

**POSTANOWIENIA  
SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA  
(SIWZ)**

**I. ZAMAWIAJĄCY**

Dom Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej ul. Puzszkina 7, 41-704 Ruda Śląska, zwany dalej „Zamawiającym”

**II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z ustawą z dnia 29.01.2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2019r. poz. 1843), zwaną w dalszej części „ustawą”. W sprawach nieuregulowanych zapisami niniejszej SIWZ, stosuje się przepisy ustawy.

Zamawiający przewidział zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ustawy.

**III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest dostawa artykułów żywnościowych dla Domu Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej w I półroczu 2020r.

**Zamówienie realizowane będzie z podziałem na wyszczególnione poniżej pakiety:**

- Pakiet nr 1 Dostawa przetworów spożywczych (CPV- 15 131000-5; 15 330000-0; 15 410000-5)
- Pakiet nr 2 Dostawa artykułów sypkich (CPV- 15 600000-4; 15 800000-6)
- Pakiet nr 3 Dostawa artykułów nabiałowych (CPV- 15 500000-3; 15 400000-2; 15 898000-9)
- Pakiet nr 4 Dostawa wyrobów piekarskich (CPV- 15 810000-9; 15 820000-2)
- Pakiet nr 5 Dostawa wypieków cukierniczych (CPV- 15 810000-9)
- Pakiet nr 6 Dostawa warzyw świeżych i suszonych (CPV- 03 200000-3; 15 331135-2)
- Pakiet nr 7 Dostawa owoców świeżych(CPV- 03-200000-3)
- Pakiet nr 8 Dostawa warzyw i owoców mrożonych (CPV- 15 330000-0)
- Pakiet nr 9 Dostawa ryb mrożonych, wędzonych i przetworów rybnych(CPV-15 200000-0)
- Pakiet nr 10 Dostawa mięsa wieprzowego i wołowego oraz podrobów (CPV- 15 110000-2)
- Pakiet nr 11 Dostawa mięsa i podrobów drobiowych (CPV- 15 110000-2)
- Pakiet nr 12 Dostawa wędlin (CPV- 15 131100-6)
- Pakiet nr 13 Dostawa jaj kurzych (CPV- 03 142500-3)
- Pakiet nr 14 Dostawa czekolad i wyrobów cukierniczych (CPV- 15 840000-8)
- Pakiet nr 15 Dostawa napojów bezalkoholowych (CPV- 15 980000-1)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Załącznik nr 1 oraz *Załączniki 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f, 1g, 1h, 1i, 1j, 1k, 1l, 1ł, 1m, 1n.*

Zamawiający zastrzega, że:

1. Ilości poszczególnych produktów zostały określone szacunkowo i w trakcie realizacji umowy mogą ulec zmianie do 30 % (zmniejszeniu lub zwiększeniu).
2. Wartość zamówienia będącego przedmiotem postępowania nie może przekroczyć kwoty określonej w umowie.

**IV. INFORMACJA NA TEMAT CZĘŚCI ZAMÓWIENIA I MOŻLIWOŚCI SKŁADANIA OFERT CZĘŚCIOWYCH ORAZ WARIANTOWYCH**

1. Zamawiający dopuszcza możliwości składania ofert częściowych wg pakietów wskazanych w rozdziale III (oferta może być złożona na jeden, kilka lub wszystkie pakiety).
2. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi oddzielnie dla każdej części zamówienia (pakietu).

## V. INFORMACJA NA TEMAT MOŻLIWOŚCI SKŁADANIA OFERT WARIANTOWYCH

Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia ofert wariantowych.

## VI. MAKSYMALNA LICZBA WYKONAWCÓW Z KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY ZAWRZE UMOWĘ RAMOWĄ

Zamawiający nie przewiduje w niniejszym postępowaniu zawarcia umowy ramowej.

## VII. INFORMACJE NA TEMAT AUKCJI ELEKTRONICZNEJ

Zamawiający nie przewiduje w niniejszym postępowaniu przeprowadzenia aukcji elektronicznej.

## VIII. INFORMACJA W SPRAWIE ZWROTU KOSZTÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Zamawiający nie przewiduje zwrotu jakichkolwiek kosztów udziału w postępowaniu (za wyjątkiem sytuacji opisanej w art. 93 ust. 4 ustawy).

## IX. INFORMACJA NA TEMAT MOŻLIWOŚCI WSPÓLNEGO UDZIAŁU WYKONAWCÓW ORAZ UCZESTNICTWA PODWYKONAWCÓW

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku ich oferta musi spełniać następujące wymagania:
  - 1.1 Wykonawcywspólnie ubiegający się o zamówienie ustanowią pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego - nie dotyczy spółki cywilnej o ile upoważnienie/pełnomocnictwo do występowania w imieniu tej spółki wynika z dołączonej do oferty umowy spółki bądź wszyscy wspólnicy podpiszą ofertę.
  - 1.2 Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich wykonawców występujących wspólnie (przez każdego z Wykonawców lub pełnomocnika).
  - 1.3 Jeżeli oferta Wykonawców, wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, została wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
  - 1.4 W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w art. 25a ustawy (pkt. 1 rozdz. XIII SIWZ) składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te potwierdzają spełnienie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wskazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia (każdy z Wykonawców wspólnie składających ofertę nie może podlegać wykluczeniu z postępowania co oznacza, iż oświadczenie w tym zakresie musi złożyć każdy z Wykonawców składających wspólną ofertę; oświadczenie o spełnianiu warunków udziału składa podmiot, który w odniesieniu do danego warunku udziału w postępowaniu potwierdza jego spełnienie- dot. **Załącznik nr 2 i 3** do SIWZ; dopuszcza się oświadczenie złożone łącznie tj. podpisane przez wszystkie podmioty wspólnie składające ofertę lub przez pełnomocnika występującego w imieniu wszystkich podmiotów).
2. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z pełnomocnikiem Wykonawców składających wspólną ofertę.
3. Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
4. Wykonawca może powierzyć wykonywanie części zamówienia podwykonawcy.
5. Wykonawca, który zamierza wykonywać zamówienie przy udziale podwykonawcy, musi wyraźnie w ofercie wskazać, jaką część/zakres zamówienie wykonywać będzie w jego imieniu podwykonawca oraz podać firmę podwykonawcy. Należy w tym celu odpowiednio wypełnić **Załącznik nr 1 - formularz ofertowy**. W przypadku, gdy Wykonawca nie zamierza wykonywać zamówienia przy udziale podwykonawców, należy wpisać w formularzu „nie dotyczy” lub inne podobne sformułowanie. Jeżeli Wykonawca zostawi ten punkt formularza nie wypełniony (puste pole), Zamawiający uzna, iż zamówienie zostanie wykonane siłami własnymi, bez udziału podwykonawców.
6. Wykonawca, zobowiązany jest zawiadomić Zamawiającego o wszelkich zmianach podwykonawców oraz przekazać informacje na temat nowych podwykonawców

niewskazanych w ofercie. Jeżeli zmiana lub rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca się powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

7. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

#### **X. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Wymagany termin wykonania zamówienia: sukcesywnie, od 01.01.2020r. do 30.06.2020r., wg wymagań określonych w Załączniku nr5, § 2 pkt 6.

#### **XI. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA, PROCEDURA SANACYJNA, WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
  - 1) nie podlegają wykluczeniu,
  - 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w punkcie 3 niniejszego rozdziału.
2. Podstawy wykluczenia:
  - 2.1. Zamawiający wyklucza z postępowania Wykonawcę/ów w przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy (obligatoryjne przesłanki wykluczenia)
  - 2.2. Z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wyklucza także Wykonawcę/ów w następujących przypadkach wybranych przez Zamawiającego, przewidzianych w art. 24 ust. 5 ustawy:
    - 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 2015r. - Prawo restrukturyzacyjne (tekst jednolity Dz.U. z 2019r. poz. 243 z późn. zm.) 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 2003r. - Prawo upadłościowe (tekst jednolity Dz.U. 2019r. poz. 498),
    - 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 lub 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, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania.
  - 2.3. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16 -20 lub ust. 5 ustawy (wybrane przez Zamawiającego fakultatywne podstawy wykluczenia wskazane w pkt 2.2 rozdz. XI SIWZ), może przedstawić dowody na to, że podjęte 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 postępowaniu Wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się udzielnie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.

- 2.4. W celu skorzystania z instytucji „samooczyszczania”, Wykonawca zobowiązany jest do złożenia wraz z ofertą stosownego oświadczenia - **Załącznik nr 2** do SIWZ, a następnie zgodnie z art. 26 ust. 2 ustawy do złożenia dowodów.
- 2.5. Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli Zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, uzna za wystarczające dowody, o których mowa w pkt. 2.3.
3. **Warunki udziału w postępowaniu, określone przez Zamawiającego zgodnie z art. 22 ust. 1b ustawy:**
  - 3.1. **Zdolność techniczna lub zawodowa**

Wykonawca musi dysponować środkiem transportu przeznaczonym do przewozu artykułów spożywczych (żywnościowych). Wszystkie artykuły spożywcze winny być przewożone w taki sposób, aby nie została naruszona ich jakość oraz cechy organoleptyczne określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.
  - 3.2. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu określone w punkcie 3.1 Wykonawca składa oświadczenie zgodne z **Załącznikiem nr 3** do SIWZ.

## **XII. KORZYSTANIE Z ZASOBÓW INNYCH PODMIOTÓW W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów (dotyczy warunków udziału w postępowaniu określonych przez Zamawiającego w punkcie 3 rozdziału XI SIWZ) niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
2. Wykonawca, który będzie polegał na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia - dokument ten (np. zobowiązanie) należy dołączyć do oferty.
  - 2.1. Z dokumentu (np. zobowiązania), o którym mowa musi wynikać w szczególności:
    - zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu,
    - sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu przez Wykonawcę przy wykonywaniu zamówienia,
    - zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia,
    - czy podmiot, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
3. Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13-22 i ust. 5 ustawy (wybrane przez Zamawiającego fakultatywne podstawy wykluczenia, wskazane w rozdziale XI punkcie 2.2 SIWZ).
4. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu, o którym mowa powyżej, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
  - 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
  - 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe, o których mowa w pkt 1 niniejszego rozdziału.
5. Jeżeli Wykonawca wskazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w pkt 3 XI rozdziału SIWZ, polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, na zasadach określonych powyżej, zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy (pkt 1 rozdziału XIII SIWZ).

### **XIII. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW DO WYKLUCZENIA**

1. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia oraz spełnienia warunków udziału w postępowaniu określonych przez Zamawiającego w rozdziale XI SIWZ **do oferty należy dołączyć** aktualne na dzień składania ofert oświadczenia (oświadczenie z art. 25a ustawy) - zgodnie z **Załącznikiem nr 2 i 3** do SIWZ. Informacje zawarte w oświadczeniach stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
2. Oświadczenie, że Wykonawca zapoznał się z warunkami zamówienia i z załączonym wzorem umowy oraz, że przyjmuje ich treść bez żadnych zastrzeżeń na formularzu ofertowym - zgodnie z **Załącznikiem nr 1** do SIWZ.
3. W celu potwierdzenia braku podstawy do wykluczenia Wykonawcy z postępowania, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy, Wykonawca składa, stosownie do treści art. 24 ust 11 ustawy (w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej informacji z otwarcia ofert, tj. informacji, o których mowa w art.86 ust. 5 ustawy) oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej - **Załącznik nr 4** do SIWZ. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Oświadczenie należy złożyć w formie pisemnej, podpisane własnoręcznym podpisem.  
**Uwaga:** W przypadku Wykonawców wspólnie składających ofertę, oświadczenie o którym mowa zobowiązany jest złożyć każdy z Wykonawców wspólnie składających ofertę.
4. Dokument (np. zobowiązanie), o którym mowa w XII rozdziale punkcie 2 SIWZ, innych podmiotów do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji, o ile Wykonawca korzysta ze zdolności innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy - **należy dołączyć do oferty**.
5. Pełnomocnictwo ustanowione do reprezentowania Wykonawcy/ów ubiegającego/cych się o udzielenie zamówienia publicznego - **należy dołączyć do oferty**.  
W przypadku podmiotów wspólnie ubiegających się o zamówienie, pełnomocnictwo takie może wynikać z dołączonej do oferty umowy regulującej współpracę tych podmiotów. **Pełnomocnictwo należy dołączyć w oryginale bądź kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem notarialnie.**

**Uwaga!** Wykonawcy mogą składać wszystkie wykazy, informacje czy oświadczenia także na własnych drukach, pod warunkiem, że będą one opracowane według schematu druków załączonych do niniejszej specyfikacji (**Załączniki nr 1 do 4 do SIWZ**).

