnie skuteczne pełnomocnictwo.
6. Poprawki powinny być naniesione czytelnie i opatrzone podpisem osoby uprawnionej.
7. Oferta składana ma być w jednym egzemplarzu. Złożenie większej liczby ofert lub złożenie oferty zawierającej propozycje alternatywne, spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę.
8. Oferta musi być spięta w teczkę lub trwale zszyta, wszystkie zapisane strony winny być ponumerowane i minimum parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
9. W przypadku gdyby oferta zawierała informacje, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca winien w sposób nie budzący wątpliwości zastrzec, które spośród zawartych w ofercie informacji stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
10. Wykonawca może wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wycofaniu oferty przed terminem składania ofert.
11. Wykonawca nie może wycofać oferty po upływie terminu składania ofert.
12. Wykonawca poniesie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania o zamówienie publiczne.
13. Dokumenty składające się na ofertę powinny być ułożone w kolejności wg części VI SIWZ z zastrzeżeniem dokumentów stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U. z 2003 r., nr 153, poz. 1503 ze zm.), które należy umieścić w odrębnym opakowaniu i oznaczyć dodatkowo na opakowaniu stosowną klauzulą.
14. Opakowanie i oznakowanie.
Oferty należy składać w nieprzejrzystych i zaklejonych kopertach lub opakowaniach.

Koperta powinna być zaadresowana do Zamawiającego na adres:

**Centrum Sportu i Rekreacji Olender sp. z o.o.
Wielka Nieszawka
ul.Toruńska 34/40
87-165 Cierpice**

oraz powinna być oznakowana następująco:

Oferta w sprawie przetargu nieograniczonego / zamienna, względnie wycofanie oferty / na:

**„Sukcesywne dostawy świeżego mięsa, wędlin i drobiu w 2014r.
dla Centrum Sportu i Rekreacji OLENDER
w Wielkiej Nieszawce.”**

Nie otwierać przed dniem: **04.12.2013r. r. godz. 10¹⁵**.

a ponadto opatrzona nazwą i dokładnym adresem Wykonawcy.

W przypadku przesłania oferty drogą pocztową lub kurierem, wierzchnie opakowanie przesyłki lub potwierdzenie nadania przesyłki, również powinno być oznakowane jak wyżej, w celu terminowego przekazania oferty przez osobę odbierającą przesyłkę do miejsca składania ofert.

XI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Składanie ofert.

- 1) Oferty można składać osobiście lub przesać pocztą lub kurierem za potwierdzeniem odbioru na adres Zamawiającego. W takim przypadku za termin złożenia ofert uznaje się datę i godzinę potwierdzenia odbioru przesyłki przez Zamawiającego.
- 2) Oferty należy składać na adres: Centrum Sportu i Rekreacji Olender Wielka Nieszawka 87-165 Cierpice ul. Toruńska 34/40, sekretariat, w nieprzekraczalnym terminie do dnia **04.12.2013r. do godz. 10⁰⁰**.
- 3) Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.

2. Otwarcie ofert.

- 1) Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **04.12.2013r. godz. 10¹⁵** w ogrodzie zimowym, w budynku hotelu Centrum Sportu i Rekreacji Olender w Wielkiej Nieszawce.
- 2) Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 3) Oferty, które nadeszły drogą pocztową w kopertach (opakowaniach) zewnętrznych naruszonych lub niezaklejonnych będą traktowane jako odtajnione i zwrócone Wykonawcy bez rozpatrzenia.
- 4) Oferty wycofane będą zwrócone Wykonawcy.
- 5) W przypadku złożenia oferty zamienniej oferty pierwotne względem ofert zamiennych nie będą otwierane.
- 6) Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi w kolejności ich wpływu.
- 7) Z otwarcia ofert zostanie sporządzony protokół. Wykonawcy nie uczestniczący w otwarciu ofert mogą otrzymać kserokopię protokołu na pisemny wniosek.
- 8) Zamawiający unieważni postępowanie o udzielenie zamówienia jeżeli wystąpią okoliczności zawarte w art. 93 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

XII. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Wykonawca wypełnia Formularz cenowy załącznika nr 1 OFERTA podając dla wszystkich produktów cenę jednostkową netto, przeliczoną przez szacunkową wielkość zamówienia, kwotę podatku VAT, łączną wartość brutto.
2. Łączną cenę oferty stanowi suma wartości brutto FORMULARZA CENOWEGO załącznika nr 1. Łączną cenę netto, kwotę VAT i brutto należy wpisać również słownie.
3. W przypadku, gdy oferta zawierać będzie rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, Zamawiający zwróci się do Wykonawcy o udzielenie wyjaśnień, w określonym terminie, dotyczących elementów oferty mających wpływ na cenę.
4. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub, jeżeli dokonana ocena wyjaśnień potwierdzi rażąco niską cenę.
5. W przypadku błędów w obliczeniu ceny oferty, zgodnie z art. 89 ust. 1 pkt. 6 ustawy – prawo zamówień publicznych oferta zostanie odrzucona.
6. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny w następujący sposób:
 - 1) jeżeli cena podana liczbą nie odpowiada cenie podanej słownie, przyjmuje się za prawidłową cenę podaną słownie,
 - 2) jeżeli obliczona cena nie odpowiada sumie cen przyjmuje się, że prawidłowo podano poszczególne ceny częściowe.
7. Zamawiający nie dopuszcza rozliczeń w walutach obcych.
8. W ramach ceny należy uwzględnić wszystkie koszty oraz należne opłaty i podatki z tytułu nabycia, transportu, rozładunku, ubezpieczenia, podatku VAT oraz rabaty, dotyczące wykonania zamówienia określonego w pkt. 1 SIWZ i zestawionego w tabelach FORMULARZA CENOWEGO.

XIII. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Kryterium wyboru oferty jest **cena**.

Ocena ofert zostanie dokonana po przeprowadzeniu wyliczenia w sposób przedstawiony poniżej.

$$C = \frac{\text{Cena brutto oferty najmniejszej}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 100$$

Oferta, która uzyska największą ilość punktów uznana będzie za najkorzystniejszą. Obliczanie punktów w kryterium cena zaokrąglane będzie do dwóch miejsc po przecinku.

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

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada przepisom określonym w ustawie Prawo zamówień publicznych i w niniejszej specyfikacji oraz zostanie uznana za najkorzystniejszą w świetle kryteriów opisanych w punkcie XIII SIWZ.
2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadamia Wykonawców, którzy złożyli oferty o:
 - 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko,

- siedzibę albo adres zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
- 2) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
 - 3) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
 - 4) terminie, po upływie którego umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.
3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający umieszcza informacje, o których mowa w pkt 2 ppkt 1, również na stronie internetowej (www.olender.info) oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.
4. Po uprawomocnieniu się wyniku przetargu Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, który wygrał przetarg o terminie i miejscu podpisania umowy, której wzór stanowi załącznik nr 10 do SIWZ (art. 94 ustawy Prawo zamówień publicznych). Umowa z Wykonawcą zostanie podpisana zgodnie z zasadami określonymi w art. 94 ustawy Prawo zamówień publicznych.

XV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Na podstawie art. 71 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVI. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, OGÓLNE WARUNKI UMOWY ALBO WZÓR UMOWY, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY WYMAGA OD Wykonawcy, ABY ZAWARŁ Z NIM UMOWĘ W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA TAKICH WARUNKACH

1. Z wybranym Wykonawcą zostanie podpisana umowa zgodna ze wzorem, stanowiącym **załącznik nr 7** do niniejszej specyfikacji.
2. Niedopuszczalne są zmiany istotnych postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, za wyjątkiem przypadków przewidzianych poniżej:
 - a) Zakończenie produkcji lub wycofanie z rynku wyrobu będącego przedmiotem zamówienia, dopuszcza się zmianę na nowy produkt o tych samych bądź lepszych parametrach po cenie jednostkowej zaoferowanej w ofercie,
 - b) gdy zmiany są konieczne ze względu na zmianę powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w szczególności zaistnienia zmian w wysokości stawek podatku VAT,
 - c) Gdy wystąpią zmiany dotyczące obniżenia cen jednostkowych poszczególnych elementów przedmiotu zamówienia tj. w przypadku promocji, ogólnej obniżki cen na dany asortyment itp.
3. Wprowadzenie zmian, o których mowa w pkt. 2 jest możliwe wyłącznie w trybie aneksu do umowy.

XVII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH Wykonawcy W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Wykonawcom, których interes prawny doznał uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego określonych w ustawie zasad udzielania zamówień, przysługują środki odwoławcze przewidziane w dziale VI „Środki ochrony prawnej” ustawy Prawo zamówień publicznych.

XVIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r. (Dz.U. z 2013r. poz. 907 ze zm.) oraz odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

Edyta Dondalska

PREZES ZARZĄDU

Wielka Nieszawka 25.11.2013r.

Wykaz załączników:

- 1) Załącznik nr 1 - Oferta
- 2) Załącznik nr 2 – Oświadczenia Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert
- 3) Załącznik nr 3 - Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy PZP;
- 4) Załącznik nr 4 - Oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej
- 5) Załącznik nr 5 Oświadczenie Wykonawcy (osoby fizycznej) o braku podstaw do wykluczenia z postępowania z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy PZP
- 6) Załącznik nr 6 - Wykaz wykonanych dostaw lub wykonywanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie;
- 7) Załącznik nr 7 - Projekt umowy

Załącznik nr 1 do SIWZ

OFERTA

Nazwa Wykonawcy.....

.....

Siedziba.....

Nr tel./faksu.....

NIP

REGON.....

Nr rachunku bankowego:.....

W odpowiedzi na ogłoszenie o postępowaniu o udzieleniu zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych na

„Sukcesywne dostawy świeżego mięsa, wędlin i drobiu w 2014r. dla Centrum Sportu i Rekreacji OLENDER w Wielkiej Nieszawce”

składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia.

c.d.zał. nr 1

Oferuję/-my dostawy świeżego mięsa, wędlin i drobiu (zgodnie z pkt. 1 SIWZ), określonych w poniższej tabeli FORMULARZA CENOWEGO:

CZĘŚĆ 1 MIĘSO ŚWIEŻE

| Lp | Asortyment | Ilość kg/rocznie | Cena netto 1kg | Wartość netto | Vat % | Wartość brutto |
|----|--|---------------------|----------------------|------------------|----------|-------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | Karkówka wieprzowa b/k, z odcinka szyjnego i przedniego części grzbietowej, po odcięciu głowy, od tyłu sięgająca do linii oddzielenia schabu, powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiążdżonych kości; niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni, barwa mięśni różowa zawartość tłuszczu nie więcej niż 23% | 1 500,00 | | | | |
| 2. | Schab wieprzowy b/k, z odcinka piersiowo-łędźwiowego tuszy, zaw. Mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczasty i łędźwiowy większy; powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiążdżonych kości; niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni, barwa mięśni różowa, zaw. tłuszczu nie większa niż 4% | 1 500,00 | | | | |
| 3. | Łopátka wieprzowa b/k, skóry i golonki, powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiążdżonych kości; niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni, barwa mięśni różowa zaw. tłuszczu. nie więcej niż 5% | 1500,00 | | | | |
| 4. | Polędwiczki wp.z główką, długi wąski mięsień wzdłuż grzbietu przylegający częściowo do biodrówki, a w tylnej części do schabu, powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiążdżonych kości; niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni, barwa mięśni różowa, zaw. tłuszczu nie więcej niż 2% | 1000,00 | | | | |

| | | | | | | |
|----|--|--------|--|--|--|--|
| 5 | Wołowina zrazowa górna, powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiążdżonych kości; niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni, barwa mięśni czerwona, zaw. tłuszczu do 4% | 400,00 | | | | |
| 6 | Polędwica wołowa, bez warkocza, długi wąski mięsień wzdłuż grzbietu zwierzęcia przylegający częściowo do ligawy a częściowo do udźca, powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiążdżonych kości; niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni, barwa mięśni czerwona, zaw. tłuszczu nie więcej niż 4% | 300,00 | | | | |
| 7 | Cielęcina – górką, górką bez kości to mięso soczyste, o luźnej, ale jędrnej konsystencji. Charakteryzuje się jasnoróżową barwą. Przerost tłuszczowy jest mniejszy niż w górcie z kością. Widoczne są liczne powięzi i ścięgna. | 240,00 | | | | |
| 8 | Golonka wieprzowa 500-700g, odcięta od łopatki na wysokości stawu łokciowego | 700,00 | | | | |
| 9 | Ozorki wieprzowe - czerwono-różowa barwa, niski przerost tłuszczowy, wydłużony kształt i liczne dość wyraźne brodawki na powierzchni, niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni | 300,00 | | | | |
| 10 | Słonina bez skóry - biały lub jasnokremowy kolor, niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni | 150,00 | | | | |
| 11 | Żeberka - zebra bez odcinków górnych pozostawionych przy karkówce i schabie wraz z przepołowionym mostkiem, pokryte cienką warstwą mięśni poprzerastanych powięziami i tłuszczem. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy. | 800,00 | | | | |
| 12 | Wątroba wieprzowa - ciemnoczerwony kolor, struktura mięśnia miękka, dość delikatna i łatwo ulegająca przerwaniu. Na powierzchni charakterystyczny marmurkowaty wzór, posiada swoisty, niezbyt intensywny zapach | 300,00 | | | | |
| 13 | Boczek świeży - jasnoróżowy kolor, dolna część półtuszy wieprzowej, przerost tłuszczowy jest znaczny i dobrze widoczny, tkanka tłuszczowa poprzerastana jest cienkimi warstwami | 600,00 | | | | |

| | | | | | | |
|----------------------|--|--------|--|--|--|--|
| | mięśni | | | | | |
| 14 | Szponder wołowy: ciemnoczerwona barwa, z nieznacznym przyrostem tłuszczu , bez skóry, niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni | 200,00 | | | | |
| 15 | Comber jagnięcy z kością: czerwona barwa z minimalnym przyrostem tłuszczu niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni | 200,00 | | | | |
| 16 | Rostbef wołowy: koloru czerwonego, obrośnięte błoną i wyraźną warstwą tłuszczu, niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni | 300,00 | | | | |
| Razem CZĘŚĆ 1 | | | | | | |

c.d. zał. nr 1

CZĘŚĆ 2 WĘDLINY

| Lp | Asortyment | Ilość kg/rocznie | Cena netto 1kg | Wartość netto | Vat % | Wartość brutto |
|----|---|------------------|----------------|---------------|-------|----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | BOCZEK WĘDZONY parzony bez kości, zaw. tłuszczu nie więcej niż 25% | 300,00 | | | | |
| 2 | POŁĘDWICA wędzona surowa; mięso wieprzowe nie mniej niż 74% | 200,00 | | | | |
| 3 | POŁĘDWICA SOPOCKA wędzona parzona; mięso wieprzowe nie mniej niż 70% | 200,00 | | | | |
| 4 | SCHAB PIECZONY, mięso wieprzowe nie mniej niż 70% , przyprawy; pieprz, majeranek, papryka, sól | 200,00 | | | | |
| 5 | KABANOSY WIEPRZOWE cienkie śred. 0,8-1,2 cm, suszone, wędzone, zaw. tłuszczu nie więcej niż 45% | 100,00 | | | | |
| 6 | SALAMI (mięso mieszane wołowe nie mniej niż 40%, wieprzowe nie mniej niż 40%, tłuszcz nie więcej niż 20%) suszone i wędzone na zimno, zaw. tłuszczu nie więcej niż 45% | 150,00 | | | | |

| | | | | | | |
|----|--|--------|--|--|--|--|
| 7 | PARÓWKI DROBIOWE WĘDZONE zawartość: mięso kurcząt nie mniej niż 38%, mięso oddzielane mechanicznie od kurcząt nie więcej niż 19%, woda, tłuszcz wieprzowy, skórki kurcząt, skrobia modyfikowana, sól, białko sojowe | 600,00 | | | | |
| 8 | SZYNKA WĘDZONA PIECZONA z okrywą tłuszczu, 100g produktu wyprodukowane z nie mniej niż 101,6g mięsa wieprzowego | 100,00 | | | | |
| 9 | KIEŁBASA BIAŁA SUROWA w osłonce naturalnej o śred. 24-26 mm i dł. 14-16 cm, na przekroju widoczne kawałki mięsa o średnicy 5-8 mm połączone masą wiążącą, równomiernie rozłożone, konsystencja surowej kiełbasy dość luźna, po sparzeniu dość ściśła, lekko krucha, soczysta, smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego i wołowego, solonego niewędzonego. Po sparzeniu soczysta z wyczuwalnym zapachem czosnku, majeranku i pieprzu białego i czarnego | 600,00 | | | | |
| 10 | SZYNKA KONSERWOWA blokowana zaw. Mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 66% | 150,00 | | | | |
| 11 | WĘDZONKA KROTOSZYŃSKA wyprodukowana z elementu zawierającego w sobie przecięty schab (od strony karkówki i biodrówki) oraz kilkucentymetrowy fragment boczku. Pozostawiona warstwa słoniny nie grubsza niż 1 cm. Na przekroju barwa mięsa peklowanego bez szarych plam niedopeklowania. Na zewnątrz barwa brązowa z odcieniem wiśniowym | 100,00 | | | | |
| 12 | KIEŁBASA ŚLAŚKA - zawartość mięsa wieprzowego min 81%, wosa sol, przyprawy | 600,00 | | | | |
| 13 | KIEŁBASA ŻYWIECKA - kiełbasa gruborozdrobniona, wędzona, parzona, skład mięso wieprzowe min 28,8%, mięso z kurczaka min 28,8% | 120,00 | | | | |
| 14 | SZYNKA BIAŁA - mięśnie szynki minimum 78%, wędzonka barwy brązowej, wędzona, parzona w siatce termokurczliwej, smak i zapach charakterystyczny dla szynki wędzonej parzonej, minimum 102g mięsa wieprzowego na 100g gotowego produktu | 120,00 | | | | |
| 15 | KASZANKA BIAŁA- skład mięso min 16,4%, kasza jęczmienna, woda, skóry wieprzowe | 150,00 | | | | |

| | | | | | | |
|----------------------|---|--------|--|---|--|---|
| 16 | KASZANKA CZARNA - składmięso wieprzowe, podroby wieprzowe, kasza jęczmienna, krew wieprzowa | 500,00 | | | | |
| 17 | SZYNKA DROBIOWA - zawartość mięsa min 30% | 120,00 | | | | |
| Razem CZĘŚĆ 2 | | | | - | | - |

c.d. zał. nr 1

CZĘŚĆ 3 DRÓB

| Lp | Asortyment | Ilość kg/rocznie | Cena netto 1kg | Wartość netto | Vat % | Wartość brutto |
|----|--|------------------|----------------|---------------|-------|----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Porcje rosółowe z kurczaka świeże, bez skrzydeł | 400,00 | | | | |
| 2 | FILET Z KURCZAKA świeży powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiądzonych kości; niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni, barwa mięśni różowa | 2500,00 | | | | |
| 3 | FILET Z INDYKA świeży powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiądzonych kości; niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni, barwa mięśni różowa | 500,00 | | | | |
| 4 | FILET KACZY (pierś) świeży powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiądzonych kości; niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni, barwa mięśni różowa | 300,00 | | | | |
| 5 | NOGI Z KURCZĄT - produkt świeży, element tuszki kurczęcej składający się z podudzia i uda z częścią grzbietu, barwa różowa, powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiądzonych kości. Niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni, | 1000,00 | | | | |
| 6 | SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA - produkt świeży, powierzchnia czysta, barwa różowa, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiądzonych kości, niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni | 100,00 | | | | |
| 7 | Wątroba drobiowa - ma ciemnoczerwona barwę, wątroba ma cienkie, delikatne włókna, jest lekko gąbczasta. Z zewnątrz pokryta jest przezroczystą jadalną błoną. | 200,00 | | | | |

| | | | | | | |
|----------------------|--|--------|--|--|--|--|
| | Niedopuszczalne: oślizłość i nalot pleśni | | | | | |
| 8 | Filet z piersi gęskiej - świeży, powierzchnia czysta, ciemnoróżowy kolor, przerost tłuszczowy średni, mięso lekko twarde, powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiążdżonych kości. Niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni | 200,00 | | | | |
| 9 | Noga z kaczki: - produkt świeży, element tuszki kaczki składający się z podudzia i uda z częścią grzbietu, barwa różowa, powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiążdżonych kości. Niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni, | 700,00 | | | | |
| Razem CZĘŚĆ 3 | | | | | | |

c.d. zał. nr 1

CZĘŚĆ 3 DRÓB

| Lp | Asortyment | Ilość kg/rocznie | Cena netto 1kg | Wartość netto | Vat % | Wartość brutto |
|----|--|---------------------|----------------------|------------------|----------|-------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Porcje rosółowe z kurczaka świeże, bez skrzydeł | 400,00 | | | | |
| 2 | FILET Z KURCZAKA świeży powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiążdżonych kości; niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni, barwa mięśni różowa | 2500,00 | | | | |
| 3 | FILET Z INDYKA świeży powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiążdżonych kości; niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni, barwa mięśni różowa | 500,00 | | | | |
| 4 | FILET KACZY (piers) świeży powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiążdżonych kości; niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni, barwa mięśni różowa | 300,00 | | | | |
| 5 | NOGI Z KURCZĄT - produkt świeży, element tuszki kurczęcej składający się z podudzia i uda z częścią grzbietu, barwa różowa, powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiążdżonych kości. Niedopuszczalne: | 1000,00 | | | | |

| | | | | | | |
|---|--|----------------|--|--|--|--|
| | oślizłość, nalot pleśni, | | | | | |
| 6 | SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA - produkt świeży, powierzchnia czysta, barwa różowa, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiądzonych kości, niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni | 100,00 | | | | |
| 7 | Wątroba drobiowa - ma ciemnoczerwoną barwę, wątroba ma cienkie, delikatne włókna, jest lekko gąbczasta. Z zewnątrz pokryta jest przezroczystą jadalną błoną. Niedopuszczalne: oślizłość i nalot pleśni | 200,00 | | | | |
| 8 | Filet z piersi gęsiej - świeży, powierzchnia czysta, ciemnoróżowy kolor, przerost tłuszczowy średni, mięso lekko twarde, powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiądzonych kości. Niedopuszczalne: oślizłość, nalot pleśni | 200,00 | | | | |
| | Razem CZĘŚĆ 3 | 5200,00 | | | | |

c.d. zał. nr 1

CZĘŚĆ 1 - Wartość brutto: zł

(słownie:

.....

..... zł)

w tym kwota należnego podatku VAT wynosi zł.

CZĘŚĆ 2 - Wartość brutto: zł

(słownie:

.....

..... zł)

w tym kwota należnego podatku VAT wynosi zł.

CZĘŚĆ 3 - Wartość brutto:

..... zł

(słownie:

.....

..... zł)

w tym kwota należnego podatku VAT wynosi zł

CAŁKOWITA WARTOŚĆ BRUTTO SKŁADANEJ OFERTY:

.....zł

(słownie:.....

..... zł)

w tym kwota należnego podatku VAT wynosi zł

OŚWIADCZAMY, IŻ :

- zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania
- zdobyliśmy wszelkie informacje, które mogą być konieczne do przygotowania oferty oraz zawarcia umowy.
- zobowiązujemy się do wykonania dostaw będących przedmiotem zamówienia na warunkach określonych we wzorze umowy
- akceptujemy warunki płatności określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
- uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, tj. przez okres **30 dni** od upływu terminu składania ofert.
- oświadczamy, że zapoznaliśmy się z wzorem umowy i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, na warunkach określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego,
- **Oświadczam/-y, że niniejsza oferta oraz wszelkie do niej załączniki są jawne** i nie zawierają informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, za wyjątkiem informacji i dokumentów zawartych w dokumentacji ofertowej na stronach nr
- zobowiązuję/-emy się do dokonania dostaw przedmiotu zamówienia w miarę potrzeb Zamawiającego, przez okres 12 miesięcy zgodnie z zawartą umową, jeżeli wcześniej nie nastąpi wyczerpanie kwoty brutto umowy, zgodnie z warunkami określonymi w SIWZ.
- **Wszystkie dokumenty**, stanowiące kompletną dokumentację ofertową, zamieszczono na kolejno ponumerowanych stronach.

Do niniejszego formularza zostały załączone następujące dokumenty

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.

.....
 Podpisy osób upoważnionych

ZAMAWIAJĄCY:**Załącznik nr 2**

Centrum Sportu i Rekreacji OLENDER sp. z o.o.
Wielka Nieszawka
ul. Toruńska 34/40
87-165 Cierpice

WYKONAWCA:**Adres****Nr tel/fax**

**Oświadczenia Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału
w postępowaniu na dzień składania ofert**

OŚWIADCZAM(Y), ŻE:

Stosownie do treści art. 22 ust. 1 pkt 1-4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (Dz. U. Nr 19, poz. 177):

1. posiadam(y) uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności objętych niniejszym zamówieniem, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
2. posiadam(y) wiedzę i doświadczenie
3. dysponujemy odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania niniejszego zamówienia;
4. znajduję(emy) się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie niniejszego zamówienia;
5. spełniam(y) warunki udziału w postępowaniu (art. 44 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013r. poz. 907 ze zm.) .

.....dn.

.....
podpisy osób upoważnionych

ZAMAWIAJĄCY:**Załącznik nr 3**

**Centrum Sportu i Rekreacji OLENDER sp. z o.o.
Wielka Nieszawka
ul. Toruńska 34/40
87-165 Cierpice**

WYKONAWCA:.....**Adres****Nr tel/fax**

**Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia
z postępowania z powodu niespełniania warunków,
o których mowa w art. 24 ust.1 Ustawy PZP**

OŚWIADCZAM(Y), ŻE:

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania o zamówienie publiczne z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust 1 Ustawy PZP.

.

.....dn.

.....
podpisy osób upoważnionych

Uwaga: niniejsze oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

ZAMAWIAJĄCY:

Załącznik nr 4

**Centrum Sportu i Rekreacji OLENDER sp. z o.o.
Wielka Nieszawka
ul. Toruńska 34/40
87-165 Cierpice**

OŚWIADCZENIE O PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ

My, niżej podpisani

.....
(osoba reprezentująca wykonawcę)

działając w imieniu

.....
(nazwa wykonawcy)

Oświadczmy, że Wykonawca

* należy / nie należy do grupy kapitałowej.

Lista podmiotów należących do grupy kapitałowej Wykonawcy:

1.

2.

3.

w związku z powyższym na dzień składania ofert nie podlegamy wykluczeniu z postępowania
o

udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp.

.....

data , miejscowość podpis i pieczęć osoby uprawnionej
do reprezentowania Wykonawcy

ZAMAWIAJĄCY:**Załącznik nr 5**

Centrum Sportu i Rekreacji OLENDER sp. z o.o.
Wielka Nieszawka
ul. Toruńska 34/40
87-165 Cierpice

WYKONAWCA:.....**Adres****Nr tel/fax**

Oświadczenia Wykonawcy (osoby fizycznej) o braku podstaw do wykluczeniu z postępowania z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust.1 pkt. 2 ustawy pzp

OŚWIADCZAM(Y), ŻE:

Oświadczamy, że na dzień składania ofert brak podstaw do wykluczenia mnie/nas z postępowania z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (Dz. U. Nr 1. Z 2013, poz. 907)

.

.....dn.

.....
podpisy osób upoważnionych

Uwaga: niniejsze oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

ZAMAWIAJĄCY:**Załącznik nr 6**

Centrum Sportu i Rekreacji OLENDER sp. z o.o.
Wielka Nieszawka
ul. Toruńska 34/40
87-165 Cierpice

WYKONAWCA:.....**Adres****Nr tel/fax**

Wykaz wykonanych dostaw lub wykonywanych
w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres
prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie

| Lp | Nazwa Wykonawcy (podmiotu) wykazującego posiadanie wiedzy i doświadczenia | Przedmiot dostawy | Odbiorca | Wartość Dostawy | Data wykonania | |
|----|---|-------------------|----------|-----------------|----------------|--------|
| | | | | | rozp. | zakoń. |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Załączamy szt. dokumentów potwierdzających, że w/w dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie .

.....dn.

.....
podpisy osób upoważnionych**ZAŁĄCZNIK NR 7**

U M O W A nr(projekt)

zawarta w Wielkiej Nieszawce w dniu roku,
pomiędzy:

Centrum Sportu i Rekreacji OLENDER Spółki z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Wielkiej Nieszawce ul. Toruńska 34/40, 87-165 Cierpice zarejestrowanym w Sądzie Rejonowym w Toruniu, VII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000396122, Kapitał zakładowy 500 000 PLN, REGON 341030681, NIP 8792657606

reprezentowanym przez:

Edytę Dondalską – Prezesa Zarządu

zwanym w dalszej części umowy **Zamawiającym**,

a

.....
.....
.....
.....

reprezentowaną przez:

.....

zwaną w dalszej części umowy **Wykonawcą**, o następującej treści :

§ 1

1. Przedmiotem umowy są **sukcesywne dostawy świeżego mięsa, wędlin i drobiu w 2014r. dla Centrum Sportu i Rekreacji OLENDER w Wielkiej Nieszawce.**” określonych w załączniku nr 1 do umowy sporządzonym na podstawie oferty Wykonawcy i zwanych dalej „PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA”.
2. Wykonawca dostarczać będzie przedmiot zamówienia do siedziby Zamawiającego – magazynu produktów spożywczych Centrum Sportu i Rekreacji OLENDER sp. z o.o. w Wielkiej Nieszawce ul. Toruńska 34/40, 87-165 Cierpice sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy o którym mowa w § 10.
3. Wykonawca dostarczy towar zgodnie z obowiązującymi przepisami:
 - Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r., nr 171 , poz. 1225 z późn. zm.) oraz ustawą z dnia 21.12.2000r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2005r. nr 187 poz. 1577 z późn. zm.) , wraz z aktami wykonawczymi;
 - Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. nr 137, poz. 966 z późn. zm.)
 - Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE , wydanie specjalne w języku polskim , rozdział 13 , tom 34, str. 319);

- Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L.139/55 z dnia 30.04.2004r)
- Rozporządzeniem (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. L. 226/83 z 25.06.2004r. str. 22)
- Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności(Dz. Urz. UE z dnia 01.02.2002r.)

i innymi przepisami prawnymi dotyczącymi przedmiotu niniejszej umowy, obowiązującymi w okresie jej obowiązywania.

§ 2

1. Na podstawie zestawienia zamieszczonego w § 1 pkt. 1, ustala się maksymalną łączną wartość przedmiotu zamówienia w wysokości bruttozł. (*słownie*..... złotych). Cena ta zawiera należny podatek od towaru i usług (VAT).
2. Ostateczna wartość dostaw wynikać będzie z faktycznej ilości dostarczonego przedmiotu zamówienia według cen zawartych w formularzu cenowym – zał. nr 1.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się zamawiany przedmiot zamówienia dostarczać własnym transportem na koszt i ryzyko Wykonawcy do magazynu artykułów żywnościowych wskazanego przez Zamawiającego.
2. Zamawiający będzie sukcesywnie składał Wykonawcy zamówienia cząstkowe z minimum jednodniowym wyprzedzeniem przed datą wymaganej dostawy, lub w nagłych przypadkach po telefonicznym uzgodnieniu. Dostawy realizowane będą od poniedziałku do soboty w godzinach : 8.00 – 10.00, dnia następnego – po złożeniu zamówienia.
3. Zamawiający zamówienie cząstkowe będzie składał w formie specyfikacji określającej ilość, cenę jednostkową oraz łączną wartość brutto każdej pozycji zamawianego asortymentu.
4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania towarów pierwszej jakości, zgodnych z obowiązującymi normami, oznakowanych etykietą z nazwą handlową produktu, jego składem surowcowym, z handlowym dokumentem identyfikacyjnym, opakowanych i przewożonych w warunkach zgodnych z wymaganiami HACCP.
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać towary wyłącznie specjalistycznym transportem chłodniczym spełniającym warunki określone w Rozporządzeniu ministra Zdrowia z dnia 25 sierpnia 2006r. w sprawie bezpieczeństwa żywności i żywienia (Dz.U. z 2006r. nr 171, poz. 1225 z późn. zm.) określonych w dokumentach zatwierdzających przez Państwowego (Powiatowego) Inspektora Sanitarnego.
6. Wykonawca we własnym zakresie dokonywać będzie wyładunku i wniesienia dostarczanego towaru do pomieszczeń magazynowych Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać produkty posiadające co najmniej n/w terminy przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego:
 - 1) mięso świeże 3 dniowy,
 - 2) wędliny 14 dniowy
 - 3) produkty mrożone 3 miesiące.
8. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć towar zgodnie z bieżącym zamówieniem Zamawiającego, według cen jednostkowych określonych w załączniku nr 1 do niniejszej umowy, sporządzonym na podstawie oferty złożonej przez Wykonawcę.

9. Wykonawca do każdej dostawy zobowiązany jest dołączyć dokument magazynowy (dowód dostawy lub dokument WZ) z wyszczególnieniem produktów i ich ilości oraz fakturę VAT.
10. Za datę wykonania zamówienia uważa się datę przyjęcia dostawy bez zastrzeżeń.
11. Wykonawca zobowiązany jest do terminowego dostarczenia zamówionych towarów. W przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy różnicą między ceną zakupu u innego podmiotu, a ceną wynikającą z umowy. W takim przypadku Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia towaru dostarczonego po terminie.
12. Strony dopuszczają możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilościowego zakupu przedmiotu zamówienia, o którym mowa w § 1 pkt. 1, stosownie do obiektywnie istniejących potrzeb Zamawiającego, a rzeczywista wielkość zakupu przedmiotu zamówienia będzie wynikać z zamówień częściowych składanych przez Zamawiającego.
13. Zamawiający ma prawo do odstąpienia od dostawy niektórych produktów na rzecz innych produktów wymienionych w § 1 pkt.1, z zastrzeżeniem, że zmiana asortymentu w poszczególnych pozycjach nie może przekroczyć 20% ich wartości ilościowej wskazanej w umowie. Skorzystanie przez Zamawiającego z uprawnienia, o którym mowa w nin. ustępie, nie stanowi zmiany istotnych postanowień umowy, o których mowa w § 7 umowy i nie wymaga aneksu do niniejszej umowy.
14. Zapotrzebowanie częściowe składane przez Zamawiającego nie musi obejmować wszystkich pozycji zawartych w § 1 pkt. 1 niniejszej umowy.
15. Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnej ilości przedmiotu zamówienia.
16. Ceny jednostkowe netto podane w kol. 4 zestawienia zawartego w zał. nr 1 do umowy obejmują także wszelkie koszty dostawy przedmiotu zamówienia w tym rozładunku i wniesienia i nie ulegną one zwiększeniu w okresie wykonywania umowy. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów dostawy.
17. Wykonawca zobowiązany jest do pokrycia kosztów wykonanych badań fizykochemicznych i sensorycznych dostarczanych produktów w dowolnym okresie obowiązywania umowy, celem stwierdzenia ich zgodności z polskimi normami i zgodności z etykietą produktu w przypadku gdy towar nie odpowiada wymaganiom normy.

§ 4

1. Ze strony Zamawiającego upoważnionym do odbioru towaru i sprawdzenia jego jakości jest magazynier.
2. Zamawiający ma prawo przeprowadzić badanie ilościowe dostarczonych towarów, odmówić przyjęcia towarów złej jakości i wnieść reklamację.
3. W przypadku stwierdzenia wad Zamawiający niezwłocznie powiadomi o tym Wykonawcę.
4. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany reklamowanego towaru reklamowany na towar na wolny od wad lub dostarczy braki ilościowe w 5 godzin od momentu zgłoszenia wady.
5. W przypadku nie ustosunkowania się do reklamacji ZAMAWIAJĄCY może odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym.

§ 5

1. Zamawiający za odebrany przedmiot zamówienia zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy wynagrodzenie brutto określone na podstawie wystawionych faktur VAT po każdej dostawie.
2. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę, aby wszelkie rozliczenia zostały zakończone przed terminem zakończenia niniejszej umowy.
3. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za każdą dostawę przedmiotu zamówienia.
4. Faktura VAT winna zawierać nazwy i ilość dostarczonego Zamawiającemu asortymentu, ceny jednostkowe i łączną wartość brutto.

5. Płatność za dostawę dokonywana będzie przelewem na konto bankowe Wykonawcy w terminie 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT.
6. Za dzień zapłaty Strony uznają dzień obciążenia kwota zapłaty rachunku bankowego Zamawiającego. Strony obowiązują termin zapłaty określony w pkt. 5, niezależnie od terminu płatności podanego na fakturze VAT.

§ 6

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty Zamawiającemu kar umownych:
 - a) za każdy dzień przekroczenia terminu o którym mowa § 3 pkt. 2 – w wysokości 5% wartości brutto zamówienia częściowego,
 - b) za każdą godzinę przekroczenia terminu o którym mowa w § 4 pkt. 4 – w wysokości 10% wartości brutto zamówienia częściowego,
 - c) w przypadku wcześniejszego odstąpienia od umowy przez Zamawiającego lub Wykonawcę, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 10% maksymalnej łącznej ceny określonej w § 2 pkt. 1.
2. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w przypadku przekroczenia przez Wykonawcę o 3 dni terminu ustalonego w § 3 pkt. 2 lub dwukrotnego powtórzenia niedotrzymania przez Wykonawcę terminu ustalonego w § 4 pkt. 4. W takim przypadku stosuje się postanowienie pkt. 1c).
3. W przypadku przeprowadzenia przez Zamawiającego badań o których mowa w § 3 pkt. 17 i wynikach badań niezgodnych z obowiązującymi normami i składem surowcowym podanym na etykiecie produktu, Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym. W takim przypadku stosuje się postanowienia pkt. 1c).
4. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w przypadku trzykrotnego naruszenia postanowień umowy w szczególności stwierdzenia niewłaściwej jakości, świeżości produktu, pomimo uprzedniego poinformowania o powyższym Wykonawcy i wezwania go do zaprzestania naruszeń. W takim przypadku stosuje się postanowienia ust. 1c).
5. W przypadku naliczenia Wykonawcy kary umownej zgodnie z ust. 1 lub 2, Zamawiający może ją potrącić z istniejącej między Stronami wierzytelności pieniężnej. Oświadczenie o potrąceniu powinno być złożone na piśmie.
6. W przypadku, gdy szkody Zamawiającego spowodowane działaniem Wykonawcy przekroczą wartość kar umownych określonych w pkt. 1 lub 2, niezależnie od kar umownych Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych przewidzianych w kodeksie cywilnym.

§ 7

1. Niedopuszczalne są zmiany istotnych postanowień podpisanej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, za wyjątkiem przypadków przewidzianych poniżej:
 - a) zakończenie produkcji lub wycofanie z rynku wyrobu będącego przedmiotem zamówienia, dopuszcza się zmianę na nowy produkt o tych samych bądź lepszych parametrach po cenie jednostkowej zaoferowanej w ofercie,
 - b) gdy zmiany są konieczne ze względu na zmianę powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w szczególności zaistnienia zmian w wysokości stawek podatku VAT;
 - c) gdy wystąpią zmiany dotyczące obniżenia cen jednostkowych poszczególnych elementów przedmiotu zamówienia tj. w przypadku promocji, ogólnej obniżki cen na dany asortyment itp.
2. Wprowadzenie zmian o których mowa w pkt. 1 jest możliwe wyłącznie w trybie aneksu do umowy podpisanego przez upoważnionych przedstawicieli obu stron.
3. Zmiana umowy dokonana z naruszeniem pkt. 1 podlega unieważnieniu.

§ 8

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy (art. 145 PZP) w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
2. W przypadku utraty przez Wykonawcę zdolności do wykonania przedmiotu umowy, Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym.
3. Wszelkie zmiany i uzupełnienia dotyczące umowy wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności, z zastrzeżeniem, że każda ze Stron może jednostronnie dokonać zmiany w zakresie numerów telefonów, adresów wskazanych w umowie, zawiadamiając uprzednio o takiej zmianie pisemnie drugą Stronę.
4. Wykonawca nie może przenieść na osobę trzecią praw i obowiązków wynikających z umowy w całości lub części.

§ 9

Osobami upoważnionymi do kontaktów w sprawach dotyczących umowy i dokonywania odbiorów dostaw są:

- w imieniu Zamawiającego:

.....,telefon ,faks

.....,

- w imieniu Wykonawcy:

..... ,telefon ,faks

.....,

§ 10

1. Umowa zostaje zawarta od do
2. Umowa wygasa wskutek wyczerpania kwoty przeznaczonej na realizację przedmiotu zamówienia wskazanej w § 2 pkt. 1.
3. Specyfikacja istotnych warunków zamówienia oraz oferta stanowią integralną część niniejszej umowy.

§ 11

1. W sprawach nie uregulowanych w umowie mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień Publicznych oraz odpowiednie postanowienia Kodeksu Cywilnego.
2. Ewentualne spory wynikłe z realizacji umowy, które nie zostaną rozwiązane polubownie, Strony oddadzą pod rozstrzygnięcie sądu powszechnego właściwego dla siedziby Zamawiającego.

§ 12

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA