

ZATWIERDZAM

Płock, 10.10.2017 r.

DYREKTOR
Centrum Usług Wspólnych
Powiatu Płockiego
mgr inż. Jarosław Mioduski

CUW.DZP.262.20.2017

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Zamawiający: Powiat Płocki reprezentowany przez Zarząd Powiatu w Płocku

Adres Zamawiającego: ul. Bielska 59, 09-400 Płock
tel.: 24-267-68-00, fax: 24-267-68-48
e-mail: starostwo@powiat.plock.pl
http://powiat-plock.pl / http://bip.powiat-plock.pl

Adres do korespondencji:
Centrum Usług Wspólnych Powiatu Płockiego
ul. Bielska 59, 09-400 Płock
tel.: 24-267-68-72, fax: 24-267-68-79
e-mail: cuw@powiat.plock.pl

PRZETARG NIEOGRANICZONY

**o wartości zamówienia powyżej kwoty określonej w przepisach wykonawczych
wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych**

**pn. „Dostawa artykułów spożywczych dla domów pomocy społecznej w powiecie
płockim w 2018 roku.” Pakiet 3. Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny”**

SPIS TREŚCI

Dział I. Instrukcja dla Wykonawcy

- Rozdział I. Informacje o Zamawiającym
- Rozdział II. Podstawa prawna udzielenia zamówienia
- Rozdział III. Informacje ogólne
- Rozdział IV. Opis przedmiotu zamówienia
- Rozdział V. Termin wykonania zamówienia
- Rozdział VI. Warunki udziału w postępowaniu
- Rozdział VII. Podstawy wykluczenia z postępowania
- Rozdział VIII. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia.
- Rozdział IX. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.
- Rozdział X. Wymagania dotyczące wadium.
- Rozdział XI. Termin związania ofertą.
- Rozdział XII. Opis sposobu przygotowywania ofert.
- Rozdział XIII. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert.
- Rozdział XIV. Opis sposobu obliczania ceny oferty.
- Rozdział XV. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.
- Rozdział XVI. Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- Rozdział XVII. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
- Rozdział XVIII. 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.
- Rozdział XIX. Pouczenie o środkach ochrony prawnej.
- Rozdział XX. Postanowienia końcowe.

Dział II. Opis przedmiotu zamówienia

Dział III. Projekt umowy.

Załączniki do SIWZ

- Załącznik Nr 1. Formularz oferty.
- Załącznik do Formularza oferty – Formularz cenowy.
- Załącznik Nr 2. Jednolity Europejski Dokument Zamówienia.
- Załącznik Nr 3. Oświadczenie Wykonawcy o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej w trybie art. 24 ust.11 ustawy Pzp.

Dział I.

Rozdział I. Nazwa i adres Zamawiającego

Powiat Płocki reprezentowany przez Zarząd Powiatu w Płocku

Adres Zamawiającego: ul. Bielska 59, 09-400 Płock
tel.: 24-267-68-00, fax: 24-267-68-48
e-mail: starostwo@powiat.plock.pl
<http://powiat-plock.pl> / <http://bip.powiat-plock.pl>

Adres do korespondencji:

Centrum Usług Wspólnych Powiatu Płockiego
ul. Bielska 59, 09-400 Płock
tel.: 24-267-68-72, fax: 24-267-68-79
e-mail: cuw@powiat.plock.pl

Rozdział II. Tryb udzielenia zamówienia

Zamówienie zostanie udzielone w trybie **przetargu nieograniczonego**.
Wartość zamówienia przekracza równowartości kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity - Dz. U z 2017 r. poz. 1579) zwanej dalej „ustawą”.

Rozdział III. Informacje ogólne

1. Zgodnie z art. 39 ustawy Zamawiający zaprasza do składania ofert w trybie przetargu nieograniczonego na: **„Dostawę artykułów spożywczych dla domów pomocy społecznej w powiecie płockim w 2018 roku.” Pakiet 3. Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny**.
2. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej.
3. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim.
4. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zaleca się, aby Wykonawca zdobył wszelkie informacje, które mogą być konieczne do prawidłowego przygotowania oferty.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych zgodnie z podziałem.
Część 1. Dostawa artykułów spożywczych dla Domu Pomocy Społecznej w Brwilnie
Część 2. Dostawa artykułów spożywczych dla Domu Pomocy Społecznej w Goślicach
Część 3. Dostawa artykułów spożywczych dla Domu Pomocy Społecznej w Koszelewie
Część 4. Dostawa artykułów spożywczych dla Domu Pomocy Społecznej w Nowym Miszewie oraz Warsztatów Terapii Zajęciowej przy Domu Pomocy Społecznej w Nowym Miszewie
Część 5. Dostawa artykułów spożywczych dla Domu Pomocy Społecznej w Wyszogrodzie
Część 6. Dostawa artykułów spożywczych dla Domu Pomocy Społecznej w Zakrzewie
6. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub na wszystkie części zamówienia.
7. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia ofert wariantowych.
8. Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą prowadzone będą w PLN.
9. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
10. Zamawiający dopuszcza możliwość zatrudnienia podwykonawców. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców.

wydania takiego wyroku lub decyzji–dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności;4) oświadczenia Wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne. 8. Inne dokumenty 1)Formularz ofertowy wraz z zestawieniem cenowym–załącznik nr 1 do SIWZ 2)Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę–jeżeli uprawnienie do podpisu nie wynika bezpośrednio z załączonych dokumentów.3)W przypadku złożenia oferty wspólnej–pełnomocnictwo udzielone liderowi.4)Zobowiązanie podmiotu trzeciego–jeżeli dotyczy5)Dowód wniesienia wadium.7.Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,zamiast dokumentów,o których mowa w rozdz.VIIIpkt2:1)pkt1–składa informację z odpowiedniego rejestru albo,w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju,w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art.24ust.1pkt13,14 i 21;2) pkt2 składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju,w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamiesz

/I.4) Procedury odwoławcze

VI.4.1) Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze

Prezes Krajowej Izby Odwoławczej
ul. Postępu 17a
Warszawa
02-676
Polska
Tel.: +48 224587801
E-mail: odwolania@uzp.gov.pl
Faks: +48 224587800
Adres internetowy:<http://uzp.gov.pl>

VI.4.2) Organ odpowiedzialny za procedury mediacyjne

VI.4.3) Składanie odwołań

Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań:
W niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy Pzp.

VI.4.4) Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań

Prezes Krajowej Izby Odwoławczej
ul. Postępu 17a
Warszawa
02-676
Polska
Tel.: +48 224587801
E-mail: odwolania@uzp.gov.pl
Faks: +48 224587800
Adres internetowy:<http://uzp.gov.pl>

VI.5) Data wysłania niniejszego ogłoszenia:

11. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy w sprawie niniejszego zamówienia. Jeżeli oferta Wykonawców, o których mowa wyżej została wybrana Zamawiający będzie żądał przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
12. **Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego jest jawne.**

Protokół wraz z załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu udostępnia się po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym że oferty udostępnia się 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, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa/zastrzeżenie należy dołączyć do oferty.

Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 Pzp.

Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń.

Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy Wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 90 ustawy PZP, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowiąc będą tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jako tajemnica przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie Zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
13. **Zamawiający zgodnie z art. 24 aa ustawy Pzp najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu w postępowania.**

Rozdział IV.

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest **„Dostawa artykułów spożywczych dla domów pomocy społecznej w powiecie plockim w 2018 roku.” Pakiet 3. Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny**.
2. Wspólny słownik zamówień (CPV) – 15 10 00 00 – 9.
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Dział II.

Rozdział V.

Termin wykonania zamówienia

1. Zamawiający wymaga realizacji zamówienia w terminie: od dnia 01.01.2018 r. do dnia 31.12.2018 roku.
2. Zamówienie zostanie uznane za wykonane przed upływem terminu wskazanego w umowie w przypadku wyczerpania kwoty wynagrodzenia przeznaczonego na realizację zamówienia wynikającej ze złożonej oferty i zawartej w umowie z Wykonawcą.

Rozdział VI.

Warunki udziału w postępowaniu

O zamówienie publiczne mogą ubiegać się wykonawcy spełniający warunki, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp tj. nie podlegają wykluczeniu i spełniają warunki udziału w postępowaniu w zakresie:

- 1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.
Zamawiający nie określa wymagań w tym zakresie.
- 2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej.
Zamawiający nie określa wymagań w tym zakresie.
- 3) zdolności technicznej lub zawodowej.
Zamawiający nie określa wymagań w tym zakresie.

Rozdział VII.

Podstawy wykluczenia z postępowania

1. Zamawiający, na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12 ustawy PZP wyklucza z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcę, który nie wykazał braku podstaw wykluczenia.
2. Zamawiający wyklucza z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcę, jeżeli zachodzą w stosunku od niego podstawy do wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13 – 23 ustawy PZP.
3. Zamawiający wyklucza również z postępowania o udzielenie zamówienia, na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1, 2, 4 ustawy PZP Wykonawcę:
 - 1) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2016 r. poz. 1574, 1579, 1948 i 2260) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2016 r. poz. 2171, 2260 i 2261 oraz z 2017 r. poz. 791);
 - 2) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy Wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
 - 3) który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z Zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1–4 ustawy PZP, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania.
4. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16 – 20 lub ust. 5 pkt 1, 2, 4 ustawy PZP, może przedstawić dowody na to, że pojęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.

Rozdział VIII.

Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia

1. Wykonawca do oferty dołącza aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym w załączniku nr 2 do SIWZ stanowiące wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu.
Oświadczenie, o którym mowa, Wykonawca składa w formie jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia – Załącznik Nr 2 do SIWZ. Zamawiający dopuszcza, aby Wykonawca ograniczył się do wypełnienia w Części IV. JEDZ jedynie Sekcji α.
 2. **W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu**, Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 10 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów :
 - 1) informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy PZP*), wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
*) pkt 13) **wykonawcę będącego osobą fizyczną**, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) o którym mowa w art. 165a, art. 181–188, art. 189a, art. 218–221, art. 228–230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270–309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny (Dz. U. poz. 553, z późn. zm.) lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2016 r. poz. 176),
 - b) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny,
 - c) skarbowe,
 - d) o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769);
 - pkt 14) **wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta** prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 13;
 - pkt 21) **wykonawcę będącego podmiotem zbiorowym**, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (Dz. U. z 2015 r. poz. 1212, 1844 i 1855 oraz z 2016 r. poz. 437 i 544);
 - 2) 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 PZP;
 - 3) oświadczenia Wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne albo – w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji – dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności;
 - 4) oświadczenia Wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne.
3. *Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu składa jednolite dokumenty dotyczące podwykonawców, o których mowa w rozdz. VIII. pkt 1 SIWZ.*
4. *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 składa także jednolite dokumenty dotyczące tych podmiotów, o których mowa w rozdz. VIII. pkt 1 SIWZ.

5. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, jednolity dokument (o którym mowa w rozdz. VIII pkt 1 SIWZ) składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.
6. Wykonawca, w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
7. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w rozdz. VIII pkt 2 :
 - 1) pkt 1 – składa informację z odpowiedniego rejestru albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21;
 - 2) pkt 2 składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.
 - 3) dokumenty, o których mowa w rozdz. VIII pkt 7. 1) i 2) , powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
 - 4) jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 7.1), 2), zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Przepis ust. 7.3) stosuje się.

8. Inne dokumenty

- 1) Formularz ofertowy wraz z zestawieniem cenowym – załącznik nr 1 do SIWZ
- 2) Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę - jeżeli uprawnienie do podpisu nie wynika bezpośrednio z załączonych dokumentów.
- 3) W przypadku złożenia oferty **wspólnej** – pełnomocnictwo udzielone liderowi.
- 4) Zobowiązanie podmiotu trzeciego – jeżeli dotyczy
- 5) Dowód wniesienia wadium.

9. Forma dokumentów:

- 1) oświadczenie stanowiące wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu **w formie jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia składane jest w oryginale,**
- 2) pełnomocnictwo składane jest w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie,

- 3) zobowiązanie podmiotu trzeciego do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia składane jest w oryginale,
- 4) oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP składane jest w oryginale,
- 5) pozostałe oświadczenia i dokumenty składane są w formie oryginału lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę,
- 6) dokumenty sporządzone w języku obcym składane są wraz z tłumaczeniem na język polski,
- 8) Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonych kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
- 8) Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonych kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.

Rozdział IX.

Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.

1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną.
2. Zapytania do SIWZ mogą być złożone w formie pisemnej, faksem lub drogą elektroniczną (Zamawiający prosi o przekazywanie zapytań w formie edytowalnej, gdyż skróci to czas udzielania wyjaśnień) na adres Centrum Usług Wspólnych Powiatu Płockiego, ul. Bielska 59, 09-400 Płock, cuw@powiat.plock.pl.
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.
3. Dla złożenia oferty wraz z załącznikami, w tym oświadczeń i dokumentów potwierdzających brak podstaw wykluczenia, dla zmiany lub wycofania oferty oraz oświadczeń i dokumentów składanych w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy Pzp zastrzeżona jest forma pisemna.
4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na **6 dni** przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
5. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia wpłynie 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 którym mowa w pkt 4.
7. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekaże Wykonawcom, którym przekazał Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieści je na stronie internetowej www.powiat-plock.pl.
8. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji Zamawiający udostępnia na stronie internetowej.
9. Jeżeli w wyniku zmiany treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuża termin składania ofert i informuje o tym Wykonawców, którym przekazano Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia, oraz na stronie internetowej www.powiat-plock.pl.

10. Nie przewiduje się zebrania Wykonawców.
11. Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami są:
Hanna Stańczyk – tel. 24 267 67 23.

Rozdział X.

Wymagania dotyczące wadium

1. Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium na poszczególne części zamówienia w wysokości:
 - 1) na Część 1: **1 200,00 PLN** (słownie: **jeden tysiąc dwieście złotych**)
 - 2) na Część 2: **700,00 PLN** (słownie: **siedemset złotych**)
 - 3) na Część 3: **800,00 PLN** (słownie: **osiemset złotych**)
 - 4) na Część 4: **1 400,00 PLN** (słownie: **jeden tysiąc czterysta złotych**)
 - 5) na Część 5: **200,00 PLN** (słownie: **dwieście złotych**)
 - 6) na Część 6: **500,00 PLN** (słownie: **pięćset złotych**)przed upływem terminu składania ofert.
2. Wadium może być wniesione w:
 - 1) pieniądzu;
 - 2) poręczeniach bankowych, lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
 - 3) gwarancjach bankowych;
 - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2016 r. poz. 359 i 2260 oraz z 2017 r. poz. 1089).
3. Wadium w formie pieniądza należy wnieść przelewem na konto w Banku Spółdzielczym Mazowsze w Płocku nr rachunku **85 9042 0003 0000 1805 2000 0040**, z dopiskiem na przelewie: „**Wadium w postępowaniu CUW.DZP.262.20.2017 na „Dostawę artykułów spożywczych dla domów pomocy społecznej w powiecie plockim w 2018 roku.” Pakiet 3. Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny”. Część**”.
4. Skuteczne wniesienie wadium w pieniądzu następuje z chwilą uznania środków pieniężnych na rachunku bankowym Zamawiającego, o którym mowa w rozdz. X. 3 niniejszej SIWZ, przed upływem terminu składania ofert (tj. przed upływem dnia i godziny wyznaczonej jako ostateczny termin składania ofert).
5. Zamawiający zaleca, aby w przypadku wniesienia wadium w formie:
 - 1) pieniężnej – dokument potwierdzający dokonanie przelewu wadium został załączony do oferty;
 - 2) innej niż pieniądz – oryginał dokumentu został złożony w oddzielnej kopercie, a jego kopia w ofercie.
6. Oferta Wykonawcy, który nie wniesie wadium lub wniesie w sposób nieprawidłowy zostanie odrzucona.
7. Zamawiający zwraca wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem pkt. 8.
8. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1, oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1, pełnomocnictw lub nie wyraził

zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej.

9. Zamawiający zatrzymuje również wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:
 - a) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
 - b) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
10. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
11. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium, na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.
12. Zamawiający żąda ponownego wniesienia wadium przez Wykonawcę któremu zwrócono wadium na podstawie pkt 7, jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez Zamawiającego.
13. Jeżeli oferta jest zabezpieczona wadium w formie innej niż pieniężna, Wykonawca winien uwzględnić wszystkie zapisy dotyczące zatrzymania wadium.

Rozdział XI.

Termin związania ofertą.

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **60 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca może przedłużyć termin związania ofertą, na czas niezbędny do zawarcia umowy, samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego, 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. Odmowa wyrażenia zgody na przedłużenie terminu związania ofertą nie powoduje utraty wadium.
4. Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą. Jeżeli przedłużenie terminu związania ofertą dokonywane jest po wyborze oferty najkorzystniejszej, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.

Rozdział XII.

Opis sposobu przygotowywania ofert.

1. Wykonawcy przedstawiają ofertę zgodnie z treścią Formularza oferty do SIWZ. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
2. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę na jedną część zamówienia. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub na wszystkie części zamówienia. Jeżeli Wykonawca przedłoży więcej niż jedną ofertę na jedną część zamówienia, wówczas wszystkie jego oferty zostaną odrzucone na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 1 ustawy.
3. Oferta powinna być napisana w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką oraz podpisana przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania firmy na zewnątrz i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty.
4. Wszystkie strony oferty powinny być parafowane przez osobę/y podpisującą/e ofertę i kolejno ponumerowane, poczynawszy od numeru 1 na pierwszej stronie oferty.

5. Kartki oferty powinny być połączone w sposób uniemożliwiający dekompletację.
6. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany w tekście oferty muszą być parafowane przez osobę/y podpisującą/e ofertę lub osobę upoważnioną.
7. Ofertę należy umieścić w dwóch kopertach. Koperta zewnętrzna powinna być zaadresowana na Zamawiającego oraz powinna posiadać oznaczenia:

Oferta na:

„Dostawa artykułów spożywczych dla domów pomocy społecznej w powiecie plockim w 2018 roku.” Pakiet 3. Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny” Część

Nie otwierać przed dniem 23.11.2017 roku godz. 13.30.

Koperta wewnętrzna oprócz opisu jw. winna zawierać nazwę i adres Wykonawcy, aby Zamawiający mógł ją odesłać w przypadku stwierdzenia jej opóźnienia.

8. Wykonawca, przed upływem terminu składania ofert, może zmienić lub wycofać ofertę, pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu.
Powiadomienie o złożeniu zmian lub wycofaniu musi być przygotowane wg takich samych zasad jak składana oferta tj. w dwóch kopertach (zewnętrzna i wewnętrzna) odpowiednio oznakowanych z dopiskiem „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
9. Zamawiający niezwłocznie zawiadamia Wykonawcę o złożeniu oferty po terminie oraz zwraca ofertę po upływie terminu do wniesienia odwołania.
10. Forma dokumentów – zgodnie z Rozdziałem VIII pkt 9.
11. W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których Wykonawca zastrzega, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania, muszą być oznaczone klauzulą: „Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U. z 2003 r. Nr 153 poz.1503 ze zm.)” i dołączone do oferty. Informacje, o których mowa, winny być oddzielnie i trwale spięte.

ROZDZIAŁ XIII

MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego – **Centrum Usług Wspólnych Powiatu Plockiego ul. Bielska 59, 09-400 Plock, IV piętro pok. 405** do dnia **23.11.2017 r.** do godz. **13.00.**
2. Otwarcie ofert nastąpi **23.11.2017 r.** o godz. **13.30** w siedzibie Zamawiającego, II piętro, pok. 203.
3. Zamawiający dokona jawnego otwarcia ofert.
4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności, zawartych w ofertach.
6. Koperty oznaczone „WYCOFANIE” zostaną otwarte i odczytane w pierwszej kolejności. Koperty wewnętrzne nie będą otwierane.
7. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej informacje dotyczące:
 - kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

ROZDZIAŁ XIV.

OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY OFERTY

1. Cenę* oferty Wykonawca wyliczy na podstawie ilości maksymalnych poszczególnych pozycji asortymentów określonych w Opisie przedmiotu zamówienia (Dział II SIWZ), według własnej kalkulacji, uwzględniając przy tym wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia (koszty produkcji, koszty zakupu, podatki, koszty transportu, płace, koszty komunalne, ubezpieczenie działalności gospodarczej oraz rabaty, upusty itp., których Wykonawca zamierza udzielić). **Cena ofertowa jest ceną ryczałtową.**
2. Cenę przedmiotu zamówienia stanowić będzie suma cen ilości maksymalnych z poszczególnych pozycji asortymentów określonych w Dziale II SIWZ.
3. W cenie oferty Wykonawca winien uwzględnić koszty transportu do miejsca dostawy i rozładunku.
4. Łączna cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz wzorem umowy określonym w niniejszej SIWZ. Cena oferty stanowi maksymalne wynagrodzenie należne Wykonawcy w związku z realizacją umowy w sprawie zamówienia publicznego.
5. Do Formularza oferty (załącznik nr 1 do SIWZ) Wykonawca dołączy **zestawienie cenowe** przedmiotu zamówienia, dla części zamówienia, na którą składa ofertę, sporządzone na załączniku do opisu przedmiotu zamówienia.
6. Wszystkie ceny podane przez Wykonawcę w formularzu cenowym złożonym przez Wykonawcę przed podpisaniem umowy będą wiążące dla stron umowy przez cały czas jej obowiązywania.

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 ze zm. Dz. U. z 2016 r., poz. 1823) 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.*

7. Zamawiający **przewiduje** możliwości zmian ceny jednostkowej brutto w sytuacjach wymienionych w § 11 umowy.
8. Cena musi być: podana i wyliczona w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę zaokrąglić do dołu, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).
9. Jeżeli w postępowaniu złożona będzie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. W takim przypadku Wykonawca, składając ofertę, jest zobligowany poinformować Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (**rodzaj**) towaru / usługi, których **dostawa / świadczenie** będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

ROZDZIAŁ XV.

OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Zamawiający przy wyborze oferty dla zamówienia kierować się będzie następującym kryterium: Cena – 100 % - 100 pkt.
2. Kryterium "Cena" będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu

zamówienia, podanej przez Wykonawcę w formularzu Oferty.

3. Zamawiający przyzna punkty wg następującego wzoru:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_0} \times 100 \text{ pkt}$$

gdzie: $C_{\min}$ - cena brutto oferty najtańszej
 C_0 - cena brutto oferty ocenianej

4. Punkty będą zaokrąglane do dwóch miejsc po przecinku.
5. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na fakt, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy składający oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen lub kosztów wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
6. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najniższą ceną.

Rozdział XVI.

Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z zastrzeżeniem art. 183 ustawy PZP, w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 15 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę przed upływem terminów, o których mowa w rozdz. XVI pkt 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego została złożona tylko jedna oferta.
3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zawarł z nim umowę na warunkach określonych we wzorze umowy – Dział III.
4. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian w umowie w przypadkach w niej przewidzianych.
5. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może zbadać, czy nie podlega wykluczeniu z postępowania Wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert chyba, że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy PZP.
6. Jeżeli została wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający będzie żądał przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

Rozdział XVII.

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Rozdział XVIII

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

Istotne dla stron postanowienia umowy zostały określone w Dziale III - Projekt umowy.

Rozdział XIX

Pouczenie o środkach ochrony prawnej

W niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy Pzp.

Rozdział XX

Postanowienia końcowe

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej specyfikacji mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Pzp.

Dział II.

Opis przedmiotu zamówienia

1. Zamówienie publiczne dotyczy **„Dostawy artykułów spożywczych dla domów pomocy społecznej w powiecie plockim w 2018 roku”. Pakiet 3. Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny.**
2. Pakiet został podzielony na 6 Części – poszczególne Domy Pomocy Społecznej w Powiecie Plockim, zwane także „Odbiorcami”.
3. Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia dla Pakietu, przedstawiono w załączniku do niniejszego opisu przedmiotu zamówienia – dla każdej Części w odrębnej zakładce arkusza. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, kilka lub na wszystkie części zamówienia.
4. Zamawiający w siwz oraz załączniku określił przewidywane, szacunkowe zapotrzebowanie na artykuły spożywcze w okresie wykonywania zamówienia, które nie są wiążące dla Zamawiającego, a stanowią jedynie podstawę dla Wykonawców do sporządzenia oferty. Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia odszkodowawcze w stosunku do niewykorzystanej ilości przedmiotu zamówienia.
5. W przypadku wystąpienia u Wykonawcy cen promocyjnych na artykuły spożywcze będące przedmiotem zamówienia, jeżeli są one korzystniejsze dla Zamawiającego niż cena ofertowa jednostkowa, Wykonawca zobowiązuje się sprzedać te produkty w cenie promocyjnej.
6. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany artykułu wskazanego w ofercie Wykonawcy na artykuł o takiej samej lub wyższej jakości w przypadku, gdy na skutek okoliczności nie leżących po stronie Wykonawcy oferowany artykuł nie będzie dostępny na rynku w chwili realizacji przedmiotu umowy. Zmiana może nastąpić jedynie po takiej samej lub niższej cenie niż określona w załączniku do umowy. Zmiana wprowadzona będzie w formie aneksu do umowy.
7. Wykonawca w formularzu cenowym ma zaproponować produkty producenta, którego parametry, jakość oraz walory smakowe będą takie same jak wymagane przez Zamawiającego lub lepsze. **Wykonawca w Formularzu Cenowym w kolumnie 7. Oferowany produkt (nazwa, producent) zobowiązany jest wpisać nazwę producenta i opis proponowanego produktu.**
8. Produkty spożywcze stanowiące przedmiot zamówienia winny być wolne od wad jakościowych z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 1/3 okresu określonego przez producenta.
9. Wykonawca gwarantuje jakość artykułów zgodną z normami oraz zobowiązuje się do udzielenia gwarancji jakościowej na dostarczane artykuły.
10. Artykuły spożywcze dostarczone będą środkiem transportowym spełniającym wymagania obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa.

11. Wykonawca zobowiązany jest do uzgodnienia i dostarczenia do Odbiorcy pierwszego harmonogramu dostaw, w terminie 5 dni od zawarcia umowy, co nie powoduje sprzeczności w rozpoczęciu dostaw w terminie określonym w umowie.
12. Dostawy artykułów spożywczych będą odbywać się na podstawie miesięcznych harmonogramów dostaw uzgodnionych pomiędzy Wykonawcą a Odbiorcą wskazanym w umowie.
13. Dostawa przedmiotu zamówienia następować będzie do magazynu żywnościowego Odbiorcy - transportem Wykonawcy na jego koszt i ryzyko, w terminach wynikających z ustalonego z Odbiorcą harmonogramu dostaw. Dokumentem potwierdzającym dokonanie dostawy jest Karta Kontroli Przyjęcia Towaru stanowiąca załącznik do umowy.
14. Rodzaj i ilość artykułów spożywczych stanowiących przedmiot każdorazowej dostawy określona będzie w zamówieniach przekazanych Wykonawcy drogą telefoniczną oraz faksem lub mailem, określających wielkość i rodzaj dostawy stosownie do potrzeb Odbiorcy.
15. Dostawa artykułów spożywczych realizowana będzie w godzinach 8⁰⁰ – 11⁰⁰, w ciągu nie dłuższej niż dwóch dni roboczych od dnia złożenia zamówienia jednostkowego.
16. Jako termin realizacji dostawy rozumie się datę złożenia podpisu na dokumencie odbioru dostawy przez osobę dokonującą odbioru.
17. Zamawiający informuje, iż u Odbiorców obowiązuje system HACCP, w związku z tym należy przedstawić w momencie rozpoczęcia dostaw i na żądanie SANEPID-u n/w dokumenty:
 - a) decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego dla środka transportu zezwalającą na przewóz produktów spożywczych.
 - b) aktualne orzeczenie lekarskie z badania do celów sanitarno - epidemiologicznych osoby dostarczającej towar.
18. Do każdej dostawy Wykonawca dołączy: handlowy dokument identyfikacyjny, WZ lub fakturę.
19. Wykonawca dla Części 4 zamówienia zobowiązany będzie do wystawiania odrębnych faktur: dla Domu Pomocy Społecznej w Nowym Miszewie oraz dla Warsztatów Terapii Zajęciowej przy Domu Pomocy Społecznej w Nowym Miszewie.
20. Wykonawca zobowiązany będzie do przekazania Odbiorcy do 7 – go dnia każdego miesiąca raportu, w którym będzie wyszczególniona nazwa Odbiorcy, nazwa artykułu spożywczego, wartość dostawy za dany miesiąc oraz wartość narastająca. Za miesiąc grudzień raport zostanie przekazany do dnia 28 tego miesiąca, uwzględniając szacunkową wartość dostaw, które zostaną wykonane do końca miesiąca. Raport przekazany będzie w formie ustalonej z Odbiorcą.
21. Zamawiane artykuły powinny być dostarczane w opakowaniach (skrzynki, pojemniki itp.). Opakowanie powinno być dostosowane do właściwości danego artykułu i odpowiednie z punktu widzenia higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, zgodnie

z obowiązującymi przepisami. Środki transportu powinny być czyste i bez obcych zapachów. Niedopuszczalne jest stosowanie opakowań zastępczych do produktów spożywczych. Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności, na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim.

22. Wykonawca zobowiązuje się do umożliwienia Odbiorcy kontroli środka transportu i pojemników (opakowań) do przewozu towaru pod kątem czystości.
23. Odbioru jakościowego artykułów dokonuje Odbiorca w chwili ich dostawy.
24. W przypadku dostarczenia uszkodzonych, zniszczonych opakowań lub znajdującej się w nich zawartości, Odbiorcy przysługuje prawo do odmowy przyjęcia dostawy.
25. W przypadku, gdy przy odbiorze dostawy stwierdzone zostaną braki ilościowe lub wady jakościowe dostarczonego przedmiotu zamówienia, Odbiorca jest uprawniony do zwrotu całej partii niezgodnego asortymentu na koszt i ryzyko Wykonawcy. Wykonawca dokona wymiany lub ich uzupełnienia na artykuły wolne od wad na swój koszt w terminie 24 godzin od dostawy artykułów. Wszystkie koszty związane z ponownym dostarczeniem towaru ponosi Wykonawca.
26. Odbiorca zastrzega sobie prawo złożenia reklamacji w sytuacji wykonania przez Wykonawcę dostawy niezgodnie z zapisami umowy.
27. Wykonawca podaje imię i nazwisko osoby oraz określi numery telefonów kontaktowych i numery faksów niezbędne dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.

Pakiet 3. Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 5)	Oferowany produkt (nazwa, producent)
1	2	3	4	5	6	7
1	Boczek surowy	kg	175			
2	Schab b/k	kg	180			
3	Wołowina II	Kg	125			
4	Mięso wp II	kg	820			
5	Stonina bez skóry	kg	120			
6	Karkówka b/k	Kg	265			
7	Boczek wędzony, parzony, produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%	kg	32			
8	kości wędzone	kg	20			
9	Żeberka wieprzowe - paski - klasa I	kg	180			
10	Żoładki drobiowe	kg	60			
11	Filet z kurcząt	kg	260			
12	Skrzydła z kurcząt	kg*	395			
13	Paszer ze smaką mięso oazetone mechanicznie 43,3% (w tym: z indyka 22,8%, z kurczaka 22,7%), skóry drobiowe, śliwka suszona 10,0%, wątroba drobiowa 9,2%	kg	40			
14	Mięso udowe z indyka	kg	470			
15	Noga z kurcząt	kg*	80			
16	Ćwiartka z kurcząt	kg*	630			
17	Wątroba drobiowa	kg	160			
18	Parówkowa typu gruba produkt wieprzowo-drobiowy, wędzony i parzony, mięso wieprzowe nie mniej niż 55%, mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, skórki wieprzowe itp..	kg*	590			
19	kiełbasa - Szynekowa wieprzowa : produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%, grubo rozdrobniona, parzona, konsystencja ścisła	kg	340			
20	Kiełbasa cienka typu tradycyjna - produkt wieprzowo-wołowy lub wieprzowy, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, mięso wieprzowe nie mniej niż 61%	kg	60			
21	Kiełbasa śląska - produkt wieprzowo-wołowy lub wieprzowy, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, mięso wieprzowe nie mniej niż 68%	kg*	600			

22	Baleron gotowany mięso wieprzowe z karkówki minimum 76%,	kg	330			
23	Kiełbasa Krakowska parzona mięso wieprzowe 65%, woda, mięso oddzielone mechanicznie wieprzowe, sól, mięso wołowe 7,5%,	kg	380			
24	Kaszanka- produkt podrobowy, w flaku naturalnym cienkim, wieprzowo - wołowy , parzony, podroby wieprzowe nie mniej niż 33%, wątroba, płuca i kasza gryczana nie mniej niż 28%, skórki wieprzowe ok.10%	kg*	145			
25	Kiełbasa biała surowa produkt średnio rozdrobniony wieprzowy , mięso wieprzowe nie mniej niż 75%	kg*	205			
26	Kiełbasa Żywiecka pieczona mięso wieprzowe minimum 70%	kg	280			
27	Baleron z indyka(Produkt grubo rozdrobniony w osłonce niejadalnej o zawartości mięsa nie mniej niż 56%)	kg	130			
28	Paszet - produkt podrobowy, wieprzowo- drobiowy, pieczony, mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, mięso wieprzowe nie mniej niż 18%, wątroba wieprzowa	kg	465			
29	Paszetowa drobiowa z dodatkiem wieprzowiny, minimum mięsa drobiowego 41% (wyrób w osłonce szluczej, o konsystencji do smarowna)	kg	470			
30	Półdewica sopocka- mięso wieprzowe minimum 80%	kg	120			
31	Rolada drobiowa (produkt średnio rozdrobniony ,parzony, drobiowy o zawartości mięsa nie mniej niż 48%)	kg	200			
32	Salceson biały - produkt podrobowy, parzony w osłonce niejadalnej, maski i mięso z głów wieprzowych nie mniej niż 75%, skórki wieprzowe ok. 10 %, konsystencja soczysta, nierozpadająca się	kg	145			
33	Parówki/serdelki drobiowe - cienki/długie (zawartość mięsa nie mniej niż 58%) mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka,skórki wieprzowe	kg*	280			
34	Schab parzony(produkt wieprzowy nie wędzony o zawartości mięsa nie mniej niż 65%)	kg	150			
35	Schab wędzony(produkt wieprzowy wędzony parzony, o zawartości mięsa nie mniej niż 65%)	kg	385			
36	Szynka konserwowa, produkt wieprzowy, parzony połączony z kawałków mięsa: mięso z szynki nie mniej jak 36%	kg	290			
37	Półdewica drobiowa - parzona, mięso z fileta z kurczaka nie mniej niż 58%	kg	185			

38	Kiełbasa gołonkowa(kiełbasa gruba, grubo rozdrobniona,drobiowa o zawartości mięsa nie mniej niż 53%)	kg	350		
39	Polędwica z majerankiem lub inna polędwica z dodatkami np.. warzywami (wyrób drobiowy z dodatkiem wieprzowiny, parzony, zawartość mięsa nie mniej niż 40%)	kg	90		
40	Szynka gotowana: produkt parzony, wędzony z kawałków mięsa, mięso z szynki minimum 68%	kg	350		
41	Szynka wędzona(produkt wieprzowy, wędzony parzony o zawartości mięsa nie mniej niż 65%)	kg	380		
42	Szynka wiejska(produkt wieprzowy, wędzony)	kg	20		
43	Szynka drobiowa (wyrób produkowany z grubo rozdrobnionego mięsa z piersi indyka -parzony w formie batonu, skład mięsa nie mniej niż 50%)	kg	45		
44	Polędwica sopočka drobiowa (wędlina drobiowa- wieprzowa wędzona, parzona o zawartości mięsa nie mniej niż 40%)	kg	40		
45	Mielonka konserwowa/turystyczna (produkt wieprzowy, rozdrobniony o zawartości mięsa nie mniej niż 39%)	kg	580		
				<i>razem</i>	<i>x</i>

*) w przypadku produktów niepodzielnych typu: skrzydełka z kurcząt, ćwiartka z kurczaka, noga z kurczaka, kaszanka, parówkowa, biała kiełbasa, kiełbasa śląska, parówki, serdelki, itp.. Wykonawca zobowiązany jest dokonać przeliczenia złożonego zamówienia na ilość sztuk wskazanych przez Zamawiającego, w wadze nie mniejszej niż podana w trakcie składania zamówienia. Niegodność dostawy z wymogiem zamówienia skutkować będzie nie przyjęciem dostawy do magazynu i żądaniem wymiany asortymentu.

.....
 podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej

DPS Brwiłno

Pakiet 3. Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 5)	Oferowany produkt (nazwa, producent)
1	2	3	4	5	6	7
1	Szynka wieprzowa gotowana, mięśnie szynki wieprzowej nie mniej niż 70%	kg	50			
2	Paszetowa, produkt podrobowy w flaku naturalnym	kg	100			
3	Kiełbasa cienka, biała, surowa, produkt średnio rozdrobniony, mięso wieprzowe nie mniej niż 65%	kg	40			
4	Smalec	kg	40			
5	Kiełbasa wieprzowa cienka typu ślaska lub podłaska, produkt średnio rozdrobniony, mięso wieprzowe nie mniej niż 55%	kg	1 500			
6	Kiełbasa wieprzowa gruba typu mielonka lub kanapkowa	kg	950			
7	Nogi wieprzowe	kg	50			
8	Golonka z kością	kg	50			
9	Boczek surowy bez skóry, produkt o zawartości mięsa nie mniej niż 80%	kg	100			
10	Salceson ozorkowy, produkt podrobowy, ozory wieprzowe i serca wieprzowe nie mniej niż 40%, podgardle wieprzowe nie mniej niż 20%	kg	200			
11	Mięso mielone wieprzowe z łopaki, min 80% mięsa wieprzowego	kg	1 500			
12	Kaszanka- produkt podrobowy w flaku naturalnym cienkim, wieprzowo-wołowy, podroby wieprzowe nie mniej niż 30%, wątroba i kasza gryczana nie mniej niż 25%	kg	300			
13	Kości schabowe	kg	500			
14	Schab b/kości w klasie I bez tłuszczu zewnętrznego	kg	200			
15	Karkówka b/kości w klasie I bez tłuszczu zewnętrznego	kg	150			
16	Żeberka paski w klasie I	kg	250			
17	Kureczak świeży	kg	1 700			
18	Ćwiartka tylna kureczaka	kg	80			
19	Wątróbka drobiowa	kg	250			
20	Paszet drobiowy, produkt podrobowy, pieczony, zawartość surowców z kurecząt min 30%	kg	180			
21	Parówka drobiowa cienka, produkt homogenizowany, zawartość mięsa nie mniej niż 50%	kg	1 500			
razem						x

.....
podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej
DPS Gošlice

1. Szacunkowe ilości asortymentu podane w formularzu nie są wiążące dla Zamawiającego przy realizacji umowy, a jedynie podstawą dla Wykonawców do sporządzenia oferty.
2. Rzeczywiste ilości asortymentu będą wynikać z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo złożenia zamówienia na dostawę innego asortymentu niż ujęte w załączniku do umowy, po cenach aktualnych u Wykonawcy w dniu dostawy z zastrzeżeniem nie przekroczenia wartości umowy.