### **XIV. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA DOKUMENTÓW**

1. Z zastrzeżeniem postanowień zawartych w pkt 2 niniejszego rozdziału, Zamawiający dopuszcza, aby komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywała się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012r. - Prawo pocztowe (tekst jedn. Dz. U. z 2018r. poz. 2188 z późn. zm.), osobiście, za pośrednictwem postańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (tekst jedn. Dz. U. z 2019r. poz. 123 z późn. zm.) - adres, nr faksu oraz adres e-mail podany został w oznaczeniu Zamawiającego na stronie tytułowej SIWZ.
2. W przypadku wezwania przez Zamawiającego do złożenia, uzupełnienia lub poprawienia oświadczeń, dokumentów lub pełnomocnictw w trybie art. 26 ust. 2, ust. 3 oraz ust. 3a ustawy, oświadczenia, dokumenty lub pełnomocnictwa należy przedłożyć/złożyć/uzupełnić/poprawić w formie wskazanej przez Zamawiającego w wezwaniu. Forma ta winna odpowiadać wymogom wynikającym ze stosowanych przepisów.
3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

4. Niezwłocznie po otwarciu złożonych ofert, Zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej (<http://www.dps-senior.4bip.pl/>) informacje dotyczące:
  - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
  - 2) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
  - 3) ceny ofert.
5. Informację o wyborze oferty najkorzystniejszej bądź o unieważnieniu postępowania Zamawiający zamieści na stronie internetowej pod następującym adresem: <http://www.dps-senior.4bip.pl/>

#### **XV. OPIS SPOSOBU UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ DOTYCZĄCYCH SIWZ**

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ.
2. Zamawiający niezwłocznie udzieli wyjaśnień, jednakże nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, o ile wnioski o wyjaśnienie SIWZ wpłynęły do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
3. W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu do składania ofert, Zamawiający może zmienić treść dokumentów składających się na SIWZ. Każda wprowadzona przez Zamawiającego zmiana staje się w takim przypadku częścią Specyfikacji. Dokonaną zmianę treści SIWZ Zamawiający udostępnia na stronie internetowej pod adresem: <http://www.dps-senior.4bip.pl/>.
4. Zamawiający oświadcza, iż nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia treści SIWZ.
5. Treść niniejszej SIWZ zamieszczona jest na stronie internetowej, pod następującym adresem: <http://www.dps-senior.4bip.pl/> Wszelkie zmiany, modyfikacje treści SIWZ, jak też wyjaśnienia i odpowiedzi na pytania co do treści SIWZ, Zamawiający zamieszcza będzie także pod wskazanym wyżej adresem internetowym.

#### **XVI. OSOBY ZE STRONY ZAMAWIAJĄCEGO UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI**

Do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami Zamawiający wyznacza panią Dorotę Czyż.

#### **XVII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

Zamawiający nie wymaga w niniejszym postępowaniu wniesienia wadium.

#### **XVIII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

Termin związania ofertą wynosi: **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert, określonym w rozdziale XXI SIWZ. Dzień ten jest 1 (pierwszym) dniem terminu związania ofertą.

#### **XIX. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT**

1. Ofertę należy sporządzić na formularzu ofertowym lub według takiego samego schematu stanowiącego **Załącznik nr 1** do SIWZ. Ofertę należy złożyć wyłącznie w formie pisemnej pod rygorem nieważności, podpisaną własnoręcznym podpisem.
2. Do formularza ofertowego (Załącznik nr 1) należy dołączyć odpowiednio Załącznik nr 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f, 1g, 1h, 1i, 1j, 1k, 1l, 1m, 1n określający przedmiot danej części zamówienia. Załączniki te stanowią integralną część oferty.
3. Oświadczenia Wykonawcy oraz innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy, składane na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu, składane są w oryginale.
4. Dokumenty inne niż oświadczenia, w tym zobowiązanie innego podmiotu (lub inne dokumenty w tym zakresie), składane w celu wskazanym w punkcie 3, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
  - 4.1 Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie

- ubiegający się o udzielnie zamówienia publicznego, w zakresie dokumentów, których każdego z nich dotyczą.
5. Oferta wraz ze wszystkimi załącznikami (dokumentami i oświadczeniami) stanowi jedną całość. Zaleca się, aby wszystkie strony połączyć ze sobą w sposób uniemożliwiający ich samoczynną dekompletację (np. zszyte, spięte, zbindowane lub połączone w inny sposób). Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za kompletność ofert składających się z luźnych kartek.
  6. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Ofertę należy sporządzić zgodnie z wymaganiami SIWZ.
  7. Oferta wraz z załącznikami musi być sporządzona w języku polskim w formie pisemnej pod rygorem nieważności, podpisana własnoręcznym podpisem.
    - 7.1 Dokumenty, w tym oświadczenia sporządzone w języku obcym, należy składać wraz z tłumaczeniem na język polski - nie dotyczy oferty, która musi być sporządzona w języku polskim.
    - 7.2 Oferta musi być napisana na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką.
    - 7.3 Oferta musi być podpisana przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy.
    - 7.4 Wszystkie załączniki do oferty stanowiące oświadczenie Wykonawcy, muszą być również podpisane przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy.
    - 7.5 Upoważnienie/pełnomocnictwo do podpisania oferty, do poświadczania dokumentów za zgodność z oryginałem oraz do parafowania stron należy dołączyć do oferty, o ile nie wynika ono z dokumentów rejestrowych Wykonawcy.  
**Upoważnienie/pełnomocnictwo musi być dołączone w oryginale lub w postaci kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem notarialnie.**
    - 7.6 Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę/y upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
  8. Zaleca się, aby zapisane strony oferty, wraz z dołączonymi do niej dokumentami i oświadczeniami były ponumerowane oraz parafowane przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy. W przypadku, gdy jakakolwiek strona zostanie podpisana przez Wykonawcę, parafa na tej stronie nie jest już wymagana.
  9. Wykonawca powinien zamieścić ofertę wraz z pozostałymi dokumentami, oświadczeniami w kopercie, opisanej w następujący sposób:

„Nazwę i adres Wykonawcy:.....

Nazwę i adres Zamawiającego:

**DOM POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ,  
41-704 RUDA ŚLĄSKA, UL. PUSZKINA 7**

**OFERTA DO PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW  
ŻYWNOŚCIOWYCH DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ  
W I PÓŁROCZU 2020 R.**

**NIE OTWIERAĆ PRZED 05.12.2019r. GODZ. 12.00”.**

10. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu, przed upływem terminu do składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty należy umieścić w kopercie, opisanej jak wyżej - w pkt. 9. Koperta dodatkowo musi być oznaczona określeniami: „Zmiana” lub „Wycofanie”.
11. Złożona oferta wraz z załącznikami będzie jawna, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których Wykonawca składający ofertę zastrzegł oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
  - 11.1 Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, winny być zgrupowane i stanowić oddzielną część oferty, opisaną w następujący sposób: „tajemnice przedsiębiorstwa - tylko do wglądu przez Zamawiającego”. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy.

- 11.2 W przypadku, gdy Wykonawca nie wykaże, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16.04.1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jedn. Dz. U. z 2019r., poz. 1010 z późn. zm.) Zamawiający uzna zastrzeżenie tajemnicy za bezskuteczne, o czym poinformuje Wykonawcę.
- 11.3 Po otwarciu złożonych ofert Wykonawca, który będzie chciał skorzystać z jawności dokumentacji z postępowania (protokołu), w tym ofert, musi wystąpić w tej sprawie do Zamawiającego ze stosownym wnioskiem.

## **XX. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY**

1. Cenę oferty należy obliczyć jako maksymalne wynagrodzenie wykonawcy (dotyczy każdego pakietu), uwzględniając zakres zamówienia oraz wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia w danym pakiecie (podatek VAT, koszty transportu, dostawy i ryzyka).  
Cena ta nie będzie podlegała zmianie przez cały okres umowy, za wyjątkiem przypadków opisanych we wzorze umowy - **Załącznik nr 5 do SIWZ**.
2. Wykonawca poda cenę ofertową na formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1 z dołączonym odpowiednio załącznikiem zawierającym szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.  
W **Załącznikach nr 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f, 1g, 1h, 1i, 1j, 1k, 1l, 1t, 1m, 1n** Wykonawca poda cenę jednostkową brutto, wartość brutto (podaną z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z zastosowaniem matematycznych reguł zaokrąglania) oraz ogólną cenę ofertową.
3. Cena ofertowa musi być podana w złotych polskich, cyfrowo i słownie (do drugiego miejsca po przecinku).
4. Wykonawca, składając ofertę (w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do SIWZ,) informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru, którego dostawa będzie prowadzić do jego powstania oraz wskazując wartość bez kwoty podatku.

## **XXI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego tj. Dom Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej, 41- 704 Ruda Śl., ul. Puszkina 7- pokój nr 1, lub przesać ofertę pocztą na powyższy adres nie później niż do **dnia 5 grudnia 2019r. do godziny 11:30**.
2. Wszystkie oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie podanym w pkt. 1 niniejszego rozdziału, zostaną niezwłocznie zwrócone Wykonawcom.
3. Zamawiający otworzy koperty z ofertami i zmianami w dniu 5 grudnia 2019r. o godzinie 12:00, w pokoju nr 1, w siedzibie Zamawiającego.

## **XXII. INFORMACJE O TRYBIE OTWARCIA I OCENY OFERT**

1. Otwarcie ofert jest jawne.
2. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie niniejszego zamówienia (kwota brutto).
3. Podczas otwarcia kopert z ofertami, Zamawiający poda (odczyta) imię i nazwisko, nazwę (firmę) oraz adres (siedzibę) Wykonawcy, którego oferta jest otwierana, a także informacje dotyczące ceny oferty.
4. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej (<http://www.dps-senior.4bip.pl/>) informacje dotyczące:
  - kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
  - firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
  - ceny ofert.
5. Zgodnie z art. 24aa ustawy Zamawiający najpierw dokona oceny ofert (najwyżej oceniona), a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, niepodlega wykluczeniu (art. 24 ust. 1 pkt 12-23 oraz wybrane podstawy wykluczenia z art. 24ust. 5 ustawy, wskazane przez Zamawiającego w pkt 2.2 rozdziału XI SIWZ) oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu, określone przez Zamawiającego w pkt 3.1 rozdziału XI SIWZ.
6. Ocena ofert w zakresie spełnienia warunków udziału w postępowaniu nastąpi w oparciu o dokumenty i oświadczenia wskazane w SIWZ (w rozdziale XI pkt 3). Zamawiający w tym



zakresie nie będzie wzywał Wykonawcę, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza, do złożenia dokumentów, na podstawie art. 26 ust. 2 ustawy.

7. Z zastrzeżeniem wyjątków określonych w ustawie, oferta niezgodna z ustawą Prawo zamówień publicznych lub z treścią SIWZ, podlega odrzuceniu. Wszystkie przestanki, w przypadku których Zamawiający jest zobowiązany do odrzucenia oferty, zawarte są w art. 89 ustawy.
8. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.
9. Zamawiający poprawi w tekście oferty omyłki wskazane w art. 87 ust. 2 ustawy, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta zostanie poprawiona.
10. W przypadku, gdy złożona zostanie mniej niż jedna oferta niepodlegająca odrzuceniu, postępowanie o udzielenie niniejszego zamówienia zostanie unieważnione. Zamawiający unieważni postępowanie także w innych przypadkach, określonych w ustawie w art. 93 ust. 1 ustawy.
11. Zamawiający przyzna zamówienie Wykonawcy, który złoży ofertę niepodlegającą odrzuceniu, i która zostanie uznana za najkorzystniejszą (uzyska największą liczbę punktów przyznanych według kryteriów wyboru oferty określonych w niniejszej SIWZ).
12. Zamawiający powiadomi o wynikach przetargu przesyłając zawiadomienie wszystkim Wykonawcom, którzy złożyli oferty oraz poprzez zamieszczenie stosownej informacji w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie (na tablicy ogłoszeń), a także na stronie internetowej pod następującym adresem: (<http://www.dps-senior.4bip.pl/>).
13. W przypadku dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty, zawiadomienie o wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przesłane do Wykonawców, którzy złożyli oferty, będzie zawierało informacje, których mowa w art. 92 ust. 1 ustawy.

### **XXIII. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW**

1. Warunkiem uczestnictwa w przetargu jest złożenie oferty na dostawę żywności wraz z wymaganymi dokumentami.
2. Przy wyborze oferty najkorzystniejszej, Zamawiający będzie się kierował wyłącznie kryterium cenowym dla poszczególnych Pakietów

**cena ofertowa - 100 pkt**

3. Każdy z Wykonawców otrzyma - w ramach w/w kryterium odpowiednią ilość punktów, wyliczoną w następujący sposób:

$$IP = \frac{N}{B} \times A$$

gdzie poszczególne litery oznaczają:

- IP - ilość punktów,
- N - cena najniższa ofertowa brutto,
- B - cena badanej oferty brutto,
- A - waga kryterium wyrażona w punktach - 100 pkt.

**Uwaga!** Przy obliczaniu punktów, Zamawiający zastosuje zaokrąglenie do dwóch miejsc po przecinku.

4. Wybrana będzie oferta tego Wykonawcy, który uzyska największą ilość punktów w danym pakiecie oraz odpowiadać będzie wszystkim warunkom przedstawionym w niniejszej specyfikacji.

***Z uwagi na ustalone standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia, które zostały wskazane w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym Załącznik nr 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f, 1g, 1h, 1i, 1j, 1k, 1l, 1t, 1m, 1n do niniejszej***

*SIWZ oraz brak jakichkolwiek kosztów cyklu życia Zamawiający jest uprawniony do zastosowania kryterium ceny.*

#### **XXIV. INFORMACJA NA TEMAT MOŻLIWOŚCI ROZLICZANIA SIĘ W WALUTACH OBCYCH**

Zamawiający będzie rozliczał się z Wykonawcą wyłącznie z uwzględnieniem waluty polskiej.

#### **XXV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

Zamawiający nie będzie wymagał wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

#### **XXVI. INFORMACJE DOTYCZĄCE UMOWY**

1. Istotne dla Zamawiającego postanowienia umowy zawiera załączony do niniejszej specyfikacji wzór umowy (**Załącznik nr 5**).
2. Zamawiający nie przewiduje możliwości dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, zgodnie z warunkami podanymi we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SIWZ.
3. Zmiana umowy może nastąpić w przypadkach, o których mowa w art. 144 ust. 1 pkt 2-6 ustawy.
4. Umowa w sprawie zamówienia publicznego może zostać zawarta wyłącznie z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, po upływie terminów określonych art. 94 ustawy.
5. W przypadku wniesienia odwołania, aż do jego ostatecznego rozstrzygnięcia, Zamawiający wstrzyma podpisanie umowy.
6. W przypadku dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, przed podpisaniem umowy należy przedłożyć umowę regulującą współpracę tych podmiotów.
7. Osobą uprawnioną ze strony Zamawiającego do ustalania szczegółów związanych z podpisaniem umowy po wyborze najkorzystniejszej oferty, będzie pani Dorota Czyż - tel. 32 2481-774 wew. 29.

#### **XXVII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYŚLUGUJĄCYCH WYKONAWCOM W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

1. Zasady, terminy oraz sposób korzystania ze środków ochrony prawnej szczegółowo regulują przepisy działu VI ustawy - Środki ochrony prawnej (art. 179 - 198 g ustawy).
2. Środki ochrony prawnej określone w dziale VI przysługują Wykonawcy, uczestnikowi konkursu, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy.
3. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia (dalej: SIWZ), przysługują również organizacjom wpisanym na listę organizacji uprawnionych do wnoszenia środków ochrony prawnej, prowadzoną przez Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych.
4. Terminy wnoszenia odwołań:
  - 4.1. Odwołanie wnosi się w terminie **5 dni** od dnia przestania informacji o czynności stanowiącej podstawę jego wniesienia - jeżeli zostały przestane w sposób określony w at. 180 ust. 5 ustawy zdanie drugie, albo w terminie **10 dni** - jeżeli zostały przestane w inny sposób.
  - 4.2. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu oraz wobec postanowień SIWZ, wnosi się w terminie:
    - **5 dni** od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub SIWZ na stronie internetowej.
  - 4.3. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w pkt. 4.1. i 4.2. wnosi się:
    - w terminie **5 dni** od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
5. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej przepisami ustawy czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.

- 5.1. Odwołanie powinno wskazywać czynności lub zaniechanie czynności, Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
- 5.2. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej w postaci papierowej albo elektronicznej, opatrzone odpowiednio własnoręcznym podpisem albo kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
- 5.3. Odwołanie podlega rozpoznaniu, jeżeli:
  - a) nie zawiera braków formalnych;
  - b) uiszczono wpis (wpis uiszcza się najpóźniej do dnia upływu terminu do wniesienia odwołania, a dowód jego uiszczenia dołącza się do odwołania).
- 5.4. Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
6. Na orzeczenie Izby stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
  - 6.1. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy ustawy nie stanowią inaczej. Jeżeli koniec terminu do wykonania czynności przypada na sobotę lub dzień ustawowo wolny od pracy, termin upływa dnia następnego po dniu lub dniach wolnych od pracy.
  - 6.2. Skargę wnosi się do sądu okręgowego właściwego dla siedziby albo miejsca zamieszkania zamawiającego za pośrednictwem Prezesa Izby w terminie **7 dni** od dnia doręczenia orzeczenia Izby, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego jest równoznaczne z jej wniesieniem.
  - 6.3. W terminie **21 dni** od dnia wydania orzeczenia skargę może wnieść także Prezes Urzędu. Prezes Urzędu może także przystąpić do toczącego się postępowania. Do czynności podejmowanych przez Prezesa Urzędu stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o prokuraturze.
  - 6.4. Skarga powinna czynić zadość wymaganiom przewidzianym dla pisma procesowego oraz zawierać oznaczenie zaskarżonego orzeczenia, przytoczenie zarzutów, zwięzłe ich uzasadnienie, wskazanie dowodów, a także wnioski o uchylenie orzeczenia lub zmianę orzeczenia w całości lub w części.
  - 6.5. W postępowaniu toczącym się na skutek wniesienia skargi nie można rozszerzyć żądania odwołania ani występować z nowymi żądaniami.
7. Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie na podstawie art. 180 ust. 2.
  - 7.1. W przypadku uznania zasadności przekazanej informacji zamawiający powtarza czynność albo dokonuje czynności zaniechanej, informując o tym wykonawców w sposób przewidziany w ustawie dla tej czynności.
  - 7.2. Na czynności, o których mowa powyżej, nie przysługuje odwołanie, z zastrzeżeniem art. 180 ust 2.

## **XXVIII. KLAUZULA INFORMACYJNA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH**

Zgodnie z art. 13 ust.1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych)(Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informujemy, że:

1. Administratorem danych osobowych jest **Dom Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej, 41-704 Ruda Śląska ul. Puszkina 7, tel. 322481-774.**

2. Dane kontaktowe inspektora ochrony danych osobowych w Domu Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śl. :322481-774 wew. 20.
3. Dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego „Dostawa artykułów żywnościowych dla Domu Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śl. w I półroczu 2020r.” prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego.
4. Odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019r. poz. 1843), dalej „ustawa Pzp”.
5. Dane osobowe będą przechowywane przez okres, który wyznaczony zostanie przede wszystkim na podstawie rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie działania archiwów zakładowych, chyba że przepisy szczególne stanowią inaczej.
6. Obowiązek podania danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp.
7. W odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
8. Przysługuje:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych,<sup>(1)</sup>
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych,<sup>(2)</sup>
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych,<sup>(3)</sup>
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, w przypadku, gdy przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO,
9. Nie przysługuje:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

---

<sup>(1)</sup> **Wyjaśnienie:** zgodnie z art. 8a ust.2 ustawy Pzp zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

<sup>(2)</sup> **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników

<sup>(3)</sup> **Wyjaśnienie:** zgodnie z art. 8a ust.4 ustawy Pzp wystąpienie z żądaniem o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

.....  
pieczęć Wykonawcy

### FORMULARZ OFERTOWY\*

1. Oferta złożona do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na:

„Dostawa artykułów żywnościowych dla Domu Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej w I półroczu 2020r.”

2. Dane dotyczące Wykonawcy:

Nazwa Wykonawcy** (firma)	Adres Wykonawcy

Nr regon/NIP	Nr telefonu	Nr fax	E-mail

3. Cena ofertowa zamówienia:

..... nazwa i numer pakietu	..... cena ofertowa (wartość brutto)
..... nazwa i numer pakietu	..... cena ofertowa (wartość brutto)
..... nazwa i numer pakietu	..... cena ofertowa (wartość brutto)
..... nazwa i numer pakietu	..... cena ofertowa (wartość brutto)
..... nazwa i numer pakietu	..... cena ofertowa (wartość brutto)
..... nazwa i numer pakietu	..... cena ofertowa (wartość brutto)
..... nazwa i numer pakietu	..... cena ofertowa (wartość brutto)

- itd

4. Wybór oferty prowadzi do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w zakresie następujących towarów (wypełnić, o ile wybór oferty prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, w przeciwnym razie pozostawić niewypełnione):

.....

Wartość w/w towarów bez kwoty podatku wynosi (wypełnić, o ile wybór oferty prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, w przeciwnym razie pozostawić niewypełnione):.....

5. Rodzaj przedsiębiorstwa jakim jest Wykonawca (zaznaczyć właściwą opcję)<sup>(#)</sup>

- Mikroprzedsiębiorstwo  
 - Małe przedsiębiorstwo  
 - Średnie przedsiębiorstwo

6. Niniejszym oświadczam że:

- zapoznałem się z warunkami zamówienia i przyjmuję je bez zastrzeżeń,
- zapoznałem się z postanowieniami załączonego do specyfikacji wzoru umowy i przyjmuję go bez zastrzeżeń,
- przedmiot oferty jest zgodny z przedmiotem zamówienia,
- jestem związany z niniejszą ofertą przez okres 30 dni, licząc od dnia upływu składania ofert podanego w SIWZ.

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO<sup>1)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu<sup>2)</sup>.

7. Niżej podaną część/zakres zamówienia, wykonywać będą w moim imieniu podwykonawcy - podać tylko zakres prac, bez wskazywania konkretnego podwykonawcy:

Część / zakres zamówienia	Nazwa podwykonawcy

8. Oferta została złożona na ..... zapisanych stronach ( kolejno ponumerowanych).

....., dnia .....

.....  
czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy

**Uwagi:**

*\*Formularz ofertowy należy złożyć wraz z załącznikiem (załącznikami) odpowiednim do pakietu (pakietów) (1a - 1n).*

**\*\*w przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną, należy wskazać wszystkich Wykonawców występujących wspólnie lub zaznaczyć, iż wskazany podmiot (Pełnomocnik/Lider) występuje w imieniu wszystkich podmiotów składających ofertę wspólną.**

#w przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno.

**Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR.**

**Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.**

**Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.**

<sup>1)</sup>rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

<sup>2)</sup>W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

.....  
nazwa i adres Oferenta

**PAKIET NR 1**

**DOSTAWA PRZETWORÓW SPOŻYWCZYCH  
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ**

Cena ofertowa (podana cyfrowo i słownie): Brutto ..... - zł słownie:

.....  
**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Lp	Nazwa artykułu	Sugerowana wielkość opakowania	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia*	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g
I	<b>Przetwory, tłuszcze roślinne</b>					
1.	Ananas kons. plastry - masa netto bez zalewy	300-1000g	kg	10,00		
2.	Brzoskwinie konserwowe - masa netto bez zalewy	300-1000g	kg	10,00		
3.	Krem chrzanowy	150-300g	kg	6,00		
4.	Chrzan tarty na kwasu cytrynowym	150-300g	kg	30,00		
5.	Ćwikła z chrzaniem	250-500g	kg	8,00		
6.	Dżemy owocowe niskosłodzone z kawałkami owoców (różne smaki) min 40g owoców na 100g	250-350g	kg	50,00		
7.	Fasola czerwona, biała konserwowa - masa netto bez zalewy	200-500g	kg	18,00		
8.	Groszek konserwowy - masa netto bez zalewy	200-500g	kg	60,00		
9.	Ketchup łagodny minimum 55% przecieru pomidorowego	250-600g	kg	30,00		
10.	Ketchup łagodny minimum 55% przecieru pomidorowego	600-1000g	kg	95,00		
11.	Koncentrat pomidorowy 30%	800-1000g	kg	85,00		



12.	Koncentrat pomidorowy 30%	180-200g	kg	20,00		
13.	Koncentrat buraczany płynny min.50% soku z buraków	180-400g	kg	12,00		
14.	Krem czekoladowy do smarowania z dodatkiem orzechów - nie więcej niż 34g tłuszczu na 100g produktu	180-400g	kg	17,00		
15.	Kukurydza konserwowa - masa netto bez zalewy	200-500g	kg	11,00		
16.	Miód naturalny	200-500g	kg	30,00		
17.	Musztarda delikatesowa	500-1000g	kg	48,00		
18.	Musztarda delikatesowa	150-250g	kg	25,00		
19.	Ocet spirytusowy - 10% kwasowości	0,4-0,5l	l	45,00		
20.	Ogórki konserwowe całe - masa netto bez zalewy	400-1000g	kg	130,00		
21.	Olej uniwersalny rzepakowy	0,9-1 l	l	360,00		
22.	Olej słonecznikowy tłoczony na zimno	0,25-0,5l	l	3,00		
23.	Oliwa z oliwek extra virgin	0,25-0,5 l	l	5,00		
24.	Papryka konserwowa, słodka płaty - masa netto bez zalewy	250-600g	kg	35,00		
25.	Powidła śliwkowe - min 150g owoców na 100g produktu	250-500g	kg	40,00		
26.	Przyprawa do zup w płynie	900-1000g	l	210,00		
27.	Seler konserwowy, nitki - masa netto bez zalewy	150-500g	kg	5,00		
28.	Sos słodko kwaśny, chiński, meksykański, itp. z kawałkami warzyw	300-600g	kg	17,00		
29.	Zaprawa cytrynowa min. 40% soku z cytryny	0,5l	l	18,00		
30.	Zaprawa cytrynowa min. 40% soku z cytryny	1l	l	170,00		
31.	Majonez dekoracyjny	180-490g	kg	10,00		
32.	Majonez dekoracyjny	500-1000g	kg	70,00		
II	<b>Konserwy mięsne</b>					
1.	Mielonka konserwowa - turystyczna, tyrolska itp. min. 55% mięsa	100-300g	kg	40,00		
2.	Szynka konserwowa wieprzowa - min. 60% mięsa wieprzowego	100-300g	kg	18,00		

3.	Szynka konserwowa drobiowa - min. 59% mięsa drobiowego	100-300g	kg	18,00		
4.	Pasztet drobiowy smakowy (np. z bazylią i suszonymi pomidorami, z pieczarkami, z koperkiem, z pomidorami, z papryką) - min. 33 % mięsa drobiowego	100-200g	kg	10,00		
5.	Pasztet drobiowy - min. 33 % mięsa drobiowego	130-160g	kg	30,00		
6.	Pasztet wieprzowy - min. 33 % mięsa wieprzowego	100-300g	kg	60,00		

**Cena ofertowa:** .....  
(wartość brutto)

\*Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie do 30% +/-

#### Wymagania jakościowe dla przetworów spożywczych

Artykuły spożywcze winny być dostarczane w czystych, nieuszkodzonych mechanicznie, szczelnie zamkniętych opakowaniach. Produkty nie mogą wykazywać objawów psucia, pleśni, obcych zapachów. Nie dopuszcza się produktów potłuczonych, połamanych, pogniecionych oraz z kończącym się terminem przydatności do spożycia.

.....  
czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy

.....  
nazwa i adres Oferenta

**PAKIET NR 2**

**DOSTAWA ARTYKUŁÓW SYPKICH  
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ**

Cena ofertowa (podana cyfrowo i słownie): Brutto ..... - zł słownie:

.....

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Lp	Nazwa artykułu	Sugerowana wielkość opakowania	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia *	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g
1.	Bazylia suszona	10-40g	kg	0,08		
2.	Budyń - różne smaki (bez cukru)	1000g	kg	27,00		
3.	Budyń - różne smaki (bez cukru)	35-200g	kg	2,00		
4.	Bulion grzybowy (sypki)	200-500g	kg	1,20		
5.	Carry	10-30g	kg	0,10		
6.	Cukier kryształ	1000g	kg	1550,00		
7.	Cukier wanilinowy	10-50g	kg	0,50		
8.	Cynamon mielony	10-20g	kg	0,20		
9.	Czosnek granulowany	10-20g	kg	9,50		
10.	Galaretka owocowa - różne smaki	75-1000g	kg	28,00		
11.	Gałka muszkatołowa, mielona	10-20g	kg	0,08		
12.	Herbata ekspresowa owocowa, różne smaki	30-40g	kg	0,60		
13.	Herbata ekspresowa earl grey	120-150g	kg	65,00		
14.	Herbata ekspresowa ziołowa (mięta, melisa, rumianek)	30-40g	kg	0,30		

15.	Imbir mielony	10-20g	kg	0,06		
16.	Kakao naturalne ciemne (tłuszcz kakaowy min. 12% )	100-200g	kg	6,00		
17.	Kasza gryczana - cała palona	500-1000g	kg	60,00		
18.	Kasza jęczmienna - średnia	500-1000g	kg	70,00		
19.	Kasza manna	500-1000g	kg	70,00		
20.	Kaszka mleczno - ryżowa (smakowa)	230-350g	kg	12,00		
21.	Kawa naturalna mielona 100%	250-500g	kg	30,00		
22.	Kawa zbożowa	200-500g	kg	25,00		
23.	Kleik ryżowy	160-200g	kg	8,00		
24.	Kminek cały	10-20g	kg	0,15		
25.	Kwasek cytrynowy	10-20g	kg	0,20		
26.	Liść laurowy	5-20g	kg	0,35		
27.	Lubczyk suszony	5-10g	kg	0,30		
28.	Majeranek	5-20g	kg	1,00		
29.	Makaron 4 jajeczny - łazanki #	250-1000g	kg	40,00		
30.	Makaron 4 jajeczny - nitki # (domowy, do rosółu)	250-1000g	kg	50,00		
31.	Makaron 4 jajeczny - kolanka, rurki, muszelki, świderki #	250-1000g	kg	90,00		
32.	Makaron z mąki durum - świderki	1000g	kg	20,00		
33.	Mąka pszenna poznańska	1000g	kg	380,00		
34.	Mąka ziemniaczana	1000g	kg	130,00		
35.	Mąka żytnia żurek	1000g	kg	24,00		
36.	Papryka słodka mielona	10-20g	kg	3,60		
37.	Pieprz czarny mielony	10-20g	kg	4,00		
38.	Płatki jaglane	200-500g	kg	17,00		

39.	Płatki kukurydziane - różne smaki (np.: naturalne, czekoladowe, z miodem)	500-1000g	kg	22,00		
40.	Płatki owsiane	500-1000g	kg	20,00		
41.	Płatki ryżowe	200-500g	kg	22,00		
42.	Przyprawa warzywna do potraw	75-200g	kg	18,00		
43.	Rosół drobiowy (sypki)	500-3000g	kg	38,00		
44.	Ryż biały	1000g	kg	170,00		
45.	Sos biały (na bazie mleka)	25-50g	kg	3,00		
46.	Sos pieczeniowy ciemny	25-50g	kg	5,00		
47.	Sos sałatkowy 100% naturalnych składników - różne smaki (np.: ziołowy, paprykowo - ziołowy, czosnkowy, włoski, francuski, grecki, itp.)##	5-20g	kg	3,00		
48.	Sól spożywcza jodowana	1000g	kg	200,00		
49.	Sucharki bez cukru	280-300g	kg	8,00		
50.	Ziele angielskie całe	10-20g	kg	0,30		
51.	Żelatyna spożywcza wieprzowa	50-100g	kg	5,00		
<b>Razem</b>						

**Cena ofertowa:** .....  
(wartość brutto)

\*Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie do 30% +/-

# Makaron po ugotowaniu zachowa swoisty kształt, bez dodatku: zagęstników, maltodekstryny, glutamianu sodu itp.

#### Wymagania jakościowe dla artykułów sypkich

Artykuły sypkie winny być dostarczane w czystych, nieuszkodzonych mechanicznie, szczelnie zamkniętych opakowaniach. Produkty nie mogą wykazywać objawów psucia, pleśni, uszkodzenia, obcych zapachów. Powinny posiadać swoisty zapach. Nie dopuszcza się produktów zmoczonych, pogniecionych, nadmiernie zbrylonych oraz z kończącym się terminem przydatności do spożycia.

.....  
czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy

.....  
nazwa i adres Oferenta

**PAKIET NR 3**

**DOSTAWA ARTYKUŁÓW NABIAŁOWYCH  
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ**

Cena ofertowa (podana cyfrowo i słownie): Brutto .....- zł słownie:

.....

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Lp	Nazwa artykułu	Sugerowana wielkość opakowania	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia*	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g
1.	Deser wielosmakowy: ryżowy, z kaszą manną	120-200g	kg	120,00		
2.	Deser wielosmakowy z bitą śmietaną na bazie budyniu, twarożku	115-200g	kg	125,00		
3.	Jogurt owocowy, z kawałkami owoców	115-200g	kg	170,00		
4.	Jogurt naturalny do 5g tłuszczu na 100g produktu	150-200g	kg	100,00		
5.	Jogurt naturalny (dwukomorowy) z musem owocowym	110-150g	kg	90,00		
6.	Jogurt pitny	150-250g	kg	140,00		
7.	Jogurt owocowy ze zbożami	150-200g	kg	27,00		
8.	Jogurt naturalny ze zbożami	150-200g	kg	9,00		
9.	Maślanka naturalna karton	1l	l	180,00		
10.	Maślanka owocowa	200-330g	kg	75,00		
11.	Kefir naturalny	1l	kg	90,00		
12.	Kluski na parze	300-1000g	kg	18,00		
13.	Margaryna do smarowania pieczywa, z dodatkiem masła	400-500g	kg	10,00		
14.	Margaryna mleczna zwykła	200-250g	kg	170,00		
15.	Masło - min. 82% tłuszczu mlecznego	200g	kg	1000,00		
16.	Mix tłuszczowy do smarowania min.75%tłuszczu ( zawartość tłuszczu mlecznego min.12%)	200-250g	kg	15,00		
17.	Mleko 2%	5-20l	l	6500,00		
18.	Mleko 2%	1l	l	380,00		

19.	Ser biały półtłusty - krajanka		kg	290,00		
20.	Ser podpuszczkowy pleśniowy	100-200g	kg	22,00		
21.	Ser domowy z kminkiem	150-200g	kg	100,00		
22.	Ser feta	200-300g	kg	15,00		
23.	Ser mozzarella (kulki w zalewie)	100-130g	kg	12,00		
24.	Ser wielosmakowy fromage	75-100g	kg	55,00		
25.	Ser żółty łagodny 45%	1000-3000g	kg	140,00		
26.	Ser żółty wędzony	1000-2000g	kg	30,00		
27.	Serek topiony kremowy kostka, 27% tłuszczu pochodzenia zwierzęcego - różne smaki	100g	kg	110,00		
28.	Serek topiony kremowy wędzony	1000-2000g	kg	60,00		
29.	Ser twarogowy kanapkowy w plastrach - różne smaki	150g	kg	70,00		
30.	Serek homogenizowany - różne smaki	100-200g	kg	145,00		
31.	Serek naturalny homogenizowany	100-200g	kg	55,00		
32.	Serek kanapkowy twarożkowy, kremowy - różne smaki	100-150g	kg	50,00		
33.	Serek twarożkowy wiejski ziarnisty	200g	kg	100,00		
34.	Śmietanka do kawy 10%	10 g	szt	1600,00		
35.	Śmietana spożywcza słodka 18%	250-500ml	l	220,00		
36.	Śmietana 12% homogenizowana	180g-500g	kg	16,00		
37.	Śmietana 36% tłuszczu (do deserów)	200-500ml	l	5,00		
38.	Smalec wieprzowy kostka	200-250g	kg	26,00		
39.	Twaróg wędzony	200-300g	kg	13,00		
40.	Drożdże piekarnicze świeże	42-100g	kg	1,50		
<b>Razem</b>						

Cena ofertowa: .....  
(wartość brutto)

\* Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie do 30% +/-

#### Wymagania jakościowe dla artykułów nabiałowych

Artykuły nabiałowe winny być dostarczane świeże, odpowiadające przyjętym normom, w czystych, nieuszkodzonych mechanicznie, szczelnie zamkniętych opakowaniach. Produkty nie mogą wykazywać objawów psucia, pleśni. Powinny posiadać swoisty dla danego produktu zapach i smak - nie dopuszcza się towarów o skwaśniałym, obcym zapachu i smaku. Nie będą uznawane wyroby „seropodobne” oraz towary z kończącym się terminem przydatności do spożycia.

.....  
czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy

.....  
nazwa i adres Oferenta

**PAKIET NR 4**

**DOSTAWA WYROBÓW PIEKARSKICH  
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ**

Cena ofertowa (podana cyfrowo i słownie): Brutto ..... - zł słownie:

.....

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Lp	Nazwa artykułu	Sugerowana wielkość opakowania	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia*	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g
1.	Chleb pszenno-żytni krojony	900-1000g	kg	6 400,00		
2.	Chleb wielosmakowy - krojony (słonecznikowy, sojowy, graham, cebulowy, razowy itp.) bez sztucznych barwników	400 - 500g	kg	940,00		
3.	Wek krojony	300-500g	kg	140,00		
4.	Bułka kajzerka	50-60g	kg	700,00		
5.	Pieczywo mleczne(rogal, chałka)	50-100g	kg	70,00		
6.	Bułka mleczna	50-80g	kg	65,00		
7.	Bułka tarta	400-500g	kg	140,00		
<b>Razem</b>						

Cena ofertowa: .....  
(wartość brutto)

\* Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie do 30% +/-

**Wymagania jakościowe dla pieczywa**

Pieczywo winno być dostarczane świeże, dobrze wyrośnięte, o barwie złocistej po jasnobrązową. Skórka ściśle połączona z miękiszem. Produkty nie mogą wykazywać objawów psucia, pleśni. Powinny posiadać smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu. Nie dopuszcza się pieczywa: zdeformowanego, uszkodzonego mechanicznie, o oddzielającym się od miękiszem, zabrudzonej lub spalonej skórce, niedopieczonego, z zakalcem, kruszącego się, z obecnością grudek mąki (lub grudek innych surowców), o gorzkim, zbyt kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym smaku (stęchłym, mdłym).

.....  
czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy



.....  
nazwa i adres Oferenta

**PAKIET NR 5**

**DOSTAWA WYPIEKÓW CUKIERNICZYCH  
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ**

Cena ofertowa (podana cyfrowo i słownie): Brutto ..... - zł słownie:

.....

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Lp.	Nazwa artykułu	Sugerowana waga jednostkowa	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia*	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g
1.	Rogalik z różnymi nadzieniami (z budyniem, z czekoladą)	70-120g	kg	55,00		
2.	Rogalik z różnymi nadzieniami z ogr. ilością cukru	70-100g	kg	20,00		
3.	Drożdżówka wielosmakowa (z budyniem, cynamonem, serem i owocami, serem i marmoladą, itd. )	80-120g	kg	80,00		
4.	Drożdżówka z ograniczoną ilością cukru	80-120g	kg	26,00		
5.	Jagodzianka	70 -100g		55,00		
6.	Jagodzianka z ogr.ilością cukru	70-100g	kg	20,00		
7.	Pączek z różnym nadzieniem (śmietana, marmolada, budyń, itd.)	80 - 100g	kg	90,00		
8.	Pączek z ograniczoną ilością cukru, bez polewy	80 - 100g	kg	35,00		
9.	Ciasto owocowe - Ciasto biszkoptowe przełożone kremem budyniowym z galaretką i sezonowymi owocami.		kg	30,00		
10.	Krucze ciasto jasne i ciemne przekładane kwaśnym dżemem (np. z czarnej porzeczki) z bezowym wierzchem - typu pleśniak.		kg	30,00		
11.	Ciasto na kruchym spodzie pokryte galaretką z malinami,		kg	65,00		

	przełożone bitą śmietaną, z wierzchu obłożony bezą i migdałami - typu malinowa chmurka.					
12.	Rolada z bitą śmietaną - Rolada biszkoptowa z bitą śmietaną i nadzieniem (truskawki, galaretka itp.).		kg	18,00		
13.	Ciastko W-Z - Czekoladowy biszkopt pokryty cienką warstwą dżemu lub marmolady, przełożony bitą śmietaną z polewą czekoladową.		kg	20,00		
14.	Ciasto Tiramisu - Tradycyjny włoski deser z delikatnym biszkoptem nasączonym kawą i kremową masą mascarpone, posypyany kakao.		kg	30,00		
15.	Ciasto tortowe - Ciasto biszkoptowe przekładane owocami (np.: wiśniami) i kremem, masą kokosową, masą orzechową itp.		kg	30,00		
16.	Szarlotka - Ciasto z jabłek z cynamonem, na kruchym spodzie, z wierzchu posypane cukrem pudrem lub polane lukrem.		kg	65,00		
17.	Delikatny sernik oblewany czekoladą - typu wiedeński		kg	35,00		
18.	Sernik na ucieranym cieście		kg	30,00		
19.	Sernik z rosą - Ciasto na kruchym spodzie z masą serową pokryte bezową pianką		kg	30,00		
20.	Sernik na drożdżowym spodzie		kg	35,00		
21.	Ciasto drożdżowe z owocami (sezonowymi).		kg	25,00		
22.	Ciasto drożdżowe z kruszonką		kg	20,00		
23.	Piernik przekładany marmoladą oblewany czekoladą		kg	25,00		
24.	Ptysie miniaturki nadziewane bitą śmietaną, budyniem itp.	Do ok. 30g/szt.	kg	9,00		
25.	Kokosanki		kg	20,00		
26.	Faworki tradycyjne - chrust		kg	5,00		
27.	Pączki "mini"	Do ok. 30g/szt.	kg	6,00		
28.	Ciastka odpustowe - anyżki		kg	3,00		
29.	Ciastka odpustowe - makrony		kg	6,00		

30.	Kostka piernikowa		kg	20,00		
31.	Babeczki piaskowe wielkanocne (lukrowane, oblewane czekoladą)		kg	26,00		
32.	Babeczki piaskowe	70-100g	kg	80,00		
<b>Razem</b>						

Cena ofertowa: .....  
(wartość brutto)

\* Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie do 30% +/-

#### Wymagania jakościowe dla wypieków cukierniczych

Wypieki cukiernicze winny być dostarczane świeże, charakteryzujące się smakiem i zapachem swoistym dla danego asortymentu. Produkty nie mogą wykazywać objawów psucia, pleśni. Nie dopuszcza się wypieków zdeformowanych, uszkodzonych mechanicznie, zabrudzonych lub spalonych, niedopieczonych, niewyrośniętych, z zakalcem, nadmiernie kruszących się, z obecnością grudek mąki (lub grudek innych surowców), o obcym smaku (stęchłym lub mdłym).

.....  
*czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy*

.....  
nazwa i adres Oferenta

**PAKIET NR 6**

**DOSTAWA WARZYW ŚWIEŻYCH I SUSZONYCH  
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ**

Cena ofertowa (podana cyfrowo i słownie): Brutto ..... - zł słownie:

.....

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Lp.	Nazwa artykułu	Sugerowana waga jednostkowa	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia*	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g
1.	Buraki czerwone, średniej wielkości		kg	340,00		
2.	Botwinka		kg	20,00		
3.	Brokuły - różyczka		kg	5,00		
4.	Cebula (bez szczypioru) twarda, średniej wielkości		kg	285,00		
5.	Cebulka zielona, szczypiorek (I-IV)		kg	32,00		
6.	Cebulka zielona, szczypiorek (V-VI)		kg	16,00		
7.	Cukinia		kg	18,00		
8.	Czosnek polski		kg	20,00		
9.	Kalafior - różyczka		kg	5,00		
10.	Kalarepa		kg	40,00		
11.	Kapusta biała		kg	450,00		
12.	Kapusta biała młoda		kg	150,00		
13.	Kapusta czerwona		kg	250,00		
14.	Kapusta czerwona młoda		kg	50,00		
15.	Kapusta kiszona		kg	450,00		
16.	Kapusta pekińska		kg	140,00		
17.	Kapusta włoska		kg	50,00		
18.	Kapusta włoska młoda		kg	15,00		
19.	Koperek zielony (I-IV)		kg	32,00		
20.	Koperek zielony (V-VI)		kg	16,00		
21.	Mieszanka młodych listków (np.; szpinaku, botwinki, rukoli, cykorii, endywi)	75-100g/op	kg	1,00		
22.	Mix sałat (np.; roszponka, endywia, rukola, cykoria, szpinak, jarmuż, botwinka)	120-200g/op	kg	2,00		
23.	Ogórki kiszone		kg	200,00		

24.	Ogórki małosolne		kg	18,00		
25.	Ogórki zielone (I-V)		kg	110,00		
26.	Ogórki zielone (VI)		kg	45,00		
27.	Papryka czerwona		kg	50,00		
28.	Papryka żółta/pomarańczowa		kg	13,00		
29.	Papryka zielona		kg	2,00		
30.	Pieczarki		kg	130,00		
31.	Pietruszka korzeń średniej wielkości	min. 150g	kg	460,00		
32.	Pietruszka zielona (I-IV)		kg	60,00		
33.	Pietruszka zielona (V-VI)		kg	30,00		
34.	Pomidory (I-V)		kg	400,00		
35.	Pomidory (VI)		kg	100,00		
36.	Por		kg	125,00		
37.	Rzodkiewka bez liści(I-IV)		kg	35,00		
38.	Rzodkiewka bez liści(V-VI)		kg	20,00		
39.	Rzodkiew biała		kg	24,00		
40.	Salata zielona (I-IV)	min. 200g	kg	50,00		
41.	Salata zielona (V-VI)	min. 300g	kg	40,00		
42.	Salata lodowa		kg	50,00		
43.	Seler korzeń		kg	510,00		
44.	Marchew średniej wielkości		kg	1 200,00		
45.	Ziemniaki średniej i dużej wielkości -jednogatunkowe		kg	8 000,00		
46.	Ziemniaki młode średniej wielkości - jednogatunkowe		kg	1 700,00		
47.	Fasola kolorowa		kg	21,00		
48.	Fasola Jaś		kg	35,00		
49.	Groch tuszczony		kg	25,00		
50.	Grzyby suszone		kg	0,60		
<b>Razem</b>						

**Cena ofertowa:** .....  
(wartość brutto)

\* Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie do 30% +/-

#### Wymagania jakościowe dla warzyw świeżych i suszonych

Dostarczane warzywa muszą być zdrowe, świeże, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu. Powinny charakteryzować się smakiem i zapachem swoistym dla danego asortymentu. Nie dopuszcza się produktów gnijących, nadmiernie zawilgoconych lub z objawami zepsucia, pleśni, obicia.

Warzywa suszone dostarczane powinny być w odpowiednio zabezpieczonych opakowaniach.

.....  
czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy

**Załącznik nr 1g**  
**do formularza ofertowego**

.....  
nazwa i adres Oferenta

**PAKIET NR 7**

**DOSTAWA OWOCÓW ŚWIEŻYCH  
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ**

Cena ofertowa (podana cyfrowo i słownie): Brutto ..... - zł słownie:

.....  
**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Lp.	Nazwa artykułu	Sugerowana waga jednostkowa	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia*	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g
1.	Arbuz (VI)		kg	75,00		
2.	Banany (I-VI)	180g/szt.	kg	750,00		
3.	Borówka amerykańska (VI)		kg	36,00		
4.	Brzoskwinie (VI)	120-150g/szt	kg	30,00		
5.	Czereśnie (VI)		kg	55,00		
6.	Cytryny (I-VI)		kg	1,20		
7.	Grapefruity	300-350g/szt.	kg	170,00		
8.	Jabłka (I-VI)		kg	950,00		
9.	Jabłka deserowe (I-VI)	200-250g/szt	kg	600,00		
10.	Jagody (VI)		kg	45,00		
11.	Mandarynki (I-V)	60-120g/szt	kg	350,00		
12.	Nektaryny (VVI)	120-150g/szt	kg	30,00		
13.	Owoce kiwi (I-V)	80-150g/szt	kg	100,00		
14.	Pomarańcze	200-250g/szt	kg	700,00		
15.	Truskawki (I-IV)		kg	3,00		
16.	Truskawki (V-VI)			330,00		
17.	Winogrona deserowe (I-VI)		kg	20,00		
18.	Rabarbar (V-VI)		kg	300,00		
<b>Razem</b>						

Cena ofertowa: .....  
(wartość brutto)

\* Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie do 30% +/-

#### **Wymagania jakościowe dla owoców świeżych**

Dostarczane owoce muszą być zdrowe, świeże, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu. Powinny charakteryzować się smakiem i zapachem swoistym dla danego asortymentu. Nie dopuszcza się produktów gnijących, nadmiernie zawilgoconych lub z objawami zepsucia, pleśni, obicia.

.....  
*czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy*

.....  
nazwa i adres Oferenta

**PAKIET NR 8**

**DOSTAWA WARZYW I OWOCÓW MROŻONYCH  
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ**

Cena ofertowa (podana cyfrowo i słownie): Brutto ..... - zł słownie:

.....

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Lp.	Nazwa artykułu	Sugerowana wielkość opakowania	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia*	Jedn. cena brutto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g
1.	Brokuły - różyczka	2000-2500g	kg	110,00		
2.	Brukselka	2000-2500g	kg	40,00		
3.	Fasolka szparagowa zielona, cięta	2000-2500g	kg	65,00		
4.	Kalafior - różyczka	2000-2500g	kg	100,00		
5.	Marchewka krojona w kostkę	2000-2500g	kg	70,00		
6.	Mieszanka kompotowa (wiśnia, aronia, czarna porzeczka, śliwka, truskawka)	400-450g	kg	80,00		
7.	Mieszanka kompotowa (wiśnia, aronia, czarna porzeczka, śliwka, truskawka)	2000-2500g	kg	480,00		
8.	Szpinak drobnorozdrobniony	2000-2500g	kg	120,00		
9.	Truskawki	2000-2500g	kg	25,00		
<b>Razem</b>						

Cena ofertowa: .....  
(wartość brutto)

\* Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie do 30%+/-

**Wymagania jakościowe dla owoców i warzyw mrożonych**

Produkty mrożone winny być dostarczane w czystych, nieuszkodzonych, szczelnie zamkniętych opakowaniach. Produkty te muszą być oznakowane zgodnie z obowiązującymi normami. Nie mogą wykazywać cech przerwania łańcucha chłodniczego, nie mogą być rozmrożone.

.....  
czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy



.....  
nazwa i adres Oferenta

**PAKIET NR 9**

**DOSTAWA RYB MROŻONYCH, WĘDZONYCH I PRZETWORÓW RYBNYCH  
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ**

Cena ofertowa (podana cyfrowo i słownie): Brutto ..... - zł słownie:

.....

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Lp.	Nazwa artykułu	Sugerowana wielkość opakowania	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia*	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g
1.	Filety z zielonego śledzia		kg	60,00		
2.	Filet z morszczuka, b/s, płaty SHP		kg	40,00		
3.	Filet z miruny b/s, płaty SHP		kg	65,00		
4.	Filety z soli (limanda) b/s, płaty 30% glazury		kg	30,00		
5.	Filety z dorsza płaty b/skóry ,SHP		kg	160,00		
6.	Filet z pangii trymowanej płaty,SHP		kg	100,00		
7.	Filety z matiasa b/skóry solone (masa netto bez zalewy)	1000-4000g	kg	60,00		
8.	Filety z matiasa b/skóry solone (masa netto bez zalewy)	100-900g	kg	5,00		
9.	Filety śledziowe w oleju z różnymi dodatkami (masa netto bez zalewy)	1000-4000g	kg	13,00		
10.	Filety śledziowe w oleju z różnymi dodatkami (masa netto bez zalewy)	100-900g	kg	1,00		
11.	Salatka z filetów śledziowych w sosie śmietanowo - majonezowym - różne smaki (tatarski, koperkowy z musztardą itp.)	1000-4000g	kg	24,00		
12.	Salatka z filetów śledziowych w sosie śmietanowo - majonezowym - różne smaki (tatarski, koperkowy z musztardą itp.)	100-900g	kg	2,00		
13.	Salatka jarzynowa ze śledziami - zawartość ryby min. 15%	1000-4000g	kg	55,00		
14.	Salatka jarzynowa ze śledziami - zawartość ryby min. 15%	100-900g	kg	2,00		

15.	Sałatka-krajanka z filetów śledziowych w oleju z różnymi dodatkami (masa netto bez zalewy)- różne smaki (z pomidorami, żurawiną, rodzynkami, salsa, itp.)	1000-4000g	kg	36,00		
16.	Sałatka-krajanka z filetów śledziowych w oleju z różnymi dodatkami (masa netto bez zalewy)- różne smaki (z pomidorami, żurawiną, rodzynkami, salsa, itp.)	100-900g	kg	1,00		
17.	Koreczki śledziowe z różnymi dodatkami (masa netto bez zalewy)	1000-4000g	kg	18,00		
18.	Koreczki śledziowe z różnymi dodatkami (masa netto bez zalewy)	100-900g	kg	1,00		
19.	Klopsy rybne opiekane w zalewie (masa netto bez zalewy)	1000-4000g	kg	20,00		
20.	Klopsy rybne opiekane w zalewie (masa netto bez zalewy)	100-900g	kg	3,00		
21.	Pasty rybne(z makreli, tuńczyka, łososia itp.) bez dodatku margaryny	1000-4000g	kg	30,00		
22.	Pasty rybne(z makreli, tuńczyka, łososia itp.) bez dodatku margaryny	50-500g	kg	10,00		
23.	Płaty śledziowe marynowane (masa netto bez zalewy)	1000-4000g	kg	25,00		
24.	Płaty śledziowe marynowane (masa netto bez zalewy)	100-900g	kg	2,50		
25.	Makrela wędzona ( tusze)		kg	120,00		
26.	Szproty wędzone		kg	3,00		
27.	Paprykarz #	100-400g	kg	40,00		
28.	Szproty w oleju - min. 65% mięsa rybnego	150-200g	kg	16,00		
29.	Tuńczyk w oleju - kawałki - min. 70% mięsa rybnego	150-200g	kg	16,00		
30.	Śledzie w oleju o zawartości 60% mięsa rybnego	150-200g	kg	12,00		
31.	Śledzie w pomidorach o zawartości 50% mięsa rybnego	150-200g	kg	25,00		
32.	Ryba w galarecie - min. 30% mięsa rybnego	150-200g	kg	75,00		
<b>Razem</b>						

**Cena ofertowa: .....**  
(wartość brutto)

\* Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie do 30% +/-

# mięso rybne z ryżem, cebulą, koncentratem pomidorowym, w oleju roślinnym, z dodatkami różnych przypraw i soli, np. paprykarz szczeciński lub równoważny

## Wymagania jakościowe dla ryb mrożonych, wędzonych i przetworów rybnych

Produkty mrożone winny być dostarczane w czystych, nieuszkodzonych, zamkniętych opakowaniach. Muszą być oznakowane zgodnie z obowiązującymi normami. Nie mogą wykazywać cech przerwania łańcucha chłodniczego, nie mogą być rozmrożone. Filety po rozmrożeniu powinny być całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze może występować przezroczysty śluz. Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpanych krawędzi, bez pozostałości wnętrzości. Produkty powinny charakteryzować się swoistym zapachem - niedopuszczalny jest jełki, gorzki, kwaśny lub obcy zapach. Nie będzie uznawany towar z oznakami zepsucia oraz z kończącym się terminem przydatności do spożycia. Tusze ryb wędzonych powinny być całe, bez obcych zanieczyszczeń; jędrne, równomiernie wywędzone; mięso soczyste i delikatne.

Przetwory rybne winny być dostarczane w czystych, nieuszkodzonych, szczelnie zamkniętych opakowaniach. Produkty nie mogą wykazywać oznak zepsucia po otwarciu opakowania.

.....  
*czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy*

.....  
nazwa i adres Oferenta

**PAKIET NR 10**

**DOSTAWA MIĘSA WIEPRZOWEGO I WOŁOWEGO ORAZ PODROBÓW  
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ**

Cena ofertowa (podana cyfrowo i słownie): Brutto ..... - zł słownie:

.....

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Lp.	Nazwa artykułu	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia*	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f
1.	Boczek wp. bez kości - świeży	kg	10,00		
2.	Flaki wołowe parzone cięte	kg	65,00		
3.	Karczek wp. bez kości - świeży	kg	120,00		
4.	Łopatka wp. bez kości - świeża	kg	820,00		
5.	Mięso mielone wieprzowo-wołowe - świeże	kg	20,00		
6.	Nóżki wieprzowe - świeże	kg	35,00		
7.	Ogony wieprzowe - świeże	kg	22,00		
8.	Ozory wieprzowe - świeże	kg	55,00		
9.	Płuca wieprzowe - świeże	kg	45,00		
10.	Schab wp. bez kości - świeży	kg	250,00		
11.	Śtonina mielona - świeża	kg	30,00		
12.	Wołowe - extra bez kości - świeże	kg	25,00		
13.	Wołowe z kością - antrykot, świeże, cięte	kg	170,00		
14.	Żeberka wieprzowe extra mięsne, paski - świeże	kg	80,00		
<b>Razem</b>					

Cena ofertowa: .....  
(wartość brutto)

\* Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie do 30% +/-

**Wymagania jakościowe dla mięsa wołowego, wieprzowego oraz podrobów**

Mięsa i podroby winny być dostarczane świeże, o swoistej dla tej grupy produktów barwie od bladorożowej do czerwonej. W przekroju lekko wilgotne, sok mięsny przezroczysty. Wygląd dostarczanych artykułów typowy dla danego produktu, tj.: powierzchnia dość sucha, matowa, nie śluzowata (dopuszczalna przy podrobach). Mięsa muszą być wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych. Nie mogą wykazywać objawów psucia, nieświeżości surowca, stęgnięcia lub obcych zapachów.

.....  
czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy

.....  
nazwa i adres Oferenta

**PAKIET NR 11**

**DOSTAWA MIĘSA I PODROBÓW DROBIOWYCH  
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ**

Cena ofertowa (podana cyfrowo i słownie): Brutto ..... - zł słownie:

.....

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Lp	Nazwa artykułu	Sugerowana waga jednostkowa	Jm.	Orientacyjna ilość zamówienia*	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g
1	Kurczaki świeże	1300 - 1700g	kg	120,00		
2	Porcje rosółowe mrożone - paczkowane	500 - 2000g	kg	750,00		
3	Serca z indyka - świeże		kg	36,00		
4	Udka z kurczaka - ćwiartki świeże	350 - 400g	kg	60,00		
5	Wątróbka z kurczaka - świeża		kg	85,00		
6	Żołądki z indyka - świeże		kg	40,00		
7	Filety z kurczaka - świeże		kg	255,00		
8	Filety z indyka - świeże		kg	80,00		
9	Podudzie z kurczaka świeże	150 - 180g	kg	400,00		
10	Filet z udźca z kurczaka b/kości, b/skóry - świeży	100 - 160g	kg	200,00		
11	Filet z udźca z kurczaka b/kości - ze skórą - świeży	120 - 180g	kg	50,00		
12	Skrzydła z indyka - świeże		kg	90,00		
13	Udziec z kurczaka z kością - świeży	150 - 180g	kg	60,00		
Razem						

**Cena ofertowa:** .....  
(wartość brutto)

\* Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie do 30% +/-

## Wymagania jakościowe dla mięsa i podrobów drobiowych

Mięso i podroby winny być dostarczane świeże, o swoistej dla tej grupy produktów barwie od jasnorożowej do różowej/ciemnorożowej. W przekroju lekko wilgotne, sok mięсны przeźroczysty, bez nadmiernego wycieku. Wygląd dostarczanych artykułów typowy dla danego produktu, tj.: bez zewnętrznych krwawych wybroczyn. Mięso musi być wolne od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych. Nie mogą wykazywać objawów psucia, nieświeżości surowca, stęchnięcia lub obcych zapachów. Surowce powinny być skalibrowanej wielkości, np. udka, filety, itp.

.....  
*czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy*

.....  
nazwa i adres Oferenta

**PAKIET NR 12**

**DOSTAWA WĘDLIN  
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ**

Cena ofertowa (podana cyfrowo i słownie): Brutto .....- zł słownie:

.....  
**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Lp	Nazwa artykułu	Nazwa własna <sup>#</sup>	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia*	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g
1.	Baleron wieprzowy gotowany (zawartość mięsa wieprzowego min. 80% )		kg	90,00		
2.	Blok drobiowy grubo rozdrobniony (zawartość mięsa drobiowego min. 70% )		kg	105,00		
3.	Blok wieprzowy grubo rozdrobniony (zawartość mięsa wieprzowego min. 70% )		kg	90,00		
4.	Boczek rolowany faszerowany ( zawartość mięsa 70%)		kg	50,00		
5.	Boczek wędzony-surowy, paski, bez kości		kg	170,00		
6.	Filet z indyka wędzony, pieczony- płat (mięso z indyka nierozdrobnione min.95%)		kg	90,00		
7.	Kiełbasa wieprzowa biała parzona średnio rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min.75%)		kg	55,00		
8.	Kiełbasa wieprzowa podsuszana grubo rozdrobniona - kanapkowa, np.żywiecka, krakowska, oławska itp.(zawartość mięsa wieprzowego min.80%)		kg	150,00		
9.	Kiełbasa wieprzowa parówkowa drobno rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min.70%)		kg	110,00		
10.	Kiełbasa wieprzowa surowa wędzona średnio rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min.80% )		kg	38,00		

11.	Kiełbasa wieprzowa swojska wędzona, pieczona -"cienka", średnio rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min.80% )		kg	90,00		
12.	Kiełbasa wieprzowa parzona grubo rozdrobniona - kanapkowa, np. krakowska, kminkowa, dębicka itp.(zawartość mięsa wieprzowego min.80%)		kg	150,00		
13.	Kiełbasa wieprzowa szynkowa grubo rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min.80%)		kg	120,00		
14.	Kiełbasa śląska drobiowa średnio rozdrobniona (zawartość mięsa drobiowego min.70%)		kg	100,00		
15.	Kiełbasa śląska wieprzowa średnio rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min.70%)		kg	110,00		
16.	Kiełbasa toruńska średnio rozdrobniona (zawartość mięsa min.70%)		kg	90,00		
17.	Kiełbasa wieprzowa głogowska średnio rozdrobniona (zawartość mięsa min.80%)		kg	55,00		
18.	Kiełbasa zwyczajna średnio rozdrobniona (zawartość mięsa min.60%)		kg	160,00		
19.	Kiełbaski wieprzowe nadziewane serem średnio rozdrobnione, "cienkie"(zawartość mięsa min.70%)		kg	50,00		
20.	Krupnioki śląskie		kg	60,00		
21.	Butczanka		kg	35,00		
22.	Metka wieprzowa podwędzana grubo rozdrobniona		kg	66,00		
23.	Metka smakowa średnio rozdrobniona, np.cebulowa, tatarska, łososiowa itp.		kg	66,00		
24.	Mielonka drobiowa średnio rozdrobniona (zawartość mięsa drobiowego min. 70%)		kg	75,00		
25.	Mielonka wieprzowa średnio rozdrobniona (zawartość mięsa wieprzowego min. 70%)		kg	75,00		
26.	Mortadela wieprzowa drobno rozdrobniona (zawartość mięsa min. 70%)		kg	80,00		
27.	Ogonówka parzona ( zawartość mięsa wieprzowego min. 80%)		kg	150,00		
28.	Parówki drobiowe drobno rozdrobnione (zawartość mięsa drobiowego min. 70%)		kg	110,00		
29.	Parówki wieprzowe z szynki średnio rozdrobnione (zawartość mięsa wieprzowego z szynki min. 70%)		kg	120,00		



30.	Paszтетowa drobiowa		kg	40,00		
31.	Paszтетowa wieprzowa popularna		kg	40,00		
32.	Paszтетowa wieprzowa podwędzana		kg	40,00		
33.	Polędwica sopocka (zawartość mięsa min.80%)		kg	125,00		
34.	Polędwica z indyka średnio rozdrobniona (zawartość mięsa z indyka min.70%)		kg	80,00		
35.	Rolada drobiowa faszerowana (zawartość mięsa drobiowego min. 70%)		kg	120,00		
36.	Salami wieprzowe, szlachetne drobno rozdrobnione (zawartość mięsa min. 80%)		kg	22,00		
37.	Salceson drobiowy grubo rozdrobniony (zawartość mięsa drobiowego min. 40% )		kg	45,00		
38.	Salceson ozorkowy grubo rozdrobniony (zawartość podrobów wieprzowych min. 51%, w tym ozory 35% )		kg	70,00		
39.	Schab pieczony, wędzony (zawartość mięsa wieprzowego ze schabu min. 80%)		kg	40,00		
40.	Szynka biała parzona (zawartość mięsa wieprzowego min. 80%)		kg	25,00		
41.	Szynka drobiowa z kurczaka grubo rozdrobniona (zawartość mięsa drobiowego min.70% )		kg	85,00		
42.	Szynka wieprzowa gotowana (zawartość mięsa wieprzowego min. 80%)		kg	95,00		
43.	Szynka wieprzowa parzona konserwowa (zawartość mięsa wieprzowego min. 75%)		kg	80,00		
44.	Indyk w galarecie (zawartość mięsa z indyka min. 50%)		kg	75,00		
45.	Szynka wieprzowa tradycyjna, np.wiejska, swojska, itp. (zawartość mięsa wieprzowego min. 85%)		kg	80,00		
<b>Razem</b>						

Cena ofertowa: .....  
(wartość brutto)

\* Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie do 30% +/-

**# pod pojęciem nazwa własna należy rozumieć produkt zawierający odpowiedni składnik wynikający z nazwy artykułu, np. kiełbaski wp. z serem to wyrób zawierający w swoim składzie mięso wp. I dodatek sera. Kolumnę wypełnić obowiązkowo.**

## Wymagania jakościowe dla wędlin

Dostarczane wędliny winny być zawsze świeże. Powierzchnia zewnętrzna wyrobów czysta, sucha lub lekko wilgotna. Konsystencja wędlin soczysta, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, o barwie różowej lub różowo-czerwonej w przypadku wędzonek z mięsa peklowanego lub szarej w przypadku wędzonek z mięsa niepeklowanego. Smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości surowca lub zapachu obcym. Wędliny/kiełbasy powinny być dostarczane z jednej partii produkcyjnej o jednorodnej wielkości.

.....  
*czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy*

.....  
nazwa i adres Oferenta

**PAKIET NR 13**

**DOSTAWA JAJ KURZYCH  
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ**

Cena ofertowa (podana cyfrowo i słownie): Brutto ..... - zł słownie:

.....

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Lp.	Nazwa artykułu	Sugerowana waga jajka	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia*	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g
1.	Jaja kurze	63g-73g (L)	szt.	14 000,00		
<b>Razem</b>						

Cena ofertowa: .....  
(wartość brutto)

\* Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie do 30% +/-

**Wymagania jakościowe dla jaj kurzych**

Jaja kurze winny być dostarczane świeże, o odpowiedniej wielkości - zgodnie ze specyfikacją. Powinny posiadać nieuszkodzoną, niezdeformowaną, naturalnie czystą skorupkę. Nie mogą wykazywać obcych, nieświeżych zapachów, świadczących o zepsuciu produktu. Niedopuszczalne jest występowanie pleśni pod skorupką czy jajka z rozwijającym się zarodkiem.

.....  
czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy

.....  
nazwa i adres Oferenta

PAKIET NR 14

DOSTAWA CZEKOLAD I WYROBÓW CUKIERNICZYCH  
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ

Cena ofertowa (podana cyfrowo i słownie): Brutto ..... - zł słownie:

.....

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Lp.	Nazwa artykułu	Sugerowana wielkość opakowania	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia*	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g
1.	Biszkopty	500-3000g	kg	24,00		
2.	Bombonierka - czekoladki nadziewane bezalkoholowe #	100-150g	kg	15,00		
3.	Cukierki czekoladowe (nadzienie kakaowe, orzechowe, rumowe, np. michałki itp.) #	500-1000g	kg	8,00		
4.	Ciastka maślane	800-2500g	kg	15,00		
5.	Ciastka deserowe-kakaowe, z cukrem, z kokosem itp.	800-2500g	kg	25,00		
6.	Ciastka deserowe oblewane czekoladą	800-2500g	kg	10,00		
7.	Ciasteczka deserowe z nadzieniem owocowym, kremowym	800-2500g	kg	15,00		
8.	Pierniki nadziewane w czekoladzie	800-2500g	kg	7,00		
9.	Biszkopty z galaretką w czekoladzie	800-1000g	kg	10,00		
10.	Galaretka w czekoladzie	500-1000g	kg	7,00		
11.	Praliny nadziewane (min.40% masy kakaowej)	500-1000g	kg	4,00		
12.	Wafle bez dodatku cukru	70-150g	kg	7,00		
13.	Ciastka bez dodatku cukru	70-150g	kg	7,00		
14.	Zestaw wielkanocny z czekolady mlecznej (min. 30% masy kakaowej)	60-100g	kg	18,00		
<b>Razem</b>						

Cena ofertowa: .....  
(wartość brutto)

\* Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie do 30% +/-

#Nie dopuszcza się wyrobów czekoladopodobnych.

## Wymagania jakościowe dla czekolad i wyrobów cukierniczych

Czekolady i wyroby winny być dostarczane w czystych, nieuszkodzonych mechanicznie, szczelnie zamkniętych opakowaniach. Nie mogą wykazywać objawów psucia, pleśni, uszkodzenia, obcych zapachów. Nie dopuszcza się produktów zmoczonych, pogniecionych, połamanych, nadmiernie zbrylonych oraz z kończącym się terminem przydatności do spożycia. Nie uznaje się wyrobów czekoladopodobnych.

.....  
*czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy*

.....  
nazwa i adres Oferenta

**PAKIET NR 15**

**DOSTAWA NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH  
DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ „SENIOR” W RUDZIE ŚLĄSKIEJ**

Cena ofertowa (podana cyfrowo i słownie): Brutto ..... - zł słownie:

.....

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Lp.	Nazwa artykułu	Sugerowana waga jednostkowa	Jm	Orientacyjna ilość zamówienia*	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
a	b	c	d	e	f	g
1	Napoje owocowe pasteryzowane niegazowane min. 25% soku	1000 - 2000ml	l	220,00		
2	Soczki owocowo-warzywne 100%, przecierowe	250 - 330ml	l	120,00		
3	Soki owocowo - warzywne 100%, przecierowe	750 - 1000ml	l	220,00		
4	Syrop wysokostodzony z owoców czerwonych - naturalny zagęszczony. Ekstrat ogólny owoców min. 60%	330 - 500ml	l	6,00		
5	Woda mineralna gazowana, niegazowana	1500ml	szt	12,00		
6	Soki owocowe 100%	1000ml	l	110,00		
<b>Razem:</b>						

**Cena ofertowa:** .....  
(wartość brutto)

\* Orientacyjna ilość zamówienia podana w opisie przedmiotu zamówienia może ulec zmianie do 30% +/-

**Wymagania jakościowe dla napojów bezalkoholowych**

Napoje winny być dostarczane w czystych, nieuszkodzonych mechanicznie, szczelnie zamkniętych opakowaniach. Barwa i smak właściwy dla użytych owoców lub warzyw (w przypadku wody przezroczysty). Produkty nie mogą wykazywać obcych zapachów. Nie dopuszcza się produktów potłuczonych, pogniecionych oraz z kończącym się terminem przydatności do spożycia.

.....  
czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy

**Zamawiający:**

Dom Pomocy Społecznej „Senior”  
w Rudzie Śląskiej  
ul. Puszkina 7  
41-704 Ruda Śląska

**Wykonawca:**

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

**Oświadczenie wykonawcy**

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „ **Dostawa artykułów żywnościowych dla Domu Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej w I półroczu 2020r.**”, prowadzonego przez Dom Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej, ul. Puszkina 7, 41-704 Ruda Śląska, oświadczam, co następuje:

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1, 2,4 ustawy Pzp.

..... (miejsce), dnia ..... r.

.....

(podpis osoby uprawnionej

do reprezentowania Wykonawcy)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 pkt 1, 2 i 4 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze (procedura sanacyjna – samooczyszczenie):

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

..... (miejsowość), dnia ..... r.

.....  
(podpis osoby uprawnionej  
do reprezentowania Wykonawcy)

#### **OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:**

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

..... (miejsowość), dnia ..... r.

.....  
(podpis osoby uprawnionej  
do reprezentowania Wykonawcy)

#### **OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

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

..... (miejsowość), dnia ..... r.

.....  
(podpis osoby uprawnionej  
do reprezentowania Wykonawcy)



**Zamawiający:**

Dom Pomocy Społecznej „Senior”  
w Rudzie Śląskiej  
ul. Puszkina 7  
41-704 Ruda Śląska

**Wykonawca:**

.....  
.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

**reprezentowany przez:**

.....  
.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

**Oświadczenie wykonawcy**

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

**DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „ **Dostawa artykułów żywnościowych dla Domu Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej w I półroczu 2020r.**”, prowadzonego przez Dom Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej, ul. Puszkina 7, 41-704 Ruda Śląska, oświadczam, co następuje:

**INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:**

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu oraz w pkt. 3 XI rozdziału Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia..

..... (miejsowość), dnia ..... r.

.....  
(podpis osoby uprawnionej

do reprezentowania Wykonawcy)

### **INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:**

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu oraz w pkt. 3 XI rozdziału Specyfikacji Istotnych Warunków, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

.....  
.....

....., w następującym zakresie: .....

.....

*(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).*

..... *(miejsowość)*, dnia ..... r.

.....  
*(podpis osoby uprawnionej  
do reprezentowania Wykonawcy)*

### **OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

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

..... *(miejsowość)*, dnia ..... r.

.....  
*(podpis osoby uprawnionej  
do reprezentowania Wykonawcy)*

.....  
pieczęć Wykonawcy

## OŚWIADCZENIE

Składając ofertę w przetargu nieograniczonym na:

**„Dostawa artykułów żywnościowych dla Domu Pomocy Społecznej ”Senior” w Rudzie Śląskiej w I półroczu 2020r.”**

niniejszym oświadczam/oświadczamy\*, że:

- z żadnym z Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu **nie należę/nie należymy do tej samej grupy kapitałowej** w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jednolity Dz. U. z 2019r. poz. 369)\*
  
- **wspólnie z .....** **należę/należymy do tej samej grupy kapitałowej** w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jednolity Dz. U. z 2019r. poz. 369) i przedkładam/przedkładamy niżej wymienione dowody, że powiązania między nami nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w niniejszym postępowaniu:\*

- 1).....
- 2).....
- 3).....
- 4).....

\*niepotrzebne skreślić lub pominąć

.....  
miejsowość, data

.....  
(podpis osoby uprawnionej  
do reprezentowania Wykonawcy)

## WZÓR - UMOWA nr ...../.....

Umowa została zawarta w dniu .....2019 r. w Rudzie Śląskiej pomiędzy: **Miasto Ruda Śląska**, z siedzibą organu wykonawczego: Plac Jana Pawła II 6, 41-709 Ruda Śląska (NIP 641-10-05-769) -Dom Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej, 41-704Ruda Śląska, ul.Puszkina 7, (NIP 641-14-20-623), reprezentowanym przez Dyrektora Domu - Jolanę Kaczmarczyk-Całek działającym na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta Miasta Ruda Śląska nr SP.077.2.103.2015 z dnia 19 lutego 2015r., zwanym dalej „Zamawiającym”

a firmą

(nazwa Firmy)

(adres)

reprezentowaną przez:

.....

działającą na podstawie: ..... zwaną dalej „Wykonawcą”.

Niniejsza umowa została zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą z dnia 29.01.2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), zwaną w dalszej części „ustawą”.

## § 1

Termin obowiązywania umowy: **01.01.2020r.** - **30.06.2020r.** z zastrzeżeniem, iż umowę uznaje się za wykonaną w momencie wykorzystania kwoty określonej w § 3 pkt 1.

## § 2

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest dostawa artykułów żywnościowych dla Domu Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej w I półroczu 2020r.
2. Zamawiający zamawia u Wykonawcy dostawę artykułów żywnościowych zgodnie z Pakietem nr ..... - .....
3. Wykonawca dostarczać będzie artykuły żywnościowe w konkretnych ilościach, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz zgodnie z asortymentem określonym każdorazowo w zamówieniu.
4. Wykonawca realizuje dostawy na własny koszt, transportem przystosowanym do tego celu i spełniającym niezbędne wymagania określone przepisami prawa obowiązującymi w tym zakresie.
5. Każdorazowa dostawa odbywa się na podstawie wcześniejszego zapotrzebowania określającego ilość i rodzaj asortymentu, złożonego nawet w dniu poprzedzającym dostawę (pisemnie, faksem lub telefonicznie).
6. Wykonawca dostarczając towar jest zobowiązany do wniesienia towaru do magazynu żywnościowego Zamawiającego, znajdującego się w Rudzie Śląskiej przy ul. Puszkina 7.

Godziny dostaw towaru:

**Pakiet nr 1** Dostawa przetworów spożywczych - 2 razy w tygodniu w godz. 7:00-10:00.\*

**Pakiet nr 2** Dostawa artykułów sypkich - 2 razy w tygodniu w godz. 7:00-10:00 \*

**Pakiet nr 3** Dostawa artykułów nabiałowych - 6 razy w tygodniu (codziennie oprócz niedziel) w godz.6:30-7:00.\*

**Pakiet nr 4** Dostawa wyrobów piekarskich - 6 razy w tygodniu (codziennie oprócz niedziel) w godz.6:30-7:00.\*

**Pakiet nr 5** Dostawa wypieków cukierniczych - 2-3 razy w tygodniu (w tym soboty) w godz. 6:30-8:30.\*

**Pakiet nr 6** Dostawa warzyw świeżych i suszonych - 3 - 5 razy w tygodniu w godz. 6:30-8:00.\*

- Pakiet nr 7** Dostawa owoców świeżych - 3- 5 razy w tygodniu w godz. 6:30-8:00.\*
- Pakiet nr 8** Dostawa warzyw i owoców mrożonych - 2 razy w tygodniu w godz. 7:00- 9:00.\*
- Pakiet nr 9** Dostawa ryb mrożonych, wędzonych i przetworów rybnych - 2-3 razy w tygodniu w godz. 7:00 - 10:00.\*
- Pakiet nr 10** Dostawa mięsa wieprzowego i wołowego oraz podrobów - 2-3 razy w tygodniu w godz. 6:30 - 8:00.\*
- Pakiet nr 11** Dostawa mięsa i podrobów drobiowych - 2-3 razy w tygodniu w godz. 6:30- 8:00.\*
- Pakiet nr 12** Dostawa wędlin - 2-3 razy w tygodniu - w godz. 6:30- 7:00.\*
- Pakiet nr 13** Dostawa jaj kurzych - 2 razy w tygodniu w godz. 7:00- 10:00.\*
- Pakiet nr 14** Dostawa czekolad i wyrobów cukierniczych - 2 razy w tygodniu w godz. 7:00- 10:00.\*
- Pakiet nr 15** Dostawa napojów bezalkoholowych - 2 razy w tygodniu w godz. 7:00- 10:00\*

(\* Niepotrzebne skreślić)

### § 3

1. **Strony ustalają, że zgodnie ze złożoną ofertą, cena ofertowa Umowy w całym okresie jej trwania nie przekroczy kwoty ..... zł brutto, (słownie:.....) w tym wartość netto .....zł, wartość podatku VAT .....zł..**
  2. *Z uwagi na dokonanie wyboru oferty prowadzącego do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towaru i usług w zakresie następujących towarów: ..... Odprowadzenie podatku w kwocie .....zł leży po stronie Zamawiającego.\* lub*
  2. **Zgodnie ze złożoną ofertą, Wykonawca nie wykazał w ofercie towarów w zakresie powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług w tym zakresie.\***
- \*niepotrzebne skreślić*
3. Płatności będą dokonywane przelewem, na podstawie faktur Vat lub rachunków wystawionych przez Wykonawcę, w terminie 30 dni od daty złożenia faktury w siedzibie Zamawiającego, na rachunek Wykonawcy wskazany na fakturze.
  4. Faktury należy wystawiać na poniższe dane :  
**Miasto Ruda Śląska - Dom Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej  
 Plac Jana Pawła II 6, 41-709 Ruda Śląska (NIP 641-10-05-769).**  
 Adres dostaw i do korespondencji: Dom Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej, 41-704 Ruda Śląska, ul. Puszkińska 7.
  5. Ceny jednostkowe brutto poszczególnych artykułów nie mogą być wyższe niż wskazane w ofercie, przez cały czas obowiązywania umowy.
  6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia bądź zmniejszenia do 30% poszczególnych ilości przedmiotu zamówienia.

### § 4

1. Osobą uprawnioną z ramienia Zamawiającego do kontaktów i ustaleń z Wykonawcą w zakresie bieżących zamówień jest pani Jolanta Sztejn - magazynierka.
2. Osobą uprawnioną ze strony Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym jest pan/i .....

### § 5

1. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji co do jakości dostarczanego towaru, właściwej dla danego asortymentu.
2. Artykuły żywnościowe będące przedmiotem zamówienia muszą odpowiadać warunkom jakościowym, zgodnym z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami, systemem HACCP oraz prawem żywnościowym.

3. Towar dostarczony do Zamawiającego powinien być świeży, barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń chemicznych i organicznych, bez oznak obecności pleśni, prawidłowo oznakowany (każdy towar winien posiadać etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przetrzymywania, skład, identyfikację producenta).
4. Jeżeli ujawnią się wady jakościowe rzeczy (widoczne lub ukryte) podczas odbioru lub podczas magazynowania, Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć towar bez wad niezwłocznie, w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
5. W razie dostarczenia towaru niezgodnie ze złożonym zapotrzebowaniem bądź niezrealizowania dostawy w sposób podany w § 2 pkt 5, Zamawiający może odmówić przyjęcia dostawy w całości lub w części.
6. W przypadku niedostarczenia towaru w wyznaczonym terminie i czasie lub dostarczenia towaru niezgodnie ze złożonym zapotrzebowaniem, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu niedostarczonego towaru, a w przypadku, gdy wartość zakupionego towaru przewyższy wartość zamówionego towaru objętego umową - różnicą obciąża Wykonawcę i dokona potrącenia z tego tytułu z należności Wykonawcy. Zamawiający powiadomi o tym fakcie Wykonawcę telefonicznie i na piśmie.
7. Wykonawca zobowiązuje się przekazywać towar bezpośrednio osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym.

#### § 6

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było powiedzieć 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 powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
2. W sytuacji, o której mowa w pkt 1, Wykonawca może zażądać należnej zapłaty za towar z tytułu wykonania części umowy.

#### § 7

1. Zamawiający nie przewiduje możliwości dokonania zmian postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.
2. Zmiana umowy może nastąpić w przypadkach, o których mowa w art. 144 ust. 1 pkt 2-6 ustawy Prawo zamówień publicznych. Wszelkie zmiany do ustaleń wynikających z niniejszej umowy, wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności takich zmian.
3. Zmiany umowy dokonane z naruszeniem zapisów pkt 1 i 2 są nieważne.

#### § 8

Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.

#### § 9

1. Wykonawca jest obowiązany zapłacić Zamawiającemu karę umowną:
  - a) za niedostarczenie towaru w wyznaczonym terminie i czasie lub dostarczenia towaru niezgodnie ze złożonym zapotrzebowaniem - w wysokości 10 % wartości dostawy określonej danym zamówieniem,
  - b) za nieprzestrzeganie godzin dostawy określonych w pkt. 6 § 2 w wysokości 10 % wartości dostawy określonej danym zamówieniem,
  - c) za rozwiązanie umowy z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca - Wykonawca zapłaci karę w wysokości 20% wartości umowy określonej w pkt 1§ 3, pozostałej do zrealizowania.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy (ze skutkiem natychmiastowym) w przypadku zaistnienia jednej z następujących okoliczności, za które odpowiada Wykonawca:
  - a) trzykrotne opóźnienie dostawy (powyżej 60 min),

- b) trzykrotna reklamacja dostarczonego towaru (np. z uwagi na: złą jakość, niezdatność do spożycia, braki ilościowe, brak oznakowania towaru, itp.).
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę za nieopłacenie faktury w terminie, w wysokości odsetek ustawowych za każdy dzień zwłoki.
  4. Zamawiający będzie potrącał kary umowne z kwot należnych Wykonawcy z tytułu wykonania niniejszej umowy.
  5. Strony mogą dochodzić odszkodowań przewyższających kary umowne na zasadach ogólnych, przewidzianych w Kodeksie Cywilnym.

#### § 10

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. informuję, że: realizacja umowy, która zostanie zawarta będzie wiązała się z koniecznością przetworzenia danych osobowych. Aby zapewnić pełną kontrolę nad sposobem wykorzystania danych osobowych przekazujemy następujące informacje:

1. Administratorem danych osobowych jest:  
Dom Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej, ul. Puszkina 7.
2. Dane kontaktowe inspektora ochrony danych w Domu Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej: tel. 32 248 17 74 wewn. 20.
3. Administrator będzie przetwarzać tylko takie dane osobowe, które zostaną udostępnione przez Wykonawcę i będzie je wykorzystywać jedynie na podstawie i w celu realizacji umowy.
4. Odbiorcą danych osobowych będą instytucje przewidziane w przepisach prawa oraz podmioty z którymi Dom Pomocy Społecznej „Senior” w Rudzie Śląskiej podpisał umowy powierzenia danych osobowych (firma informatyczna).
5. Dane osobowe udostępnione nie będą przekazywane do państwa trzeciego/organizacji międzynarodowej.
6. Dane osobowe będą przechowywane tak długo jak będzie to konieczne do wykonania wszystkich obowiązków wynikających z umowy, w tym tych określonych w przepisach prawa oraz do dochodzenia roszczeń.
7. Wykonawca ma prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu - o ile nie koliduje to z innymi przepisami.
8. Wykonawca ma prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego gdy uzna, iż przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.
9. Podanie przez Wykonawcę danych osobowych jest dobrowolne, jednak bez wykorzystania jego danych osobowych zawarcie i wykonanie umowy nie będzie możliwe.
10. Administrator danych nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany ani poprzez profilowanie.

#### § 11

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się ustawę Prawo zamówień publicznych, Kodeks Cywilny oraz inne właściwe przepisy.

#### § 12

Wszelkie sprawy sporne, wynikające z realizacji niniejszej umowy, rozstrzygać będzie Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

#### § 13

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: