

# **SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**Postępowanie o wartości nie przekraczającej kwot z art. 11  
pkt 8 ustawy Pzp**

***NA SPRZEDAŻ I DOSTAWĘ  
MIĘSA - WIEPRZOWEGO I  
WOŁOWEGO, PODROBÓW, WĘDLIN  
I PRODUKTÓW WĘDLINIARSKICH –  
WIEPRZOWYCH, WOŁOWYCH  
I DROBIOWYCH***

**Do Bursy Szkolnej w Belchatowie**

**Zatwierdził: Maria Krystyna Piskorz**

***Belchatów, grudzień 2013r.***

# **INFORMACJE OGÓLNE**

*na Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia składa się:*

- ROZDZIAŁ I** – formularz ofertowy
- ROZDZIAŁ II** – opis przedmiotu zamówienia
- ROZDZIAŁ III** – warunki jakie muszą spełniać wykonawcy
- ROZDZIAŁ IV** – wykaz dokumentów, jakie wykonawcy winni dostarczyć wraz z ofertą
- ROZDZIAŁ V** – instrukcja dla wykonawcy
  - A – sposób opracowania oferty
  - B – opis sposobu ustalenia ceny
  - C – termin związania z ofertą
- ROZDZIAŁ VI** – kryteria oceny ofert, ich wagi oraz sposób oceny
- ROZDZIAŁ VII** – terminy składania ofert i otwarcia ofert
- ROZDZIAŁ VIII** – sprawy proceduralne
  - A – kontakty z wykonawcami
  - B – udzielanie wyjaśnień do specyfikacji i zmiana SIWZ
  - C – uzupełnienie i zmiana ofert, wycofanie
  - D – pouczenie o środkach ochrony prawnej
  - E – ogłoszenie wyników
- ROZDZIAŁ IX** – wymagania dotyczące umowy, jaka będzie zawarta w wyniku postępowania – projekt umowy

Ilekcroć w SIWZ przywołana jest “ustawa” należy przez to rozumieć ustawę z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t.j. tekst jednolity Dz. U. z 2013r. poz. 907,984 i 1047) Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest na podstawie w/w ustawy.

# ROZDZIAŁ I – formularz ofertowy

## OFERTA

Firmy .....

(Pieczęć adresowa oferenta)

### do Bursy Szkolnej w Bełchatowie

w postępowaniu o zamówienie publiczne w trybie „Przetargu nieograniczonego” na sprzedaż i dostawę mięsa – wieprzowego i wołowego, podrobów, wędlin i produktów wędliniarskich – wieprzowych, wołowych i drobiowych.

1.Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia:

Wartość netto zamówienia (cyfrowo i słownie):

.....

Wartość podatku (cyfrowo i słownie):

.....

Wartość brutto zamówienia (cyfrowo i słownie):

.....

2.Zamówienie zrealizujemy terminowo w dni powszednie, w godzinach od 7 - 10, w dniach ustalonych przez Zamawiającego, z 1-dniowym wyprzedzeniem.

3.Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze SIWZ i nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń.

4.Oświadczamy, iż nasz nr **REGON 9 cyfrowy** jest następujący:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

5. Oświadczamy, że pozostajemy związani ofertą w okresie wskazanym w SIWZ.

6. W przypadku wybrania naszej oferty w niniejszym postępowaniu o zamówienie publiczne w trybie przetargu nieograniczonego:

1/ Zobowiązujemy się do zawarcia pisemnej umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego, wg załączonego wzoru.

2/ Przedmiot zamówienia wykonamy osobiście.

Do niniejszej oferty dołączamy następujące załączniki:

-Załącznik nr 1 – oświadczenie z art.22 ust.1 ustawy

-Załącznik nr 2 - .....

-Załącznik nr 3 - .....

-Załącznik nr 4 .....

-Załącznik nr 5 .....

*Miejscowość, data podpis osoby upoważnionej*

**Załącznik Nr 1  
do formularza oferty**

Nazwa wykonawcy.....

Adres wykonawcy.....

**OŚWIADCZENIE**

**Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne w trybie „Przetargu nieograniczonego” na sprzedaż i dostawę mięsa – wieprzowego i wołowego, podrobów, wędlin i produktów wędliniarskich – wieprzowych, wołowych i drobiowych oświadczam, że spełniam warunki określone w art. 22 ustawy Prawo Zamówień Publicznych tj.:**

- 1. posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,**
- 2. posiadam wiedzę i doświadczenia do wykonywania niniejszego zamówienia,**
- 3. dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,**
- 4. znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.**

.....  
(data) (podpis uprawnionego przedstawiciela firmy)

## ROZDZIAŁ II – opis przedmiotu zamówienia

### 1. Przedmiot zamówienia:

*„Sprzedaż i dostawa mięsa – wieprzowego i wołowego, podrobów, wędlin i produktów wędliniarskich – wieprzowych, wołowych i drobiowych do Bursy Szkolnej w Belchatowie  
ul. Czaplinska 66”*

Przedmiotem zamówienia są niżej wymienione produkty:

| Opis przedmiotu zamówienia   | Jm | Ilość | Cena Netto | Wartość netto | VAT % | Kwota VAT | Wartość brutto |
|--|----|-------|------------|---------------|-------|-----------|----------------|
| Boczek wędzony   | Kg | 20    |            |               |       |           |                |
| Kiełbasa mortadela   | Kg | 20    |            |               |       |           |                |
| Kiełbasa szynkowa wieprzowa, max. zawartość tłuszczu 18%                 | Kg | 250   |            |               |       |           |                |
| Kiełbasa tyrolska  | Kg | 30    |            |               |       |           |                |
| Kiełbasa wiejska   | Kg | 70    |            |               |       |           |                |
| Kiełbasa toruńska  | Kg | 10    |            |               |       |           |                |
| Kiełbasa podwawelska   | Kg | 180   |            |               |       |           |                |
| Kiełbasa zwyczajna   | Kg | 10    |            |               |       |           |                |
| Kiełbasa dębicka   | Kg | 100   |            |               |       |           |                |
| Kiełbasa paluszki wieprzowe  | Kg | 150   |            |               |       |           |                |
| Kiełbasa parówkowa gruba w naturalnym flaku, zawartość tłuszczu max. 30% | Kg | 90    |            |               |       |           |                |
| Kiełbasa krakowska parzona   | Kg | 30    |            |               |       |           |                |
| Pasztet zapiekany- blok  | Kg | 20    |            |               |       |           |                |
| Polędwica wieprzowa parzona sopocka                                      | Kg | 180   |            |               |       |           |                |
| Baleron  | Kg | 70    |            |               |       |           |                |

|   |    |     |  |  |  |  |
|---|----|-----|--|--|--|--|
| Szynka wieprzowa gotowana, wędzona (okrągła w siatce) | Kg | 150 |  |  |  |  |
| Ogonówka wędzona parzona                              | Kg | 100 |  |  |  |  |
| Golonka wieprzowa peklowana bez kości                 | Kg | 60  |  |  |  |  |
| Salceson z indyka                                     | Kg | 50  |  |  |  |  |
| Połędwica z indyka                                    | Kg | 80  |  |  |  |  |
| Szynka konserwowa                                     | Kg | 150 |  |  |  |  |
| Kaszanka  | Kg | 40  |  |  |  |  |
| Rolada schabowa                                       | Kg | 60  |  |  |  |  |
| Karczek wp.b/k  | Kg | 40  |  |  |  |  |
| Lopatka wp.b/k i skóry                                | Kg | 500 |  |  |  |  |
| Schab wp.b/k  | Kg | 350 |  |  |  |  |
| Żeberka wp. I gat. mięsne paski                       | Kg | 50  |  |  |  |  |
| Boczek biały surowy wieprzowy bez kości i skóry       | Kg | 30  |  |  |  |  |
| Wołowina b/k zrazowa                                  | Kg | 150 |  |  |  |  |
| Mięso mielone wieprzowe                               | Kg | 100 |  |  |  |  |
| Kości I gatunek ze schabu i karczku                   | Kg | 900 |  |  |  |  |
| <b>RAZEM wartość zamówienia</b>                       |    |     |  |  |  |  |

**Zmawiający informuje, iż w okresie wakacyjnym tj. lipiec i sierpień wielkość zamówień będzie realizowana tylko dla ok. 10 osób, dlatego też będzie niska.**

Wymagania w zakresie przedmiotu zamówienia:

- 1) każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności oraz rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie;
- 2) **każdy dostarczany produkt winien być I klasy, zgodny z Polską Normą (zastrzega się dostawy świeżego mięsa klasy I; podstawę produkcji wyrobów wędliniarskich powinno stanowić również mięso klasy I);**
- 3) na każde żądanie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla mięsa: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, występowanie gruczołów, fragmentów kości.

Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wędlin: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wycieki farszu, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z

chrząstkami, ścięgnami, fragmentami kości, gruczołami, skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, nieprzyleganie osłonki do wędlin itp.

Wymagania w zakresie opakowań: pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu, produkty powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu.

### *I. Sposób obliczenia ceny:*

Tabelę należy wypełnić w następujący sposób:

1. w pierwszej kolejności Wykonawca wypełnia kolumnę cena netto [zł]
2. w drugiej kolejności wypełnia kolumnę wartość netto [zł] (każdy wiersz z osobna, mnożąc kolumnę cena jednostkowa netto [zł] przez kolumnę Ilość [jm],
3. w trzeciej kolejności wypełnia kolumnę Wartość VAT [zł] (każdy wiersz z osobna, mnożąc kolumnę wartość netto [zł] przez kolumnę stawka VAT [%],
4. w czwartej kolejności wypełnia kolumnę Wartość brutto [zł] (każdy wiersz z osobna, z kolumny wartość netto [zł] dodając do wiersza z kolumny Wartość VAT [zł]),
5. w piątej kolejności sumuje poszczególne wiersze w kolumnach:
  - wartość netto [zł]
  - wartość VAT [zł]
  - wartość brutto [zł]

f) wyniki sumowania wpisuje w odpowiednie miejsca w dole tabeli.

W cenie należy uwzględnić koszty wykonania całości zamówienia (łącznie z kosztami transportu i rozładunku do ww. obiektu).

**Ceną stanowiącą kryterium wyboru będzie wartość zamówienia brutto.**

**2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych, wariantowych i nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających.**

**3. Termin realizacji zamówienia wymagany: od dnia 02.01.2014r. do 31.12.2014r.**

## **ROZDZIAŁ III – warunki jakie muszą spełniać wykonawcy**



**O udzielenie zamówienia, określonego w niniejszej SIWZ mogą się ubiegać wykonawcy, którzy:**

1. spełniają warunki określone przepisami art. 22 ust. 1 ustawy;
2. nie podlegają wykluczeniu na podstawie przepisów art. 24 ust. 1 i 2 ustawy.
3. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy na podstawie otrzymanych dokumentów jakie wykonawca winien dostarczyć wraz z ofertą określonych w SIWZ wg formuły „spełnia – nie spełnia”.

## **ROZDZIAŁ IV – wykaz dokumentów, jakie wykonawcy winni dostarczyć wraz z ofertą**

1. Formularz ofertowy na załączonym druku, właściwie podpisany.
2. Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
3. Aktualne zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego oraz właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające odpowiednio, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu- wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert lub oświadczenia dotyczące w/w informacji podpisane przez osoby upoważnione przez wykonawcę.
4. Oświadczenie wykonawcy dotyczące postępowania o zamówienie publiczne wynikające z art. 22 ust.1 ustawy, na załączonym druku / załącznik nr 1 /.
5. Podpisany projekt umowy.

**Dopuszcza się kserokopie dokumentów poświadczoną za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.**

**Zamawiający informuje, iż oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawca przekazują wyłącznie w formie pisemnej.**

# **ROZDZIAŁ V – instrukcja dla wykonawcy**

## **A – sposób opracowania oferty**

### **1. Postać oferty:**

1. Oferta powinna być napisana ściśle wg formularza ofertowego, w języku polskim, cena podana w złotych polskich, na maszynie, komputerze lub ręcznie atramentem nieścieralnym oraz podpisana przez wykonawcę lub osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania oferenta na zewnątrz.
2. Oferta **musi** być w całości spięta w teczkę lub zszyta. Oferty składające się z luźnych, odrębnych dokumentów lub spiętych spinaczem zostaną uznane za sprzeczne ze SIWZ. Luźne dokumenty dołączone do spiętej oferty nie będą brane pod uwagę.
3. Wszystkie dokumenty przedstawione w formie kserokopii **muszą** być poświadczone za zgodność z oryginałem.
4. Wszystkie strony oferty muszą być podpisane przez upoważnionego przedstawiciela wykonawcy.
5. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście muszą być parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
6. Upoważnienie do podpisania oferty winno być dołączone do oferty, o ile nie wynika ono z dokumentów załączonych do oferty.

### **2. Dopuszczalna liczba ofert składanych przez wykonawcę.**

Wykonawca złoży tylko jedną ofertę, zawierającą jedną jednoznacznie opisaną propozycję. Złożenie większej liczby ofert lub złożenie oferty zawierającej propozycje alternatywne spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez wykonawcę.

## **B – opis sposobu ustalenia ceny**

### **Opis sposobu ustalenia ceny ofertowej.**

1. Wykonawca może podać tylko jedną cenę jednostkową danego artykułu oraz jedną cenę łączną zadania. Oferty z cenami alternatywnymi zostaną odrzucone.
2. Cena musi być wyrażona w złotych polskich.
3. Wykonawca określi cenę jako ryczałtową dla całego zakresu zamówienia i ujmie w niej wszystkie koszty, których poniesienie niezbędne jest dla prawidłowej realizacji przedmiotu umowy.
4. Ceny jednostkowe oraz cena za całość przedmiotu zamówienia powinny zostać podane do dwóch miejsc po przecinku. W przypadku, gdy trzecią liczbę po przecinku stanowi cyfra 5 lub cyfra o większej wartości, należy dokonać zaokrąglenia w górę, np. w przypadku wyniku 1,315 wpisać wartość 1,32.

5. Podatek VAT należy naliczyć zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2004 r., Nr 54, poz. 535 ze zmianami).

### **C – termin związania z ofertą**

Składający ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni licząc od ostatecznego upływu terminu składania ofert.

## **ROZDZIAŁ VI – kryteria oceny ofert, ich wagi oraz sposób oceny**

### **1. Kryteria oceny ofert, opis i ich wagi.**

Przy wyborze oferty zamawiający kierować się będzie następującymi kryteriami:

*CENA - 100%*

W trakcie oceny ofert kolejno ocenianym ofertom, zostaną przyznane punkty wg następującego wzoru:

$$\text{cena} = \frac{\text{cena oferowana minimalna brutto}}{\text{cena badanej oferty brutto}} \times 100 \text{ pkt} \times 100\%$$

### **2. Wybór wykonawcy.**

Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie oraz w SIWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru.

## **ROZDZIAŁ VII – terminy składania ofert i otwarcia ofert**

### **1. Termin, miejsce i sposób składania ofert.**

- 1/ Oferty należy składać do dnia 12.12.2013r. do godz.12.00 w sekretariacie – parter, Bursy w Bełchatowie ul. Czapliniecka 66
- 2/ Ofertę złożoną po terminie zwraca się bez otwierania po upływie terminu przewidzianego na wniesienie odwołania.

3/Oferty mogą być dostarczone przez wykonawcę osobiście lub drogą pocztową. Oferty muszą zostać złożone w siedzibie zamawiającego nie później niż do godziny 12.00 w dniu 12.12.2013r.

## **2. Opakowanie i oznakowanie ofert.**

Oferty należy składać w nieprzejrzyistych i zamkniętych kopertach lub opakowaniach.

Należy stosować koperty lub opakowania zewnętrzne i wewnętrzne.

Koperta zewnętrzna powinna być zaadresowana i oznakowana wg. poniższego wzoru:

**Oferta na:**

***" Na sprzedaż i dostawę mięsa – wieprzowego i wołowego, podrobów, wędlin i produktów wędliniarskich – wieprzowych, wołowych i drobiowych do Bursy Szkolnej w Belchatowie"***

Koperta wewnętrzna powinna być zaadresowana i oznakowana jak koperta zewnętrzna, a ponadto opatrzona nazwą i dokładnym adresem wykonawcy.

## **3. Otwarcie ofert.**

1/ Otwarcie złożonych ofert nastąpi dnia 12.12.2013r. o godz. 12.15 w siedzibie Zamawiającego:

**Bursa Szkolna w Belchatowie**

**ul. Czaplinska 66 - parter pokój nr 1.**

2/ Otwarcie ofert jest jawne.

3/ Podczas otwarcia ofert podaje się nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności zawartych w ofertach.

4/ Informacje, o których mowa wyżej, przekazuje się niezwłocznie wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich wniosek.

# **ROZDZIAŁ VIII – sprawy proceduralne**

## **A – kontakty z wykonawcami**

### **1. Osoby upoważnione do kontaktowania się z wykonawcami.**

Zamawiający wyznacza do bezpośredniego kontaktowania się z wykonawcami następujące osoby:

•w zakresie proceduralnym:

*Pani Agnieszka Niewierska tel. 044- 6321252*

•w zakresie merytorycznym:

*Pani Henryka Woźniakowska tel. 044- 6321252*

w Bursie Szkolnej w Bełchatowie ul. Czapliniecka 66, w dniach od poniedziałku do piątku, w godzinach 8.00 – 15.00.

## **B – udzielanie wyjaśnień do specyfikacji i zmiana specyfikacji**

1. Wykonawca lub organizacje, o których mowa w art. 179 ust. 2 ustawy, mogą zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający zobowiązany jest niezwłocznie udzielić wyjaśnień, jednak nie później niż na 2 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, zgodnie z art. 38 ust. 1 ustawy.

2. Zamawiający jednocześnie przesyła treść wyjaśnienia wszystkim wykonawcom, którym doręczono SIWZ, bez ujawniania źródeł zapytania.

3. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert, zmodyfikować treść dokumentów zawierających SIWZ. Dokonane w ten sposób uzupełnienie przekazuje się niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia.

4. Zamawiający oświadcza, iż nie zamierza zwoływać zebrania wykonawców w celu udzielania wyjaśnień do specyfikacji.

## **C – uzupełnienie i zmiana ofert, wycofanie**

### **1. Uzupełnienie i zmiana ofert.**

Wykonawca może wprowadzić zmiany i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o ich wprowadzeniu przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone według takich samych wymagań jak

składana oferta tj. w dwóch kopertach / wewnętrznej i zewnętrznej/ odpowiednio oznakowanych z dopiskiem: UZUPEŁNIENIE lub ZMIANA.

W przypadku złożenia oferty zamiennej, oferta pierwotna względem oferty zamiennej nie będzie otwierana.

## **2. Wycofanie ofert.**

Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia /według takich samych zasad jak wprowadzenie zmian i poprawek/ z napisem na zewnętrznej kopercie WYCOFANIE.

Koperty oznaczone napisem WYCOFANIE będą otwierane w pierwszej kolejności i po stwierdzeniu poprawności postępowania wykonawcy, koperty wewnętrzne ofert wycofanych nie będą otwierane i zostaną zwrócone wykonawcy.

## **D– pouczenie o środkach ochrony prawnej**

1. Wykonawcom i innym osobom, których interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy prawo zamówień publicznych, przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale VI tej ustawy.

## **E – ogłoszenie wyników**

Ogłoszenie wyników nastąpi na podstawie art. 92 ustawy Pzp niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty.

## **ROZDZIAŁ IX – wymagania dotyczące umowy, jaka będzie zawarta w wyniku postępowania**

**1. Powiadomienie wykonawcy o wybraniu jego oferty i zawarciu umowy.** Wykonawca, którego oferta została wybrana, zostanie powiadomiony na piśmie o wyborze oferty oraz decyzji Zamawiającego wyznaczającej jednocześnie termin i miejsce podpisania umowy.

**2. Projekt umowy.**

## UMOWA (projekt)

zawarta w dniu .....r. w wyniku postępowania w sprawie udzielenia zamówienia publicznego, zakończonego wyborem przez Zamawiającego oferty Wykonawcy na podstawie postępowania o zamówienie publiczne w trybie „Przetargu nieograniczonego” rozstrzygniętego w dniu.....r. pomiędzy:

Bursą Szkolną w Bełchatowie ul. Czapliniecka 66 reprezentowaną przez :

1. Dyrektora - mgr Marię Krystynę Piskorz

zwaną dalej „**Zamawiającym**”,

a

.....  
zwanym dalej "**Wykonawcą**".

### § 1

1. Zamawiający powierza, a Wykonawca przyjmuje do wykonania zadanie polegające na: "***Sprzedży i dostawie mięsa – wieprzowego i wołowego, podrobów, wędlin i produktów wędliniarskich – wieprzowych, wołowych i drobiowych do Bursy Szkolnej w Bełchatowie***", zwane dalej „dostawą towaru” , zgodnie z ofertą złożoną w postępowaniu o zamówienie publiczne w trybie „Przetargu nieograniczonego” oraz SIWZ, które stanowią załącznik do niniejszej umowy.

2. Strony umowy ustalają, że dostawy towaru zostaną wykonane przez Wykonawcę osobiście.

### § 2

1. Strony umowy ustalają, iż dostawy towaru zostaną wykonane przez Wykonawcę w określonych przez Zamawiającego ilościach, o jakości zgodnej z Polskimi Normami, złożoną ofertą, SIWZ, zasadami wiedzy sanitarno - epidemiologicznej, z obowiązującymi normami technicznymi i technologicznymi, produkcyjnymi, standardami zabezpieczenia i bezpieczeństwa, przepisami prawa.

2. Dostawy towaru realizowane będą na podstawie pisemnego lub telefonicznego określenia terminu, ilości i asortymentu, przez pracownika zamawiającego z 1- dniowym wyprzedzeniem.

3. Dostawy towaru, będą odpowiadały normom /wymaganym dla wyrobów dopuszczonych do obrotu/ pozwalającym na ich stosowanie w żywieniu zbiorowym /certyfikaty, atesty będą doręczane do Zamawiającego/.

### § 3

- 1. Strony umowy ustalają termin realizacji dostaw towaru od dnia 02.01.2014r. do dnia 31.12.2014r.**
- 2. Łączna wartość dostaw towaru realizowanych na podstawie niniejszej umowy nie przekroczy kwoty .....- zł., w czasie obowiązywania umowy.**
- 3. Strony ustalają, iż dostawy będą realizowane w dni powszednie tj. wtorek, czwartek, piątek także w te dni w okresie wakacyjnym, przy czym mięso i wędliny dostarczane w piątki będą pakowane hermetycznie.**

### § 4

1. Do obowiązków Zamawiającego w ramach wykonania niniejszej umowy należy:
  - 1/ składanie do Wykonawcy zamówień na dostawę towaru z podaniem terminu i asortymentu,
  - 2/ odebranie zamówionego i dostarczonego towaru o należytej jakości,
  - 3/ zbadanie towaru w ciągu 1 /jednego/ dnia od daty jego odbioru. W razie stwierdzenia wad lub braków Zamawiający prześle reklamację Wykonawcy, który udzieli odpowiedzi na nią w ciągu 1 /jednego/ dnia od daty jej otrzymania. Nie udzielenie odpowiedzi na reklamację w w/w terminie jest jednoznaczne z uznaniem reklamacji.

### § 5

1. Do obowiązków Wykonawcy poza innymi wymienionymi w umowie należą w szczególności :
  - 1/ dostarczenie określonego towaru z podanym terminem ważności do spożycia do siedziby Zamawiającego, w ustalone dni – od godz. 7.30 do 10.00, na własny koszt,
  - 2/ nawiązanie kontaktu z przedstawicielem Zamawiającego w przypadku braku możliwości spełnienia wszystkich wymagań podanych w zamówieniach, w celu dokonania uzgodnień odnośnie dostaw towaru oraz każdorazowej zmiany cen,
  - 3/ wykonywanie obowiązków zapewnienia bezpieczeństwa wynikających z obowiązujących przepisów prawa i dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy realizowanych dostaw,
  - 4/ zapewnienie w niezbędnej ilości potencjału ludzkiego oraz potrzebnych środków sprawnych technicznie, dopuszczonych do użytkowania w transporcie artykułów spożywczych według potrzeb zgodnie z zakresem umowy,
2. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z wykonaniem obowiązków nałożonych na niego w niniejszej umowie.



## § 6

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za dostawę towaru wg cen jednostkowych brutto podanych w formularzu cenowym stanowiącym załącznik Nr 1 do niniejszej umowy, zgodnie z każdorazowo składanym i dostarczonym zamówieniem.
2. Zapłata nastąpi przelewem po otrzymaniu prawidłowo wystawionej faktury VAT w ciągu 14 dni.
3. Dopuszcza się zmianę cen z powodu inflacji, jednakże ceny przyjęte muszą być konkurencyjne w podaży towarów, których umowa dotyczy. Waloryzacja ceny, po uprzednich negocjacjach może nastąpić o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszony w Monitorze Polskim za poprzedni kwartał.
4. Waloryzacja ceny może nastąpić w formie pisemnej na podstawie „zmiany treści umowy”.
5. Strony umowy zgodnie stwierdzają, że podstawą do wystawienia przez Wykonawcę faktury VAT będzie dostarczenie przez niego towaru zgodnie z postanowieniami umowy .
6. **Faktury należy wystawiać na:**  
**Bursę Szkolną w Belchatowie**  
**97-400 Belchatów ul. Czapliniecka 66**  
**NIP 769 – 206-74-77**
7. Strony ustalają, iż dniem zapłaty będzie dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

## § 7

1. Strony ustalają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu umowy między innymi w formie kar umownych, które będą naliczane w następujących wypadkach i wysokościach:
  - 1/ Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
    - za zwłokę w dostawie zamówionego towaru w wysokości 0,2% wynagrodzenia umownego za dostarczany towar za każdy dzień zwłoki, liczony od umownego terminu dostawy towaru do dnia ich odbioru przez Zamawiającego bez zastrzeżeń.
    - za zwłokę w realizacji uprawnień wynikających ze zgłoszonej reklamacji, w wysokości 0,2% wynagrodzenia umownego za towar, którego zgłoszenie reklamacji dotyczy, za każdy dzień zwłoki, liczony od dnia wyznaczonego przez Zamawiającego na jej usunięcie, do dnia jej faktycznego usunięcia.
  - 2/ z tytułu odstąpienia od umowy przez Wykonawcę, z przyczyn niezawinionych przez Zamawiającego - w wysokości 1.000,00 zł
  - 3/ z tytułu odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn, o których mowa w § 8 umowy - w wysokości 1.000,00 zł

2. W przypadku, gdy kara umowna nie będzie rekompensowała szkody poniesionej przez Zamawiającego może on dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych przewidzianych w kodeksie cywilnym.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z wynagrodzenia umownego.

## **§ 8**

1. Poza przypadkami przewidzianymi w obowiązujących przepisach prawa, Zamawiający może odstąpić od umowy także w razie, gdy:
  - 1/ Wykonawca nie rozpoczął dostaw w wyznaczonym w umowie terminie,
  - 2/ zostanie wszczęte postępowanie w przedmiocie ogłoszenia upadłości Wykonawcy,
  - 3/ Wykonawca przerwał realizację dostaw towaru i przerwa trwa dłużej niż 7 kolejnych dni kalendarzowych.
2. Odstąpienie od umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Prawo odstąpienia od umowy realizowane jest przez każdą ze stron za uprzednim jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego. Prawo to można wykonać w terminie 14 dni od zaistnienia przesłanki odstąpienia przewidzianej umową.
4. W przypadku odstąpienia od umowy przez:
  - 1/ Zamawiającego, jest on zobowiązany do uregulowania należności za wcześniej dostarczone towary oraz towary dostarczone w okresie wypowiedzenia,
  - 2/ Wykonawcę, jest on zobowiązany do dostarczania towarów do chwili rozwiązania umowy.
5. Zgodnie z art. 145 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.- Prawo zamówień publicznych, 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 w ciągu 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

## **§ 9**

Zgodnie z brzmieniem art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający przewiduje możliwość zmiany niniejszej umowy w razie zaistnienia przyczyn nieprzewidzianych w chwili jej zawarcia, uzasadniających jej zmianę, z zastrzeżeniem § 6 ust. 3.

## **§ 10**

1. Wszelkie zawiadomienia dla drugiej Strony umowy, w wykonaniu jej postanowień, wymagają formy pisemnej i będą przesyłane listem poleconym na adres Zamawiającego lub Wykonawcy do korespondencji określony w umowie.

Brak pisemnego zawiadomienia drugiej Strony o zmianie adresu, w razie zwrotu korespondencji bez doręczenia, wywołuje skutek doręczenia pod ostatnio podany adres do korespondencji w dacie zwrotu korespondencji.

2. Strony umowy zgodnie ustalają, iż Wykonawca bez zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności nie może dokonać na rzecz osoby trzeciej cesji wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy.
3. Strony umowy stwierdzają, iż zapoznały się z umową i dokonały interpretacji jej poszczególnych postanowień, w celu wyeliminowania ewentualnych mogących powstać w przyszłości sporów na tle jej wykonania.

### **§ 11**

Wszelkie zmiany umowy pod rygorem nieważności wymagają formy pisemnej.

### **§ 12**

W sprawach nie uregulowanych mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego i Ustawy - Prawo zamówień publicznych.

### **§ 13**

Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach: dwa egzemplarze dla Zamawiającego oraz jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

**Zamawiający**

**Wykonawca**

| <b>Przedmiot zamówienia</b>  | <b>Jednostka miary</b> | <b>Cena jednostkowa Brutto</b> |
|--|------------------------|--------------------------------|
| Boczek wędzony   | Kg                     |                                |
| Kiełbasa mortadela   | Kg                     |                                |
| Kiełbasa szynkowa wieprzowa, max. zawartość tłuszczu 18%                 | Kg                     |                                |
| Kiełbasa tyrolska  | Kg                     |                                |
| Kiełbasa wiejska   | Kg                     |                                |
| Kiełbasa toruńska  | Kg                     |                                |
| Kiełbasa podwawelska   | Kg                     |                                |
| Kiełbasa zwyczajna   | Kg                     |                                |
| Kiełbasa dębicka   | Kg                     |                                |
| Kiełbasa paluszki wieprzowe  | Kg                     |                                |
| Kiełbasa parówkowa gruba w naturalnym flaku, zawartość tłuszczu max. 30% | Kg                     |                                |
| Kiełbasa krakowska parzona   | Kg                     |                                |
| Pasztet zapiekany - blok   | Kg                     |                                |
| Połądwica wieprzowa parzona sopocka                                      | Kg                     |                                |
| Baleron  | Kg                     |                                |
| Szynka wieprzowa gotowana, wędzona (okrągła w siatce)                    | Kg                     |                                |
| Ogonówka wędzona parzona   | Kg                     |                                |
| Golonka wieprzowa peklowana bez kości                                    | Kg                     |                                |
| Salceson z indyka  | Kg                     |                                |
| Połądwica z indyka   | Kg                     |                                |
| Szynka konserwowa  | Kg                     |                                |
| Kaszanka   | Kg                     |                                |
| Rolada schabowa  | Kg                     |                                |
| Karczek wp.b/k   | Kg                     |                                |
| Łopatka wp.b/k i skóry   | Kg                     |                                |
| Schab wp.b/k   | Kg                     |                                |
| Żeberka wp. I gat. mięsne paski  | Kg                     |                                |

|  |    |  |
|--|----|--|
| Boczek biały surowy wieprzowy<br>bez kości i skóry | Kg |  |
| Wołowina b/k zrazowa                               | Kg |  |
| Mięso mielone wieprzowe                            | Kg |  |
| Kości I gatunek ze schabu i<br>karczku             | Kg |  |