Część 3. Dostawa artykułów spożywczych dla Domu Pomocy Społecznej w Koszelewie

Pakiet 3. Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 5)	Oferowany produkt (nazwa, producent)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Boczek wieprzowy, wędzony i parzony - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 80%	kg	90			
2.	Czarne - produkt podrobowy, parzony w osłonce naturalnej cienkiej, mięso i podroby wieprzowe nie mniej niż 37%, tłuszcz drobny wieprzowy nie mniej niż 28%, z bułką czerstwą, woda, preparat krwi spożywczej	kg	75			
3.	Filet z kurczaka	kg	250			
4.	Flaki wołowe suche, krojone	kg	130			
5.	Głowa wieprzowa	kg	90			
6.	Golonka z kością	kg	80			
7.	Karkówka bez kości w klasie I, bez tłuszczu zewnętrznego	kg	250			
8.	Kaszanka- produkt podrobowy, w flaku naturalnym cienkim, wieprzowo - wołowy, parzony, podroby wieprzowe nie mniej niż 33%, wątroba, płuca i kasza gryczana nie mniej niż 28%, skórki wieprzowe ok. 10%	kg	150			
9.	Kiełbasa cienka typu podwawelska - produkt wieprzowo-wołowy lub wieprzowy, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, mięso wieprzowe nie mniej niż 75%	kg	500			
10.	Kiełbasa typu szynkówka - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%, grubo rozdrobniona, parzona, konsystencja ścisła	kg	200			
11.	Kiełbasa cienka, biała- produkt średnio rozdrobniony wieprzowy, parzony, mięso wieprzowe nie mniej niż 75%	kg	150			
12.	Kurczak świeży	kg	800			
13.	Łopacka bez kości, bez tłuszczu zewnętrznego w klasie I	kg	300			
14.	Mięso mielone wieprzowe z łopacki, min. 88% mięsa wieprzowego	kg	350			
15.	Nogi wieprzowe	kg	70			
16.	Parówka cienka - produkt homogenizowany wieprzowo-drobiowy, wędzony, parzony w osłonce niejadalnej, mięso wieprzowe nie mniej niż 50%, mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka, skórki wieprzowe	kg	80			

17.	Parówka gruba - produkt homogenizowany wieprzowo-drobiowy, wędzony i parzony, mięso wieprzowe nie mniej niż 55%, mięso oddzielone mechanicznie z karczaka, skórki wieprzowe	kg	130			
18.	Paszтет - produkt podrobowy, wieprzowo-drobiowy, pieczony, mięso oddzielone mechanicznie z karczaka, mięso wieprzowe nie mniej niż 18%, wątroba wieprzowa	kg	70			
19.	Paszтетowa - produkt podrobowy w flaku naturalnym cieniłym, wieprzowy, parzony, tłuszcz wieprzowy drobny nie mniej niż 40%, skórki wieprzowej nie mniej niż 24%, wątroba wieprzowa nie mniej niż 16%, kasza manna	kg	75			
20.	Półdewica drobiowa - parzona, mięso z fileta z karczaka nie mniej niż 58%	kg	110			
21.	Półdewica- produkt wieprzowy, wędzony i parzony z dodatkiem wody, półdewica wieprzowa nie mniej niż 58%	kg	300			
22.	Porcje rosółowe	kg	800			
23.	Produkt podgardle wieprzowe, wędzone, parzone, mięso wieprzowe nie mniej niż 84%	kg	50			
24.	Produkt wieprzowy, skład produktu: słonina wieprzowa nie mniej niż 90%; bez skóry	kg	30			
25.	Rolada drobiowo - wieprzowa, parzona w składzie: mięso drobiowe nie mniej niż 66%+ nie mniej niż 6% mięsa wieprzowego	kg	120			
26.	Salami - produkt wieprzowo-wołowy, średnio rozdrobniony, wędzony, parzony, podsuszany, mięso wieprzowe nie mniej niż 70%, tłuszcz wieprzowy, mięso wołowe nie mniej niż 8%	kg	45			
27.	Salceson biały - produkt podrobowy, parzony w osłonce niejadalnej, maski i mięso z głów wieprzowych nie mniej niż 75%, skórki wieprzowe ok. 10 %, konsystencja soczysta, nierozpadająca się	kg	100			
28.	Salceson ciemny - produkt podrobowy, parzony, ozory wieprzowe i serca wieprzowe nie mniej niż 40%, podgardle wieprzowe nie mniej niż 20%, wątroba wieprzowa nie mniej niż 10%, skórki wieprzowe nie mniej niż 10%	kg	45			
29.	Schab bez kości w klasie I bez tłuszczu zewnętrznego	kg	250			
30.	Schab wieprzowy wędzony i parzony, nie mniej niż 75% mięsa	kg	150			
31.	Skrzydło z karczaka	kg	200			
32.	Szynka - produkt wieprzowy, wędzony i parzony z dodatkiem wody, mięśnie szynki wieprzowej nie mniej niż 70%	kg	250			

33.	Szynka typu konserwowa - zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 72%	kg	300			
34.	Szynka- wędlina gruba- produkt drobiowo- wieprzowy, parzony z połączonych kawałków mięsa, filet z piersi kurczaka nie mniej niż 33%	kg	110			
35.	Udko z kurczaka ćwiartka	kg	500			
36.	Wątróbka drobiowa	kg	150			
37.	Wędlina gruba typu krakowska - produkt grubo rozdrobniony, wieprzowy, wędzony, parzony, mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 60%	kg	300			
38.	Wędlina gruba typu golonkowa - produkt wieprzowy, grubo rozdrobniony, wędzony, parzony, w osłonce niejadalnej, mięso wieprzowe nie mniej niż 85%	kg	110			
39.	Wędzonka drobiowa, parzona, mięso z indyka nie mniej niż 80%	kg	80			
40.	Wołowina bez kości, miękka, w klasie I	kg	150			
41.	Wołowina z kością	kg	40			
42.	Żeberka - paski w klasie I	kg	180			
			razem			x

.....

podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej

DPS Koszelew

Część 4. Dostawa artykułów spożywczych dla Domu Pomocy Społecznej w Nowym Miszewie
oraz Warsztatów Terapii Zajęciowej przy Domu Pomocy Społecznej w Nowym Miszewie

Pakiet 3. Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny

Dom Pomocy Społecznej w Nowym Miszewie

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 5)	Oferowany produkt (nazwa, producent)
1	2	3	4	5	6	7
1	Półtuszk klasa "S" (5-6 szt w miesiącu)	kg	5500			
2	Kości karkowe, surowe, niewędzone, zapach charakterystyczny dla asortymentu, , niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	850			
3	Łopatką b/z kości, mięso z łopatki odtuszczone oraz pozbawione ścięgien, schłodzone, nie mrożone	kg	706			
4	Mięso gołonka	kg	60			
5	Wątroba wieprzowa	kg	150			
6	Szpander wołowy b/z/k	kg	80			
7	Mięso wołowe gulaszowe	kg	100			
8	Stonina, powierzchnia czysta, zapach charakterystyczny dla asortymentu, , niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	326			
9	Ozory wieprzowe	kg	30			
10	Karkówka b/k, mięso uzyskane ze sztuk młodych, schłodzone, nie mrożone	kg	340			
11	Szynka wieprzowa b/z kości, mięso od szynki odtuszczone oraz pozbawione ścięgien, schłodzone, nie mrożone	kg	120			
12	Polędwica wieprzowa	kg	5			
13	Mięso wołowe extra bez kości	kg	80			
14	Schab b/k, mięso uzyskane ze sztuk młodych, schłodzone, nie mrożone	kg	100			
15	Boczek surowy, mięso surowe wieprzowe, bez chrząstki i skóry	kg	100			
16	Nogi wieprzowe	kg	150			

17	Kiełbasa typu krakowska parzona – produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 50%. Grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, w ostonkach sztucznych	kg	350			
18	Kiełbasa typu zwoyczajna - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 57%. Średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w ostonce naturalnej. Niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod ostoną. Cechy dyskwalifikujące: obec posmaki, smaki, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp.	kg	400			
19	Kiełbasa typu śląska - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w ostonce naturalnej. Konsystencja ściśła, soczysta po podgrzaniu.	kg	700			
20	Poledwica sopocka – wyrób ze schabu wieprzowego, nie mniej niż 63% mięsa	kg	25			
21	Szynka wędzona parzona – wyrób z szynki wieprzowej nie mniej niż 70% mięsa	kg	370			
22	Baleron – wyrób z karkówki wieprzowej, wędzony, parzony	kg	63			
23	Kiełbasa szynkówka – produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Grubo rozdrobniona, wędzona parzona. Konsystencja ściśła nie rozpadająca się.	kg	350			
24	Szynka typu delikatna produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Grubo rozdrobniona, parzona. Konsystencja ściśła nie rozpadająca się.	kg	45			
25	Salami tradycyjne zawartość mięsa wiperzowego 78%, zawartość mięsa wołowego 18%, tłuszcz 4%	kg	25			
26	Mortadela – wyrób o zawartości mięsa wieprzowego i drobiowego -nie mniej niż 40%, homogenizowany, parzony.	kg	120			

27	Kiełbasa parówkowa serdelowa – wyrób homogenizowany, wędzony parzony. Barwa zewnętrzna jasnobrązowa do złotobrązowej.. Przekrój jednolity, barwa mięsa jasnoróżowa do różowej. Cechy dyskwalifikujące: obec posmaki, znaki, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.	kg	255			
28	Paluszki typu piastowskie wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 25%, homogenizowany, parzony	kg	407			
29	Paszlet mięsny produkt z mielonego mięsa wieprzowego, drobnorozdrobniony	kg	130			
30	Paszletowa produkt z mielonego mięsa wieprzowego, drobnorozdrobniony. Konsystencja smarowalna.	kg	170			
31	Boczek wędzony parzony – produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 82%, bez kości skóry.	kg	150			
32	Mielonka typu tyrolska o zawartości mięsa nie mniej niż 36%, drobno mielona w osłonecsztucznej. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu. Konsystencja bez rozwarstwień składników. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna.	kg	74			
33	Kasanka wiejska gryczana – Na przekroju barwa ciemnobrunatna widoczną kaszą. Konsystencja ściśła, dobrze związana , nie rozpadająca się. Niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.	kg	1000			
34	Salceson włoski – wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 52%. Konsystencja soczysta , nierozpadająca się , niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.	kg	200			
35	Salceson ozorkowy Konsystencja soczysta, nierozpadająca się, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.	kg	160			
36	Kiełbasa biała surowa – z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej, surowa, niewędzona, z dodatkiem przypraw: czosnek, majeranaek, pieprz, sól, zawartość mięsa min 80%	kg	60			

37	Boczek rolowany, faszerowany mięsem mielonym, gotowany	kg	40			
38	Schab pieczony z majerankiem	kg	10			
39	Wędzonka krotoszyńska, mięso wieprzowe min 70%	kg	10			
40	Kiełbasa krakowska poduszana (100 g produktu wyprodukowano z min 130 g mięsa wieprzowego)	kg	5			
41	Kiełbasa żywiecka poduszana (100 g produktu wyprodukowano z min 130 g mięsa wieprzowego)	kg	5			
42	Szynka staropolska wędzona		10			
43	Kabanosy wieprzowe, 100 g produktu otrzymano z min 160 g mięsa	kg	3			
44	Konserwa mięsna gulasz angielski –w puszcze 300 g zawartość mięsa nie mniej jak 75%	szt.	100			
45	Kurczak	kg	1200			
46	Noga właściwa	kg	370			
47	Udziec z kurcząt	kg	300			
48	Cwiartka tylna	kg	113			
49	Filet z kurczaka	kg	68			
50	Wątróbka drobiowa	kg	254			
51	Polędwica drobiowa wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 52%, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych mięśni piersiowych, nie wędzona, parzona. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta krucha.	kg	160			
52	Szynka z indyka wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 70%, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych mięśni piersiowych, nie wędzona, parzona. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta krucha.	kg	100			
53	Hamgurgery drobiowe 240 g, 4 szt w opakowaniu	op.	319			
54	Hamgurgery wieprzowe mięso wieprzowe 69% op. 1,5kg	kg	6			
55	Konserwa - paszlet drobiowy, o delikatnym smaku, o niskiej zawartości tłuszczu, charakteryzujący się łatwością smarowania, bez konserwantów, bez dodatków E, bez glutaminienu oraz bez dodatku tłuszczu wieprzowego - puszka o pojemności 155 g	szt	2200			

.....
podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej

DPS Miszewo

Warsztaty Terapii Zajęciowej przy Domu Pomocy Społecznej w Nowym Miszewie

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 5)	Oferowany produkt (nazwa, producent)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Łopatką b/z kości, mięso z łopatką odtuszczone oraz pozbawione ścięgien, schłodzone, nie mrożone	kg	8			
2.	Ślonina, powierzchnia czysta, zapach charakterystyczny dla asortymentu, , niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	10			
3.	Karkówka b/k, mięso uzyskane ze sztuk młodych, schłodzone, nie mrożone	kg	7			
4.	Boczek surowy, mięso surowe wieprzowe, bez chrząstki i skóry	kg	8			
5.	Boczek wędzony parzony – produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 82%, bez kości skóry.	kg	8			
6.	Kiełbasa typu śląska - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej. Konsystencja ścisła, soczysta po podgrzaniu.	kg	30			
7.	Parówki drobiowe - kiełbasa drobiowo- wieprzowa homegenizowana wędzona parzona w osłonce niejadalnej, bez fosforanów, bez dodatku glutamianu monosodowego, bez dodatku barwników, bez mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) w składzie m.in.: mięso z karczaka min 55%, tłuszcz wieprzowy, skórki wieprzowe, białko sojowe,	kg	10			

8.	Kaszanka wiejska gryczana – Na przekroju barwa ciemnobrunatna widoczną kaszą. Konsystencja ściśła, dobrze związana , nie rozpadająca się. Niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.	kg	20			
9.	Filet z kurczaka	kg	7			
10.	Wątróbka drobiowa	kg	4			
11.	Hamurgery wieprzowe mięso wieprzowe 69% op. 1,5kg	kg	7,5			
			<i>razem</i>			<i>x</i>

.....

podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej

WTZ Miszewo

Część 5. Dostawa artykułów dla Domu Pomocy Społecznej w Wyszogrodzie

Załącznik do opisu przedmiotu zamówienia

Pakiet 3. Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 5)	Oferowany produkt (nazwa, producent)
1	2	3	4	5	6	7
1	łopatka - mięso	kg	300			
2	uda drobiowe	kg	220			
3	filet z piersi kurczaka	kg	150			
4	wątroba drobiowa	kg	80			
5	grzbiety z kurczaka	kg	750			
6	kości wieprzowe schabowe	kg	20			
7	szynka gotowana: wieprzowa 57,6%,wędzona,parzona w siatce	kg	150			
8	kiełbasa biała surowa: wyrób mięsny wieprzowy 83%	kg	80			
9	ogonówka: wędzona wieprzowa 65%,parzona	kg	60			
10	przysmak w konserwie:produkt drobiowo 30%, wieprzowy 27,1%, blokowy w niejadalnej ostonce	kg	50			
11	szynkówka: kiełbasa wieprzowa 60,2%, grubo rozdrobniona,parzona,wędzona w ostonce niejadalnej	kg	64			
12	80,2%,gruba,rozdrobniona,wędzona,parzona w ostonce	kg	67			
13	pieczeń :mięso 52,2%, w tym wieprzowe 26,7% i z indyka 25,5%	kg	54			
14	kaszanika : wieprzowa,podrobowa,parzona cienka surowce wieprz.38%	kg	50			
15	kiszka pasztetowa: wieprzowa,podrobowa,parzona z zawartością składników wieprzowych 62,9%	kg	45			
16	kiełbasa podwawelska: wieprzowo 35,6% drobiowa 34,5%,rozdrobniona,wędzona parzona.	kg	72			
17	kiełbasa wieprzowa 69,4% grubo rozdrobniona,parzona w ostonce niejadalnej.	kg	40			
18	parówki cienkie : kiełbasa homogenizowana,mięso wieprzowe,35,6%,drobiowe 19,1%, w ostonce niejadalnej	kg	70			

19	szynka : wieprzowina 47%,drobiowe 11,1%,średnio rozdrobnione,parzona, w osłonce niejadalnej	kg	20			
20	szynka konserwowa: blokowana,wieprzowa 59% w osłonce niejadalnej.	kg	50			
21	mortadela: kielbasa drobiowo-wieprzowa,parzona w osłonce niejadalnej	kg	36			
22	kielbasa szynkowa: mięso wieprzowe 60,2%,wędzona,parzona w osłonce niejadalnej	kg	40			
23	kielbasa krakowska: parzona,wieprzowa 77,4%,grubo rozdrobniona,wędzona	kg	45			
24	szynka wiejska wieprzowa 89%,wędzona,parzona w niejadalnej osłonce	kg	38			
25	szynka : wędzona parzona,zawartość szynki 89%, w osłonce niejadalnej	kg	42			
26	tyrolska:mięso wieprzowe 62,2%,z kureczaka 2,9%,Średnio rozdrobniona,parzona,w osłonce niejadalnej	kg	36			
27	flaki wołowe suche	kg	15			
28	słonina	kg	10			
29	paszlet: wieprzowo 36%,drobiowy 17%,pieczony drobno rozdrobniony	kg	100			
			razem			x

.....
 podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej
 DPS Wyszogród

Pakiet 3. Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny

Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	Wartość jednostkowa brutto	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 5)	Oferowany produkt (nazwa, producent)
1	2	3	4	5	6	7
1	Kiełbasa śląska, zawartości mięsa nie mniej niż 50%	kg	450			
2	Salceson włoski, zawartości mięsa nie mniej niż 55%	kg	200			
3	Szynka wieprzowa gotowana, zawartości mięsa nie mniej niż 69%	kg	150			
4	Boczek wędzony parzony, zawartości mięsa nie mniej niż 85%	kg	90			
5	Kiełbasa wieprzowa szynkowa, zawartości mięsa nie mniej niż 53%	kg	200			
6	Kaszanka cienka gryczano-jęczmienna	kg	250			
7	Paszet podrobowy wieprzowy, zawartości mięsa nie mniej niż 53%	kg	170			
8	Wyroby blokowe – przysmak w konserwie	kg	120			
9	Parówki cienkie paluszeki wieprzowe, zawartości mięsa nie mniej niż 50%	kg	240			
10	Kiełbasa mortadela wieprzowa, zawartości mięsa nie mniej niż 14%	kg	140			
11	Kiełbasa biała surowa wieprzowa, zawartości mięsa nie mniej niż 90%	kg	50			
12	Kiełbasa mielonka wieprzowa, zawartości mięsa nie mniej niż 60%	kg	200			
13	Baleron wieprzowy, zawartości mięsa nie mniej niż 68%	kg	80			
14	Mięso wieprzowe szynka b/k	kg	100			
15	Mięso wieprzowe mielone	kg	500			
16	Mięso wieprzowe łopatką b/s, b/k	kg	400			
17	Mięso wieprzowe boczek	kg	100			
18	Mięso wieprzowe żeberka paski	kg	120			
19	Wątroba wieprzowa	kg	100			
20	Nogi wieprzowe tylne	kg	40			
21	Stonina b/s, b/k	kg	150			
22	Kości wieprzowe	kg	500			

23	Golonka wieprzowa	kg	40			
24	Pasztetowa drobiowa, zawartości mięsa nie mniej niż 40%	kg	120			
25	Kiełbasa krakowska parzona, zawartości mięsa nie mniej niż 75%	kg	130			
26	Kiełbasa kanapkowa po góralsku, zawartości mięsa nie mniej niż 60% w tym nie mięso wieprzowe nie mniej niż 50%, mięso wołowe 10%	kg	200			
27	Poledwica z warzywami, zawartości mięsa nie mniej niż 18%	kg	160			
28	Smalec	kg	50			
29	Mięso schab b/k	kg	50			
30	Flaki wołowe, suche, cięte, mrożone	kg	20			
31	Kurczak tuszka	kg	230			
32	Filet z piersi kurczaka	kg	100			
33	Porcja rosółowa z kurczaka	kg	500			
34	Ćwiartka z kurczaka	kg	50			
35	Udka z kurczaka	kg	50			
36	Skrzydła z kurczaka	kg	300			
37	Szynka drobiowa złocista, zawartości mięsa nie mniej niż 44%	kg	100			
38	Wątroba drobiowa	kg	200			
39	Karkówka wieprzowa b/k	kg	20			
			razem			x

.....
 podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej
DPS Zakrzewo

Umowa Nr /2017

zawarta w Płocku w dniu 2017 roku pomiędzy:

Powiatem Płockim z siedzibą w Płocku, ul. Bielska 59, 09-400 Płock, nr NIP: 7743227414, nr REGON: 611016034, reprezentowanym przez Zarząd Powiatu w Płocku
w osobach:

.....
.....

przy kontrasygnacie Pani Marii Jakubowskiej – Skarbnika Powiatu
zwanego dalej „Zamawiającym”

a

.....
reprezentowaną/ym przez:

.....
zwaną/ym dalej „Wykonawcą”

łącznie zwanymi „Stronami”

§ 1

1. W wyniku rozstrzygniętego przetargu nieograniczonego, Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu zamówienia pn.: **„Dostawa artykułów spożywczych dla domów pomocy społecznej w powiecie płockim w 2018 roku”. Pakiet 3. Produkty zwierzęce, świeże mięso i wędliny.”** Część ... Dostawa artykułów spożywczych dla w
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać zamówienie zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia określonym w Dziale II SIWZ.
3. Integralną część umowy stanowią:
 - a) oferta Wykonawcy z dnia
 - b) Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia.
4. Rzeczywiste ilości dostawy wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania składanego przez w – zwanego dalej „Odbiorcą”.
5. Przy realizacji umowy, Wykonawca będzie kierować się swoją najlepszą wiedzą, etyką zawodową, obowiązującymi przepisami prawa oraz należytą starannością.
6. Wykonawca zapewnia, że posiada odpowiednio wykwalifikowane osoby oraz potencjał ekonomiczny i organizacyjny niezbędny do wykonania przedmiotu zamówienia. Wykonawca skieruje do realizacji przedmiotu zamówienia osoby dysponujące specjalistyczną wiedzą na najwyższym, aktualnie dostępnym poziomie właściwym dla danej dziedziny wiedzy oraz doświadczeniem zawodowym i życiowym, które gwarantują realizację umowy na najwyższym poziomie merytorycznym i organizacyjnym.
7. Wykonawca wykona przedmiot zamówienia siłami własnymi lub za pomocą Podwykonawców, z zastrzeżeniem, że za czynności wykonane przez Podwykonawcę (działania lub zaniechania) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego.

§ 2

1. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: od dnia 01.01.2018 r. do dnia 31.12.2018 r.
2. Zamówienie zostanie uznane za wykonane przed upływem terminu wskazanego w ust. 1, w przypadku wyczerpania kwoty wynagrodzenia przeznaczonego na realizację zamówienia wynikającej ze złożonej oferty i zawartej w niniejszej umowie.

§ 3

1. Dostarczane artykuły spożywcze muszą spełniać wymagania jakościowe wynikające z obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa.
2. Wykonawca gwarantuje jakość artykułów spożywczych zgodną z właściwymi normami oraz zobowiązuje się do udzielenia gwarancji jakościowej na dostarczane artykuły.
3. Artykuły spożywcze stanowiące przedmiot zamówienia winny być wolne od wad jakościowych oraz powinny posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 1/3 okresu określonego przez producenta.
4. W przypadku wystąpienia u Wykonawcy cen promocyjnych na artykuły spożywcze będące przedmiotem zamówienia, jeżeli są one korzystniejsze dla Zamawiającego niż cena ofertowa jednostkowa, Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć te produkty w cenie promocyjnej.
5. Koszty załadunku, transportu oraz wyładunku i wniesienia przedmiotu zamówienia w miejscu wskazanym przez Odbiorcę ponosi Wykonawca.

§ 4

1. Rodzaj i ilość artykułów spożywczych stanowiących przedmiot każdorazowej dostawy określona będzie w zamówieniach przekazanych Wykonawcy drogą telefoniczną oraz faksem lub mailem, wskazujących wielkość i rodzaj dostawy stosownie do potrzeb Odbiorcy.
2. Dostawa artykułów spożywczych realizowana będzie w godzinach 8⁰⁰ – 11⁰⁰, w ciągu nie dłużej niż dwóch dni roboczych od dnia złożenia zamówienia jednostkowego, w terminach uzgodnionych z Odbiorcą w harmonogramie dostaw, o którym mowa w ust. 3 i 4.
3. Wykonawca zobowiązany jest do uzgodnienia i dostarczenia do Odbiorcy pierwszego harmonogramu dostaw, w terminie 5 dni od dnia zawarcia umowy, co nie powoduje sprzeczności w rozpoczęciu dostaw w terminie określonym w umowie.
4. Dostawy artykułów spożywczych będą odbywać się na podstawie miesięcznych harmonogramów dostaw uzgodnionych pomiędzy Wykonawcą a Odbiorcą wskazanym w umowie.
5. Artykuły spożywcze dostarczane będą środkiem transportowym spełniającym wymagania obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa, w tym w szczególności dla przewozu artykułów spożywczych.
6. Zamawiane artykuły spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach (skrzynki, pojemniki itp.). Opakowanie powinno być dostosowane do właściwości danego artykułu i odpowiednie z punktu widzenia higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Środki transportu powinny być czyste i bez obcych zapachów. Niedopuszczalne jest stosowanie opakowań zastępczych do artykułów spożywczych. Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi znakowania żywności. Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy w języku polskim.
7. Dostawa przedmiotu zamówienia następować będzie do magazynu żywnościowego Odbiorcy – transportem Wykonawcy na jego koszt i ryzyko. W przypadku, gdy Wykonawca realizuje umowę poprzez Podwykonawcę, zgodnie z § 1 ust. 7 umowy, dostawa przedmiotu zamówienia następować będzie do magazynu żywnościowego Odbiorcy – transportem

Podwykonawcy na jego koszt i ryzyko. Dokumentem potwierdzającym dokonanie dostawy jest Karta Kontroli Przyjęcia Towaru, sporządzana według wzoru stanowiącego załącznik do niniejszej umowy. Wykonawca (bądź Podwykonawca) jest zobowiązany dostarczyć przedmiot zamówienia tylko i wyłącznie w obecności Odbiorcy, sporządzającego Kartę Kontroli Przyjęcia Towaru. W przypadku dostarczenia przedmiotu zamówienia bez obecności Odbiorcy, Odbiorca jest uprawniony do odmowy przyjęcia dostawy i zwrotu całej partii niezgodnego asortymentu na koszt i ryzyko Wykonawcy.

8. Jako termin realizacji dostawy rozumie się datę złożenia podpisu na Karcie Kontroli Przyjęcia Towaru przez osobę dokonującą pozytywnego przyjęcia odbioru.
9. Zamawiający informuje, iż u Odbiorcy obowiązuje system HACCP, w związku z tym Wykonawca (lub Podwykonawca) jest zobowiązany przedstawić w momencie rozpoczęcia dostaw oraz na żądanie SANEPID-u i na każdorazowe żądanie Odbiorcy lub Zamawiającego (w terminie 7 dni od dnia wezwania) n/w dokumenty:
 - a) decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego dla środka transportu, którym wykonywany jest przedmiot zamówienia, zezwalającą na przewóz produktów spożywczych;
 - b) aktualne orzeczenie lekarskie z badania do celów sanitarno-epidemiologicznych osoby dostarczającej artykuły spożywcze.
10. Wykonawca zobowiązuje się do umożliwienia Odbiorcy kontroli środka transportu i pojemników (opakowań) do przewozu artykułów spożywczych pod kątem czystości.
11. Odbioru jakościowego artykułów spożywczych dokonuje Odbiorca w chwili ich dostawy.
12. W przypadku dostarczenia uszkodzonych, zniszczonych opakowań lub znajdujących się w nich artykułów spożywczych, Odbiorcy przysługuje prawo do odmowy przyjęcia dostawy i zwrotu całej partii niezgodnego asortymentu na koszt i ryzyko Wykonawcy. Wykonawca dokona wymiany lub uzupełnienia artykułów spożywczych na wolne od wad na swój koszt i ryzyko w terminie 24 godzin od pierwotnej dostawy artykułów.
13. W przypadku, gdy przy odbiorze dostawy stwierdzone zostaną braki ilościowe lub wady jakościowe dostarczonego przedmiotu zamówienia, Odbiorca jest uprawniony do odmowy przyjęcia dostawy i zwrotu całej partii niezgodnego asortymentu na koszt i ryzyko Wykonawcy. Wykonawca dokona wymiany lub uzupełnienia artykułów spożywczych na wolne od wad na swój koszt i ryzyko w terminie 24 godzin od pierwotnej dostawy artykułów.
14. Odbiorca zastrzega sobie prawo złożenia reklamacji w sytuacji wykonania przez Wykonawcę dostawy niezgodnie z zapisami niniejszej umowy. Reklamacja będzie składana drogą telefoniczną oraz faksem lub mailem w terminie 7 dni od dnia zaistnienia okoliczności uzasadniających złożenie reklamacji. Wykonawca jest zobowiązany do pisemnego ustosunkowania się do złożonej reklamacji w terminie 7 dni od dnia jej złożenia, pod rygorem przyjęcia, iż uznał reklamację za uzasadnioną.
15. Do każdej dostawy Wykonawca jest zobowiązany dołączyć: handlowy dokument identyfikacyjny lub WZ oraz fakturę. W przypadku braku dołączenia handlowego dokumentu identyfikującego lub WZ, Odbiorca jest uprawniony do odmowy przyjęcia dostawy do magazynu.

§ 5

1. Strony ustalają, że cena ryczałtowa (kwota wynagrodzenia) za wykonanie całego przedmiotu zamówienia określonego w § 1 umowy, zgodnie z przedłożoną przez Wykonawcę ofertą z dnia 2017 roku wynosi:

- cena brutto: zł
(słownie:).

2. Cena ofertowa jest ceną ryczałtową i stanowi maksymalne wynagrodzenie należne Wykonawcy w związku z realizacją niniejszej umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia i dostarczenia faktury na:
Powiat Płocki –, który jest płatnikiem. W przypadku odmowy przyjęcia dostawy przez Odbiorcę, w sytuacjach wskazanych w niniejszej umowie, Odbiorca jest również uprawniony od odmowy przyjęcia faktury.
4. Zmiana ustawowej stawki podatku VAT nie wpływa na wysokość wynagrodzenia brutto Wykonawcy na dalszym etapie wykonywania umowy.
5. Kwota określona w ust. 1 i 2 obejmuje wszystkie koszty jakie ponosi Wykonawca podczas realizacji niniejszej umowy.
6. Podstawą wystawienia faktury jest dokument, o którym mowa w § 4 ust. 7 umowy.
7. Zapłata należności nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy, w terminie 30 dni od dnia otrzymania przez Odbiorcę prawidłowo wystawionej faktury.
8. Dniem zapłaty wynagrodzenia jest dzień obciążenia rachunku bankowego Odbiorcy.
9. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego jakiekolwiek roszczenia odszkodowawcze (finansowe) z tytułu zamówionej i dostarczonej mniejszej ilości przedmiotu zamówienia od określonej w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym Dział II SIWZ.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Odbiorcy do 7-go dnia każdego miesiąca raportu, w którym będzie wyszczególniona nazwa Odbiorcy, nazwa artykułu spożywczego, wartość dostawy za poprzedni miesiąc kalendarzowy oraz wartość narastająca. Za miesiąc grudzień raport zostanie przekazany do dnia 28 tego miesiąca, uwzględniając szacunkową wartość dostaw, które zostaną wykonane do końca miesiąca. Raport przekazany będzie w formie ustalonej z Odbiorcą.

§ 6

1. Osobami uprawnionymi do kontaktów w sprawie realizacji niniejszej umowy oraz wykonywania obowiązków umownych są:
 - a) ze strony Zamawiającego:, tel., fax, email
 - b) ze strony Wykonawcy:, tel., fax, email
2. Zmiana o charakterze personalnym osób, o których mowa w ust. 1, nie stanowi zmiany umowy. Wystąpienie takiej zmiany wymaga jedynie poinformowania drugiej Strony na piśmie.

§ 7

- a) Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu kary umowne w przypadku:
 1. opóźnień w rozpoczęciu realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie z § 2 ust. 1 umowy, w wysokości 1.000,00 (jeden tysiąc) złotych brutto za każdy dzień opóźnienia;
 2. każdorazowego opóźnienia w realizacji dostawy w stosunku do terminów, o których mowa w § 4 ust. 2, 12 lub 13 umowy, w wysokości 1.000,00 (jeden tysiąc) złotych brutto za każdy dzień opóźnienia;
 3. każdorazowego niezłożenia w terminie raportu, o którym mowa w § 5 ust. 10 umowy, w wysokości 500,00 (pięćset) złotych brutto za każdy dzień opóźnienia ponad termin określony w tym przepisie, jak również złożenia raportu niezgodnego ze stanem rzeczywistym, w wysokości 500,00 (pięćset) złotych brutto za każde zdarzenie;
 4. niewykonania obowiązku określonego w § 4 ust. 9 i 10 umowy, w wysokości 1.000,00 (jeden tysiąc) złotych brutto za każde zdarzenie;

5. dokonywania dostawy niezgodnie z obowiązkami określonymi w § 4 ust. 5 i 6 umowy oraz dokonywania dostawy podczas nieobecności Odbiorcy (niezgodnie z § 4 ust. 7 *in fine* umowy), w wysokości 1.000,00 (jeden tysiąc) złotych brutto za każde zdarzenie;
 6. niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu zamówienia (w innych przypadkach niż określone w pkt 1)-5) powyżej), w wysokości 30% wynagrodzenia umownego brutto Wykonawcy określonego w § 5 ust. 1 i 2 umowy;
 7. odstąpienia od umowy przez Zamawiającego wskutek okoliczności, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca, w szczególności w przypadkach, o których mowa w § 8 ust. 1 pkt 1) umowy, w wysokości 30% wynagrodzenia umownego brutto Wykonawcy określonego w § 5 ust. 1 i 2 umowy.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego, w wysokości przewyższającej wysokość zastrzeżonych kar umownych, na zasadach ogólnych, przewidzianych w Kodeksie cywilnym.
 3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kwot kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

§ 8

1. Stronom przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących przypadkach:
 - 1) Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy gdy:
 - a) zostanie ogłoszona upadłość, likwidacja lub rozwiązanie firmy Wykonawcy bądź Wykonawca zaprzestanie prowadzenia działalności gospodarczej;
 - b) Wykonawca nie rozpoczął wykonywania umowy bez podania uzasadnionych przyczyn albo przerwał jej realizację na okres dłuższy niż **7 dni** i nie kontynuuje jej realizacji pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie;
 - c) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy, uniemożliwiający prawidłowe wykonanie przedmiotu zamówienia;
 - d) Wykonawca realizuje przedmiot zamówienia niezgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i zapisami niniejszej umowy, w tym m.in. dopuści do:
 - trzykrotnego opóźnienia Wykonawcy w realizacji przedmiotu umowy,
 - trzykrotnej reklamacji przez Zamawiającego dostarczanych artykułów spożywczych,
 - trzykrotnej reklamacji przez Zamawiającego warunków wykonywania dostawy, w tym w szczególności określonych w § 4 ust. 5, 6, 7 oraz 9, 10 umowy,
 - trzykrotnego wystąpienia któregośkolwiek z zastrzeżeń dotyczących raportu, określonych w § 7 ust. 1 pkt 3) umowy,
 - rażącego naruszenia przez Wykonawcę obowiązków wynikających z niniejszej umowy;
 - 2) Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, gdy Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić swoich zobowiązań umownych wobec Wykonawcy.
2. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia w terminie **7 dni** od dnia powzięcia wiadomości o okolicznościach, o których mowa w ust. 1 i powinno zawierać uzasadnienie.
3. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim

przypadku, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 9

1. Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w przypadkach określonych w art. 144 ust. 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych oraz przewiduje możliwość dokonania w umowie następujących zmian:
 - a) Odbiorcy w przypadku rezygnacji lub zmiany miejsca dostawy artykułów spożywczych w związku ze zmianami wprowadzonymi przez Zamawiającego;
 - b) artykułu spożywczego wskazanego w ofercie Wykonawcy na artykuł o takiej samej lub wyższej jakości w przypadku, gdy na skutek okoliczności nie leżących po stronie Wykonawcy oferowany artykuł nie będzie dostępny na ogólnodostępnym rynku w chwili realizacji przedmiotu zamówienia, czego nie można było przewidzieć na etapie realizacji zamówienia, przy zachowaniu należytej staranności. Zmiana artykułu może nastąpić jedynie po takiej samej lub niższej cenie niż określona w załączniku do umowy.
 - c) cen jednostkowych artykułów spożywczych wskazanych w integralnych częściach niniejszej umowy, określonych w § 1 ust. 3 umowy, w przypadku zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową.
2. Strony zobowiązują się do niezwłocznego, wzajemnego, pisemnego powiadamiania przesyłką poleconą, o zmianach określonych w umowie nazw, adresów, osób, bez konieczności sporządzania aneksu do niniejszej umowy.

§ 10

Strony nie mogą przenosić wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby lub podmioty trzecie bez uprzedniej zgody drugiej Strony, wyrażonej na piśmie, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych.

§ 11

1. Spory mogące wynikać w związku z realizacją niniejszej umowy Strony zobowiązują się rozstrzygać polubownie na drodze negocjacji.
2. W razie braku porozumienia – spory będą rozstrzygane przez sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 12

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego, ustawy – Prawo zamówień publicznych oraz inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa.

§ 13

Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, 2 egzemplarze dla Zamawiającego oraz 1 dla Wykonawcy.

Załączniki:

- Karta Kontroli Przyjęcia Towaru.

WYKONAWCA:

ZAMAWIAJĄCY:

Michał Woroniecki
ADWOKAT

Załącznik do umowy

Karta Kontroli Przyjęcia Towaru data..... godzina

Krytyczny punkt kontroli – przyjęcie artykułów spożywczych		Odpowiedzialny: magazynier	
Miejsce: magazyn	Sposób monitorowania: ocena wizualna, stan opakowań, Niezgodność z zamówieniem, eliminuje dany środek lub partię z dostawy lub całą dostawę	Zaplanowane działania korygujące: nie przyjęcie towaru	
Data przyjęcia towaru:		Dokument dostawy:	
Sprawdzenie zawartości dostawy:		Z – zgodne N - niezgodne	Uwagi
Uwagi:			
Decyzja o dostawie towaru:		*) Przyjęto / Nie przyjęto	Podpis przyjmującego.....

Podpis osoby dostarczającej towar ze strony Wykonawcy