

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



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

Prowadzący postępowanie: Sekcja Żywnościowa Szkoły Policji w Piłe

Dane teleadresowe:

[sekretariat@sppila.policja.gov.pl](mailto:sekretariat@sppila.policja.gov.pl)  
[zaopatrzenia@sppila.policja.gov.pl](mailto:zaopatrzenia@sppila.policja.gov.pl)

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

**UWAGA – Przesyłanie wszelkich informacji, oświadczeń, zaświadczeń drogą faksową lub drogą elektroniczną do Sekcji Żywnościowej może odbywać się tylko w dniach roboczych od poniedziałku do czwartku w godzinach 7<sup>30</sup>-15<sup>30</sup>, w piątki od 7<sup>00</sup> do 15<sup>00</sup> na numer 67 352 23 24.**

## **ROZDZIAŁ I - Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest: **DOSTAWA WARZYW ŚWIEŻYCH, JABŁEK I GRUSZEK, ZIEMNIAKÓW ORAZ OWOCÓW CYTRUSOWYCH I PIECZAREK, dla Szkoły Policji w Pile.**

*Niniejsze postępowanie podzielone jest na części:*

**Część 1 – DOSTAWA WARZYW ŚWIEŻYCH w asortymencie w orientacyjnej ilości: 16 050 kg (CPV 03220000-9)**

**Część 2 – DOSTAWA JABŁEK i GRUSZEK w orientacyjnej ilości – 3 200 kg (CPV 03222320-2)**

**Część 3 – DOSTAWA ZIEMNIAKÓW w orientacyjnej ilości 21 000 kg (03212100-1)**

**Część 4 - DOSTAWA OWOCÓW CYTRUSOWYCH I PIECZAREK w asortymencie w orientacyjnej ilości 3 450 kg (03222200-5)**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w załączniku nr 1.

## **ROZDZIAŁ II - Termin realizacji zamówienia.**

1. Umowa zostanie zawarta na czas określony: do dnia **30 CZERWCA 2018 r.**
2. Planowany termin pierwszej dostawy **02 stycznia 2018 r.**
3. **Dostawa towaru** odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w godz. **6<sup>00</sup> do 9<sup>00</sup>** na koszt i ryzyko Wykonawcy. Dostawy realizowane będą w oparciu o zamówienia częściowe składane – telefonicznie, lub faksem lub pocztą elektroniczną.
4. **Warunki płatności**  
Płatność za dostarczony towar dokonywana będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy, w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury VAT przez Zamawiającego.  
Za termin zapłaty uznaje się dzień, w którym Zamawiający polecił swemu bankowi przelać na rachunek Wykonawcy kwotę wynikającą z wystawionej faktury.

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

1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

1.1 Nie podlegają wykluczeniu.

1.2 Spełniają warunki udziału w postępowaniu w zakresie:

a) **kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej:**

- Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że posiada zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r., Nr 136, poz. 914, ze zmianami) zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie części zamówienia lub rodzaju żywności (grupy produktów) lub posiadają aktualną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu zgodnie z art. 61 i 62 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914 ze zmianami). Warunek zostanie oceniony na podstawie załączonych do oferty dokumentów, tj. *zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie części zamówienia lub rodzaju żywności (grupy produktów) obejmujących tę część zamówienia, dysponują wdrożonym i utrzymanym systemem bezpieczeństwa żywności HACCP, i /lub aktualnej decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu zgodnie z art. 61 i 62 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914 ze zmianami).*

b) **zdolności technicznej**

- Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że dysponuje co najmniej jednym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, która jest przedmiotem zamówienia spełniającym niezbędne warunki

określone w przepisach.

Warunek oceny zostanie na podstawie załączonego do oferty *zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej lub aktualnej decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w którym to zawarta będzie informacja dotycząca środka transportu.*

2. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.
3. Zgodnie z art. 22a ust. 1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polegać na zdolnościach technicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
4. Zgodnie z art. 22a ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający oceni czy udostępniane przez inne podmioty zdolności techniczne pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz będzie badał czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1.
5. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie załączonych do oferty dokumentów i oświadczeń w formie spełnia, nie spełnia. Wykonawca niespełniający warunków udziału w postępowaniu zostanie wykluczony zgodnie z art. 24 ust. 1 i/lub ust. 5 pkt. 1, ustawy Pzp.
6. Aktualność dokumentów składanych do oferty, a określonych w SIWZ:  
Za aktualny zostanie uznany zarówno dokument wystawiony odpowiednio nie wcześniej niż 3 m-ce i 6 m-cy przed upływem terminu składania ofert, jak również dokument wystawiony w okresie wcześniejszym.

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

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

Zamawiający nie wymaga złożenia dokumentów w powyższym zakresie.

#### **ROZDZIAŁ IV - Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania braku podstaw do wykluczenia.**

Wykonawcy zobowiązani są załączyć do oferty następujące dokumenty:

1. *Wypełniony Formularz ofertowy - wypełniony zgodnie z załącznikiem nr 1 do SIWZ.*
2. *Wypełniony w każdej pozycji Opis przedmiotu zamówienia zgodnie z załącznikiem nr 2 do SIWZ.*

3. *Oświadczenie wymagane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Pzp, załącznik nr 3 do SIWZ.*

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

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

1. Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy, chyba że wykonawca wskaże dostępność oświadczeń i dokumentów w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnymi i bezpłatnymi baz danych.
2. **Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów** podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie części zamówienia lub rodzaju żywności (grupy produktów) obejmujących tę część zamówienia, dysponują wdrożonym i utrzymanym systemem bezpieczeństwa żywności HACCP.
3. **Aktualną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu** zgodnie z art. 61 i 62 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914 ze zmianami) – dotyczy również środka transportu.
4. Wypełniony „*Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych (...)*”, w którym należy wykazać dysponowanie jednym środkiem transportu przystosowanym do przewozu towaru dot. niniejszego postępowania załącznik nr 5.

*Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekaże Zamawiającemu OŚWIADCZENIE O PRZYNALEŻNOŚCI LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp (wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 6 do SIWZ). Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.*

#### **DEFINICJE DOTYCZĄCE GRUPY KAPITAŁOWEJ**

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

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

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

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

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

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

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

(zgodnie z art. 4 pkt. 4 Ustawy z dnia 16.02.2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów).

4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie, o którym mowa w niniejszej SIWZ, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
5. Zamawiający żąda aby wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu złożył informacje o podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w rozdz. VI. 1 niniejszej SIWZ. *stanowiącym załącznik nr 3 do SIWZ oraz aktualne na dzień składania ofert.*

Inne

1. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zastosowanie mają przepisy zawarte w par. 7, 8, 9 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzaju dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r., poz. 1126).
2. W celu oceny, czy wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, zamawiający może żądać dokumentów, które określają w szczególności:
  - zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu;
  - sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
  - zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
  - czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
3. Zamawiający żąda od Wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów analogicznych dokumentów.
4. Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia dokumentów dotyczących podwykonawcy, któremu zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia, a który nie jest podmiotem, na którego zdolnościach lub sytuacji Wykonawca polega na zasadach określonych w art. 22a ustawy.
5. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnymi i bezpłatnymi baz danych, zamawiający pobiera samodzielnie z tych baz danych wskazane przez wykonawcę oświadczenia lub dokumenty.
6. W przypadku wskazania przez wykonawcę oświadczeń lub dokumentów, które znajdują się w posiadaniu zamawiającego, w szczególności oświadczeń lub dokumentów przechowywanych przez zamawiającego zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy, zamawiający w celu potwierdzenia okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3 ustawy, korzysta z posiadanych oświadczeń lub dokumentów, o ile są one aktualne.
7. W przypadku składania oferty przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, każdy z podmiotów występujących w konsorcjum musi przedłożyć w ofercie dokumenty określone w rozdziale IV punkt 4-6. Dokumenty i oświadczenia wymienione w rozdziale IV punkt 1-3 mogą przedstawić łącznie.

UWAGA:

- Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu zobowiązany jest zamieścić informacje o tych podmiotach we wskazanym w punkcie 3 oświadczeniu.
- Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu zobowiązany jest do zamieszczenia informacji o podwykonawcach we wskazanym wyżej oświadczeniu.
- W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie wskazane wyżej oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

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

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

UWAGA: Zamawiający nie uzna za skuteczne uzupełnienia w wyznaczonym terminie oferty o brakujące dokumenty w przypadku przekazania tych dokumentów wyłącznie drogą elektroniczną lub faksową. Uzupełniane dokumenty muszą zostać przekazane w formie papierowej (oryginał lub kserokopia poświadczona za zgodność z oryginałem zgodnie ze wskazaniem na wezwaniu do uzupełnienia) do Zamawiającego w wyznaczonym terminie.

3. Zamawiający przekazuje wszelkie pisma drogą faksową lub pocztą elektroniczną zgodnie z punktem 4 oraz niezwłocznie potwierdza pocztą. Terminy wyznaczone przez Zamawiającego na dokonanie poszczególnych czynności przez Wykonawcę liczone są od dnia przekazania pisma drogą faksową lub pocztą elektroniczną zgodnie z pkt. 4.
4. **Wykonawcy zobowiązani są do wskazania w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 2 do SIWZ numeru telefonu oraz numeru faksu lub adresu poczty elektronicznej, na który Zamawiający będzie przysyłał Wykonawcy wszelkie pisma przekazywane w ramach postępowania. Wykonawca wybiera faks albo pocztę elektroniczną według własnego uznania. W przypadku wpisania przez Wykonawcę zarówno numeru faksu jak i adresu poczty elektronicznej Zamawiający będzie przysyłał zeskanowane dokumenty pocztą elektroniczną.**
5. W przypadku wyboru przez Wykonawcę poczty elektronicznej Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za odbieranie przekazywanej poczty. W przypadku zaniechania odebrania przekazanej poczty Wykonawca ponosi wszelkie wynikające z tego skutki. Zamawiający nie wymaga potwierdzenia otrzymania przekazywanego pisma drogą elektroniczną.
6. W przypadku wyboru przez Wykonawcę jako drogi otrzymywania pism nadawanych przez Zamawiającego drogą faksową Wykonawca ponosi odpowiedzialność za sprawdzenie kompletności i czytelności otrzymanego przesłanego pisma. Brak kompletności lub czytelności Wykonawca niezwłocznie zgłasza Zamawiającemu telefonicznie na nr 67 352 21 11. Za dowód skutecznego przesłania pisma do Wykonawcy drogą faksową Zamawiający uznaje potwierdzenie przesłania faksowego „OK” na numer podany przez Wykonawcę na formularzu ofertowym i wykazany na potwierdzeniu faksowym. Zamawiający nie wymaga potwierdzenia otrzymania przekazywanego pisma drogą faksową.
7. Wykonawca zobowiązany jest do powiadomienia Zamawiającego w przypadku zmiany numeru telefonu, faksu lub adresu poczty elektronicznej, na który Zamawiający ma przysyłać pisma. W przypadku nie dokonania powiadomienia Zamawiającego, przesłanie pisma na numer faksu lub adres poczty elektronicznej wskazany na formularzu ofertowym zgodnie z zasadami wskazanymi w niniejszym punkcie uważa się za skutecznie dokonane.
8. Przesyłanie wszelkich informacji, oświadczeń, zaświadczeń drogą faksową lub drogą elektroniczną do Zamawiającego może odbywać się tylko w dniach roboczych od poniedziałku do czwartku w godzinach 7<sup>30</sup>-15<sup>30</sup>, w piątki 7<sup>00</sup>-15<sup>00</sup> na numer 67 352 23 22.
9. **UWAGA: W przypadku przesłania dokumentu po godzinie 15<sup>30</sup> lub w piątek po 15<sup>00</sup> w dniu roboczym spowoduje, iż zostanie on zarejestrowany u Zamawiającego jako złożony w następnym dniu roboczym. W przypadku przesłania dokumentu w dniu wolnym od pracy zostanie on zarejestrowany u Zamawiającego jako złożony w pierwszym następującym dniu roboczym.**
10. Osoba upoważniona do kontaktów w sprawie przedmiotu zamówienia: Pani Anna Bejma: 67 352 23 90.
11. Wszelkie zapytania do treści ogłoszenia i Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia należy przysyłać na numer faksu 67 352 23 24 lub pocztą elektroniczną na adres [zaopatrzenie@sppila.policja.gov.pl](mailto:zaopatrzenie@sppila.policja.gov.pl) Wyjaśnienia nie będą udzielane telefonicznie.

**ROZDZIAŁ VI - Wymagania dotyczące wadium**

Zamawiający nie żąda wniesienia wadium.

## **ROZDZIAŁ VII - Termin związania oferta**

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

## **ROZDZIAŁ VIII - Opis sposobu przygotowania oferty**

1. Wypełniony formularz ofertowy wg wzoru załącznika nr 1 i 2 do SIWZ . **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.**
2. Oferta tj. formularz ofertowy wraz z wszystkimi załącznikami w ofercie w tym dokumenty i oświadczenia, których mowa w niniejszej SIWZ, mają być w całości sporządzone w języku polskim, ręcznie, na maszynie do pisania lub komputerze (w sposób czytelny) oraz podpisana w sposób określony pkt. 3 przez osoby uprawnione (podpisujące ofertę). Osoba uprawniona to osoba, która jest wymieniona w dokumencie w określonym rozdziale IV pkt 4.
3. *Wszystkie dokumenty w złożonej ofercie muszą być opieczętowane pieczęcią imienną i podpisane, w przypadku braku pieczęci imiennej osoby, podpis powinien zostać złożony w taki sposób, aby umożliwił identyfikację osoby uprawnionej i opieczętowany pieczęciami firmowymi lub sporządzony na papierze firmowym. Nie dotyczy załączników składanych jako oryginały wystawione i podpisane przez uprawnione organy np. KRS, ZUS, US. Dokumenty wielostronicowe mogą być opieczętowane pieczęcią imienną i podpisane lub podpisane czytelnie przez osoby uprawnione i opieczętowane pieczęciami firmowymi lub sporządzony na papierze firmowym i podpisane czytelnie przez osoby uprawnione na pierwszej lub ostatniej jego stronie. Dokumenty mogą być składane w formie oryginału lub kserokopii poświadczonych przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem. W przypadku składania dokumentów wydanych w języku innym niż język polski, dokumenty te są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.*
4. W przypadku podpisywania oferty przez osobę niewymienioną w dokumencie określonym w części IV pkt 4. SIWZ niezbędne jest w ofercie pełnomocnictwo dla osoby działającej w imieniu Wykonawcy w formie oryginału lub kopii potwierdzonej przez osobę udzielającą pełnomocnictwa lub poświadczonej notarialnie kopii. Pełnomocnictwo w sposób jednoznaczny ma określać, do jakich czynności upoważniona jest osoba podpisująca ofertę.
5. W przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie (np. konsorcjum) o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 23 ust. 2 ustawy Pzp wynika obowiązek ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w prowadzonym postępowaniu lub do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. W związku z powyższym niezbędne jest przedłożenie w ofercie pełnomocnictwa w formie oryginału lub jego poświadczonych notarialnie kopii albo dołączyć do oferty umowę konsorcjalną w celu ustalenia podmiotu uprawnionego do występowania w imieniu grupy Wykonawców w sposób umożliwiający identyfikację Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia.  
Uwaga: W przypadku spółki cywilnej, wspólnicy nie przedstawiają osobnego dokumentu zawierającego pełnomocnictwo, jednakże uprawnienia do reprezentacji spółki przysługujące każdemu ze wspólników ma wynikać z samej umowy spółki cywilnej dołączonej do oferty.
6. Wszelkie miejsca, w których Wykonawca naniósł poprawki, zmiany muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę (osobę uprawnioną).
7. Wszelkie dokumenty składane na papierze światłoczułym uznane zostaną za nieważne.
8. Zamawiający udzieli wszelkich odpowiedzi na zapytania związane z prowadzonym postępowaniem zgodnie

z art. 38 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych. Jeżeli zapytanie wpłynie do Zamawiającego po upływie terminu, o którym mowa w art. 38 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić zapytanie bez odpowiedzi.

9. W szczególnie uzasadnionych przypadkach przed upływem terminu do składania ofert Zamawiający może zmodyfikować treść dokumentu składającego się na SIWZ zgodnie z art. 38 ust. 4 ustawy Pzp.

10. Oferty są jawne od chwili ich otwarcia. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Prawo Zamówień Publicznych. Jeżeli Wykonawca chce zastrzec strony w ofercie wówczas składa je do oferty w dodatkowej zabezpieczonej kopercie, z opisem „INFORMACJE STANOWIĄCE TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA” oraz załącza do oferty dokumenty wskazujące, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, sam lub jako Partner Konsorcjum firm.

## 2. **ROZDZIAŁ IX - Wskazanie miejsca oraz terminu składania i otwarcia ofert**

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

Szkoła Policji w Pile

64-920 Piła, Plac Staszica 7 <”*przetarg nieograniczony – WARZYWI OWOCÓW - nie otwierać przed 06-12-2017, godz. 11<sup>00</sup>* > oraz na kopercie należy umieścić adres Wykonawcy.

### **Miejsce i termin składania ofert.**

- 1) Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego w **Kancelarii Ogólnej Szkoły Policji w Pile**, w terminie do dnia **06-12-2017** do godziny **10<sup>30</sup>** lub przesłać pocztą na adres Zamawiającego: Szkoła Policji w Pile, 64-920 Piła, Plac Staszica 7 (liczy się data wpływu oferty).
- 2) Wykonawca otrzyma pisemne potwierdzenie złożenia oferty z odnotowanym terminem jej złożenia oraz numerem, jakim oznakowana została oferta.
- 3) Zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu składania ofert, zmodyfikować treść SIWZ (art. 38 ust. 4 Pzp). Dokonane w ten sposób uzupełnienie stanie się częścią SIWZ i zostanie przekazane wszystkim wykonawcom jako wiążące.
- 4) Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona bez otwierania na zasadach określonych w art. 84. Ustawy pzp.

### **Miejsce i termin otwarcia ofert.**

- 1) Oferty zostaną otwarte w siedzibie Zamawiającego w **bibliotece Szkoły Policji w Pile Plac Staszica 7** w dniu **06-12-2017 r. o godz. 11<sup>00</sup>**.
- 2) Wykonawcy mogą uczestniczyć w publicznej sesji otwarcia ofert. W przypadku nieobecności Wykonawcy przy otwieraniu ofert, Zamawiający prześle Wykonawcy protokół z sesji otwarcia ofert na jego pisemny wniosek.
- 3) Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:
  - a) jest niezgodna z ustawą;
  - b) jej treść nie odpowiada treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia;
  - c) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
  - d) zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia;
  - e) została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub niezaproszonego do składania ofert;
  - f) zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu;



- g) Wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3;
- h) Wykonawca nie wyraził zgody, o której mowa w art. 85 ust. 2, na przedłużenie terminu związania ofertą;
- i) wadium nie zostało wniesione lub zostało wniesione w sposób nieprawidłowy, jeżeli zamawiający żądał wniesienia wadium;
- j) oferta wariantowa nie spełnia minimalnych wymagań określonych przez zamawiającego;
- k) jej przyjęcie naruszałoby bezpieczeństwo publiczne lub istotny interes bezpieczeństwa państwa, a tego bezpieczeństwa lub interesu nie można zagwarantować w inny sposób;
- l) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

#### Otwarcie ofert jest jawne.

1. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia (zgodnie z art. 86 ust. 3 ustawy Pzp).
2. Podczas otwarcia ofert podaje się nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach (zgodnie z art. 86 ust. 4 ustawy Pzp).
3. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:
  - a) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
  - b) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
  - c) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach
4. Informacje, o których mowa w pkt. 2 i 3 przekazuje się niezwłocznie Wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich wniosek (zgodnie z art. 86 ust. 5 ustawy Pzp).
5. Wykonawca lub osoba trzecia, która będzie chciał dokonać wglądu do złożonych ofert oraz protokołu, musi wystąpić do Zamawiającego z pisemnym wnioskiem.
6. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki pisarskie niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona (zgodnie z art. 87 ust. 2 pkt 1 ustawy Pzp).  
Przez oczywistą omyłkę pisarską Zamawiający rozumie omyłkę widoczną bezsporną, nie budząc wątpliwości, polegającą na niezgodnym z zamierzonym, niewłaściwym bądź mylnym użyciu wyrazu lub jego pisowni, albo też opuszczeniu jakiegoś wyrazu. To każda niedokładność, która nasuwa się każdemu bez potrzeby przeprowadzania dodatkowych badań czy ustaleń (*np. szejszet zamiast sześćset, jednaście zamiast jedenaście*).
7. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych, dokonanych poprawek, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona (zgodnie z art. 87 ust. 2 pkt 2 ustawy Prawo zamówień publicznych).  
Przez oczywistą omyłkę rachunkową Zamawiający rozumie omyłkę polegającą na nieprawidłowym sumowaniu, bądź nieprawidłowym wymnożeniu ilości przez cenę jednostkową.
8. Zamawiający poprawi inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia nie powodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona (zgodnie z art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp).
9. Przez inną omyłkę polegającą na niezgodności oferty ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, nie powodujących istotnych zmian w treści oferty Zamawiający rozumie omyłki, których poprawienie nie ingeruje w sposób istotnych w treść oferty, tj., nie powodujące konieczności znaczącej ingerencji ze strony Zamawiającego w treść złożonej oferty lub nie dotyczy jej istotnych postanowień.
10. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może zażądać złożenia wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert zgodnie z art. 26 ust. 4 oraz 87 ust. 1 ustawy Pzp.
11. Zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie wysłane zgodnie z rozdziałem V punkt 4 oraz pocztą niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którzy złożyli oferty, po rozstrzygnięciu postępowania, a informacja o powyższym zostanie umieszczona na stronie internetowej [www.pila.szkolapolicji.gov.pl](http://www.pila.szkolapolicji.gov.pl).

#### ROZDZIAŁ X - Opis sposobu obliczenia ceny

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

| Asortyment | Ilość  | Cena za 1 kg | VAT w % | Wartość netto | Wartość brutto | Producent |
|------------|--------|--------------|---------|---------------|----------------|-----------|
| 1          | 2      | 3            | 4       | 5             | 6              | 7         |
| 1          | 200 kg | 2,50         | 5%      | 500,00 zł     | 525,00 zł      |           |

200 kg x 2,50 - w kolumnę *Wartość netto* wpisujemy wynik (500 zł) NASTĘPNIE DODAJEMY VAT (WE WZORZE JEST 5%) = i OTRZYMUJEMY WYNIK - 525,00 zł, który wpisujemy w kolumnę 6. Następnie należy podsumować kolumnę 6. Uzyskana wartość stanowi cenę oferty. W kolumnie 7 wpisujemy proponowany produkt w szczególności nazwę producenta, nazwę własną produktu itp. Wskazać można tylko jeden produkt.

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

4. **Wartość brutto** oferty stanowi cenę oferty.
5. Zamawiający nie dopuszcza wyceny którejkolwiek pozycji asortymentu wymienionego w załączniku nr 1 o wartości 0,00 zł (zero złoty).

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

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

##### **1. Cena 100%**

2. Sposób wyliczenia punktów :

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

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

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

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

1. Zawarcie umowy nastąpi w siedzibie Zamawiającego.
2. Zgodnie z otrzymanym powiadomieniem Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą zostanie zaproszony do zawarcia umowy w siedzibie Zamawiającego tj. Szkoła Policji w Pile, Plac Staszica 7, 64-920 Piła. Termin zawarcia umowy, zgodny z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych zostanie określony przy powiadomieniu. Powiadomienie zostanie przesłane faxem lub e-mailem na numer wskazany w ofercie.

3. W przypadku wyboru Wykonawcy będącego spółką z ograniczoną odpowiedzialnością, którego wartość oferty przewyższa dwukrotnie wysokość kapitału zakładowego Wykonawca zobowiązany jest najpóźniej w dniu zawarcia umowy do przedłożenia uchwały wspólników lub odpisu umowy spółki wyrażającej zgodę na zaciągnięcie zobowiązania (art. 230 Kodeksu Spółek Handlowych). Powyższe dotyczy również Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego.
4. W przypadku wyboru najkorzystniejszej oferty złożonej przez Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego przed zawarciem umowy konieczne jest przedłożenie umowy konsorcjum, która będzie regulować wzajemną współpracę Wykonawców, czyli zawierać postanowienia dotyczące m.in. realizacji poszczególnych części zamówienia, sposobu dokonywania rozliczeń. Zgodnie z treścią art. 141 ustawy Pzp Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy. Zasady solidarnej odpowiedzialności zostały uregulowane art. 366 § 1 Kodeksu cywilnego.

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

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

### **ROZDZIAŁ XIII - WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA**

W postępowaniu nie jest wymagane ZNWU.

### **ROZDZIAŁ - XIV - Istotne dla stron postanowienia umowy.**

1. Istotne postanowienia umowy stanowią załącznik nr 4 do SIWZ i są jej integralną częścią.
2. W nawiązaniu do art. 144 ustawy Zamawiający w przypadku zmniejszenia liczby słuchaczy i pracowników zastrzega możliwość niezrealizowania przedmiotu zamówienia o wartości do 30% łącznego wynagrodzenia brutto. Z tytułu niezrealizowania części zamówienia Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe oraz prawne. Zamawiający zastrzega również prawo jednostronnego wydłużenia okresu realizacji umowy do 60 dni po terminie określonym w umowie, w ramach określonych na ten cel środków finansowych i żądania zawarcia w tym zakresie aneksu do umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy w opakowaniach zbiorczych, odpowiednio posortowany i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu umowy.

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

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

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

Części zamówienia zostały opisane w Rozdziale I.

## ROZDZIAŁ XVII – Podwykonawcy

Zamawiający dopuszcza powierzenie części zamówienia podwykonawcom.

## ROZDZIAŁ XVIII – UMOWA RAMOWA, AUKCJA ELEKTRONICZNA

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.

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

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.

## ROZDZIAŁ XX - Oferty wariantowe.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

## ROZDZIAŁ XXI - Adres poczty elektronicznej

[zywnosciowka@sppila.policja.gov.pl](mailto:zywnosciowka@sppila.policja.gov.pl)

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

Wszelkie rozliczenia będą dokonywane zgodnie z polskim systemem płatniczym.

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

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

## ROZDZIAŁ XXIII - Informacja o przewidywanych zaliczkach na poczet wykonania zamówienia

1. Zamawiający nie udziela zaliczki.

Załączniki:

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

ZASTĘPCA KOMENDANTA  
SZKOŁY POLICJI W PILE

*insp. Roman Gryczka*

KIEROWNIK  
SEKCJI ŻYWNOSCIOWEJ  
SZKOŁY POLICJI W PILE

*mgr inż. Anna Bejma*

SPECJALISTA  
WYDZIAŁ ZAOPATRZENIA  
SZKOŁY POLICJI W PILE

*Edyta Zdrenka*

## Załącznik nr 1 do SIWZ

Numer postępowania: 620/kz-1727/2017

.....  
data

### **Dane Wykonawcy:**

Nazwa: .....

Siedziba: .....

Adres do korespondencji: .....

Adres poczty elektronicznej: .....

Strona internetowa: .....

Numer telefonu: .....

Numer faksu: .....

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

## **O F E R T A**

Nawiązując do ogłoszenia dotyczącego przetargu nieograniczonego

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie objętym Specyfikacją Istotnych Warunków

Zamówienia:

**Cena oferty wynosi :**

### **Część 1 – WARZYWA ŚWIEŻE**

..... złotych brutto

(słownie złotych .....)

(netto: .....zł)

### **Część 2 –JABŁKA GRUSZKI**

..... złotych brutto

(słownie złotych .....)

(netto: .....zł)

### Część 3 – ZIEMNIAKI

..... złotych brutto

(słownie złotych .....) )

(netto: .....zł)

### Część 4 – OWOCE CYTRUSOWE, PIECZARKI

..... złotych brutto

(słownie złotych .....) )

(netto: .....zł)

Oświadczam, iż

1. Cena oferty została wyliczona zgodnie z zapisami zawartymi w **ROZDZIALE SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY** Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
2. Oświadczam, że uważam się związanym ofertą na czas wskazany w SIWZ, tj. 30 dni od upływu terminu składania ofert.
3. Oświadczam, że zapoznałem się z warunkami zamówienia i treścią istotnych postanowień umowy i przyjmuje je bez zastrzeżeń.
4. Oświadczam, że zdobyłem konieczne informacje niezbędne do właściwego przygotowania oferty.
5. Wyrażam zgodę na udostępnianie danych osobowych zawartych w ofercie.
6. Oświadczam, że cały zakres objęty niniejszą umową wykonam w całości nakładem własnym/przy udziale podwykonawcy na niżej wymieniony zakres:  
- .....  
- .....

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

7. Oświadczam, że w ofercie nie została zastosowana cena dumpingowa i oferta nie stanowi czynu nieuczciwej konkurencji zgodnie z art. 89 ust. 1 pkt 3 ustawy Prawo Zamówień Publicznych oraz 5-17 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
8. Składając ofertę informujemy Zamawiającego, że wybór będzie\* / nie będzie\* prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego. Jednocześnie ze złożonym oświadczeniem, podajemy nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania ....., oraz wskazujemy ich wartość bez kwoty podatku ....."
9. Zastrzeżenie wykonawcy\*: Zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych zastrzegamy, iż niżej wymienione dokumenty składające się na ofertę nie mogą być udostępnione innym osobom: .....
10. Wadium należy zwrócić na konto: .....

.....  
(pieczęć i podpis lub czytelny podpis Wykonawcy lub osoby uprawnionej)

Zadanie 1 – warzywa owoce

| Lp | Asortyment                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Wymagana ilość w kg | cena za 1 kg | VAT w % | Wartość netto | Wartość brutto |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------|---------|---------------|----------------|
| 1  | <p><b>Buraki czerwone</b> - całe, zdrowe, czyste, korzeń o cylindrycznym kształcie, mięszk ciemnoczerwony bądź czerwony, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (głęba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.). Korzeń o średnicy 8-10 cm. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania stanowią worki raszlowe 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 800                 |              | 5       |               |                |
| 2  | <p><b>Cebula - termin realizacji styczeń - czerwiec</b>, cała, ściśta, jędma, czysta, zdrowa, dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez szczypiorku, barwa łuski suchej jasnożółta do jasnobrązowej oraz łuski mięsistej białokremowa lub kremowozielona, kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, bez objawów wyrośnięcia lub kielkowania, z zasnętną szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (głęba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.). Średnica pojedynczej sztuki: 5-8 cm. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania stanowią worki raszlowe 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> | 1100                |              | 5       |               |                |
| 3  | <p><b>Cebula czerwona</b> - dobrze wysuszona, bez szczypiorku, sortowana o jednakowej wielkości 5-8 cm, bez uszkodzeń mechanicznych, pakowana w worki raszlowe 10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 100                 |              | 5       |               |                |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |   |  |  |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|--|--|
| 4 | <p><b>Cukinie-</b> Całe, zdrowe, czyste, świeże, jędrne, owoce błyszczące, ciemnozielone, cylindryczne, proste, wyrównane, mięsz jasnokremowy, kruchy, bardzo smaczny, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.)<br/>Długość pojedynczej sztuki: 15 – 20 cm. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania stanowią worki foliowe do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>                                                                                                                                             | 80  | 5 |  |  |
| 5 | <p><b>Czosnek</b> - główki barwy białej, zdrowe (nie dopuszcza się czosnku z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią go niezdadnym do spożycia), twarde, o średnicy 6 cm, nienaruszone, o odpowiednio regularnym kształcie, wysuszony, bez przerosłów, ząbki ściśle przylegające do siebie, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.)<br/>Masa pojedynczej sztuki: 70-75 g.<br/>Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu<br/>Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.<br/>Opakowania stanowią pakowane w worki siatkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> | 35  | 5 |  |  |
| 6 | <p><b>Fasola- suche ziarno</b> - odmiana typu Piękny Jaś, nasiona o wyrównanym kształcie i wielkości, nerkowate, bardzo duże, o białej błyszczącej okrywie, całe, zdrowe, czyste, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.). Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu<br/>Opakowanie jednostkowe stanowi folia o masie 5 kg wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                  | 260 | 5 |  |  |
| 7 | <p><b>Groch luskany</b> - połówki, zdrowe, czyste, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.) Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie jednostkowe stanowi folia o masie 5 kg wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 250 | 5 |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |      |   |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|--|
| 8  | <p><b>Kalafior świeży</b> – kalafior koloru białego, nieprzerośnięty, bez liści, różyczki zwarte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zmian chorobowych, waga 1 sztuki kalafiora minimum 1000 g, pakowany w skrzynki plastikowe.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 350  | 5 |  |
| 9  | <p><b>Kapusta biała</b> - cała, zdrowa, czysta, o barwie czerwonej, główki kuliste, zwarte, bez liści zewnętrznych, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.). Masa pojedynczej sztuki: 1200 – 2500 g.<br/>Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu<br/>Opakowania stanowią worki siatkowe 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>              | 1500 | 5 |  |
| 10 | <p><b>Kapusta czerwona</b> - cała, zdrowa, czysta, o barwie czerwonej, główki kuliste, zwarte, bez liści zewnętrznych, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych ( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.). Masa pojedynczej sztuki: 1200 – 2500 g. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu<br/>Opakowania stanowią worki siatkowe 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>              | 700  | 5 |  |
| 11 | <p><b>Kapusta kiszona z marchwią min 5%</b> - naturalnie kiszona, bez użycia octu, szatkowana w krótkie nitki, nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu<br/>Opakowania stanowią wiaderka plastikowe o masie 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>                                                                                                                                                                                        | 1200 | 8 |  |
| 12 | <p><b>Kapusta pekińska</b> – cała, zdrowa, czysta, ulistnienie o barwie jasnozielonej, główka cylindryczna, zwarta, bez liści zewnętrznych, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.) Masa pojedynczej sztuki: 1200 – 1500 g. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu<br/>Pojedyncze sztuki pakowane w folię wykonaną z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> | 250  | 5 |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |   |  |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|--|--|
| 13 | <p><b>Koper zielony natka</b> - cały, zdrowy, czysty, jędrny, aromatyczny, niezwiędnięty, o barwie zielonej, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.). Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania stanowią pęczki o wadze 100 g wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 50   | 5 |  |  |
| 14 | <p><b>Marchewki</b> - typ karotka, całe, zdrowe, czyste, bez naci, praktycznie wolne od szkodników oraz od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, niezdrewniałe, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny, bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego; tj. dostatecznie suche po umyciu, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.). Długość: 18-20 cm. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania stanowią worki siatkowe z tworzywa sztucznego 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> | 1600 | 5 |  |  |
| 15 | <p><b>Natka pietruszki</b> – świeża, barwa zielona, o dużych listkach, niezwiędnięta, zdrowa, czysta, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.)<br/>Długość łodygi do 8 cm. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu Opakowania stanowią pęczki o wadze 100 g wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 30   | 5 |  |  |
| 16 | <p><b>Ogórki kiszone</b> – naturalnie kiszzone, twarde, zapach świeży, o barwie zielonożółtej, bez widocznych uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.)<br/>Długość pojedynczej sztuki 10-15 cm.<br/>Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu<br/>Opakowania stanowią wiaderka plastikowe o masie 3 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 600  | 8 |  |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |      |   |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|--|
| 17 | <p><b>Ogórek długoowocowy</b> – świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), barwa zielona, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.)<br/> Długość pojedynczej sztuki: 20 – 22 cm.<br/> Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu<br/> Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.<br/> Opakowania stanowią worki foliowe od 5 do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> | 2200 | 5 |  |
| 18 | <p><b>Papryki czerwone</b>- Całe, zdrowe, czyste, świeże, jędrne, ciemnoczerwone owoce, mięszk ciemnoczerwony soczysty, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.)<br/> Masa pojedynczej sztuki: 200 – 300 g.<br/> Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<br/> Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu.<br/> Opakowania stanowią worki foliowe od 3 do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>                                                                            | 800  | 5 |  |
| 19 | <p><b>Pietruszki korzeniowe</b> - Całe, korzeń w kształcie wydłużonego stożka (mięszk biały, jędrny), zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, sortowane, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.), wolne od obcego zapachu i/lub smaku.<br/> Korzeń długości 12-15 cm, Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania stanowią worki siatkowe z tworzywa sztucznego od 5 do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>    | 300  | 5 |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |      |   |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|--|
| 20 | <p><b>Pomidory</b> - jadalne do bezpośredniego spożycia, całe, zdrowe, czyste, świeże, czerwone owoce, okrągłe, gładkie, twarde, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.)</p> <p>Masa pojedynczej sztuki: 150 – 170 g.</p> <p>Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p>Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu.</p> <p>Opakowania stanowią skrzynki 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>                                                                                                                                                                                                                       | 700  | 5 |  |
| 21 | <p><b>Pomidory „cherry”- klasa extra, luz, świeże, okrągłe, całe, bez ubytków i uszkodzeń, bez pęknięć, zdrowe, jędrne, bez objawów gnicia i niezgnite, bez objawów chorób, bez odgnieceń, nieprzemrożone, czyste, bez objawów widocznych obcych zanieczyszczeń, bez ziemi, jędrne, o świeżym wyglądzie, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, bez uszkodzeń mechanicznych, bez otarć i odgnieceń, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów, o barwie czerwonej, niezielone, dojrzałe, nieprzejrzałe, bez zielonych piętek.</b></p> <p>Dopuszczalne są pomidory na gałązkach- szypułki i gałązki świeże, zdrowe, czyste, bez liści i widocznych obcych zanieczyszczeń.</p> <p>Dopuszczalne są pomidory koktajlowe o lekko wydłużonym kształcie. Opakowania są wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> | 1500 | 5 |  |
| 22 | <p><b>Pory typu salatkowego</b> - całe, zdrowe, czyste, praktycznie nie powinny zawierać widocznych ciał obcych; jednakże korzenie mogą mieć przylegającą do nich ziemię, mieć świeży wygląd po usunięciu zgniłych i uschniętych liści, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.), wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, to znaczy odpowiednio „osuszone”. Długość części bielejącej powinna wynosić ok. 25 cm, średnica 2-5 cm</p> <p>Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>Opakowania stanowią skrzynki do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>           | 300  | 5 |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |   |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|--|--|
| <p><b>Rzodkiewki</b> - całe, zdrowe, czyste, korzeń kulisty, czerwone, bardzo gładkie, intensywnie wybarwione, błyszczące, po umyciu długo zachowujące połysk, z cienkim korzonkiem, na przekroju idealnie białe, ulistnienie do 1cm, mocno osadzone, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.), wolne od obcego zapachu i/lub smaku. Korzeń o średnicy 35-45 mm, pęczek o masie 350 g. Smak i zapach: typowy, bez obcego smaku i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania stanowią skrzynki do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> | 600 | 5 |  |  |
| <p><b>Salata lodowa</b> - cała, zdrowa, czysta, ulistnienie o barwie zielonej, kruche, bardzo smaczne, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.). Masa pojedynczej sztuki: do 500 g. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania stanowią skrzynki do 5 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>                                                                                                                                                                                                                   | 200 | 5 |  |  |
| <p><b>Salata zielona masłowa</b> - cała, zdrowa, czysta, główki kształtne, okrągłe, liście barwy zielonej, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.)<br/>Masa pojedynczej sztuki: do 350 g. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania stanowią skrzynki do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>                                                                                                                                                                                             | 300 | 5 |  |  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |               |   |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---|--|
| 26 | <p><b>Seler korzeniowy</b> – całe, zdrowe, czyste, zgrubienie korzeniowe duże, kuliste, barwa skórki biała, mięsz białą, jędrny, aromatyczny, nieciemniejący, bez skłonności do parzenia, pozbawione odrostów, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.). Średnica pojedynczej sztuki 8-10 cm. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania stanowią pakowane w worki siatkowe od 5 do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> | 200           | 5 |  |
| 27 | <p><b>Szczypiorek</b> - cały, zdrowy, czysty, o barwie zielonej, o długich liściach, niezwiędnięty, długość łodygi do 30 cm, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.).<br/>Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu<br/>Opakowania stanowią pęczki o wadze 100 g wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>                                                                                                                                                                                                                                    | 45            | 5 |  |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>16 050</b> |   |  |

Wartość netto: .....

.....

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

| Lp | Asortyment                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Wymagana ilość w kg | cena za 1 kg | VAT w % | Wartość netto | Wartość brutto |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------|---------|---------------|----------------|
| 1  | <p><b>Gruszki deserowe-</b> gruszki kl.I, odmian uprawnych gruszek wyhodowanych z <i>Pyrus communis L. Concorde, Erika, Faworytka, Komisówka, Konferencja, Lipcówka, Klapsa, Lukaszówka, świeże, całe, czyste, miąższ owoców musi być w idealnym stanie, a skórka wolna od szorstkich ordzawień, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, zdrowe (nie dopuszcza się owoców zgnitych oraz z objawami chorób i pleśni), brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.)</i></p> <p>Minimalna masa pojedynczych owoców: 200 g.</p> <p>Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu</p> <p>Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> <p>Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki od 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> | 1100                |              | 5       |               |                |
| 2  | <p><b>Jabłka deserowe „Alwa, Delikates, Rubin, Celesta, Cortland, Gala, Gloster, Golden Delicious, Jonagored, Ligoł, Lobo, Jonagold”-</b> jabłka kl.I, odmian uprawnych jabłek wyhodowanych z gatunku <i>Malus domestica Borkh.</i>, świeże, całe, czyste, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, zdrowe (nie dopuszcza się owoców zgnitych oraz z objawami chorób i pleśni), brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.)</p> <p>Srednica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, nie mniej niż 60 mm.</p> <p>Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu</p> <p>Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem, pakowane w skrzynie 15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia</p>        | 1600                |              | 5       |               |                |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |  |   |  |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|---|--|
| 3 | <p><b>Jabłka kompotowe „Antonówka, Reneta, Jonagold, Golden Delicjusz, Idared, Ligol, Lobo, Champion”</b>- jabłka kl.I, odmian uprawnych jabłek wyhodowanych z gatunku Malus domestica Borkh., świeże, całe, czyste, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, zdrowe (nie dopuszcza się owoców zgniłych oraz z objawami chorób i pleśni), brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.) Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, nie mniej niż 60 mm.<br/>Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu<br/>Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p> | 500  |  | 5 |  |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3200 |  |   |  |

.....

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



**Zadanie 3**

| Lp | Asortyment                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Wymagana ilość w kg | cena za 1 kg | VAT w % | Wartość netto | Wartość brutto |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------|---------|---------------|----------------|
| 1  | <b>Ziemniaki jadalne późne realizacja dostawy w terminie 01.01 - 14.06.</b><br>Ziemniaki jadalne, żółte, bulwy dojrzałe, zdrowe, niezzieleniałe, czyste, suche, niezaparzone, niezaplesniałe, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez pustych miejsc w środku, pozbawione odrostów. Średnica pojedynczej sztuki 8-12 cm. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania stanowią worki od 10 do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | 19 000              |              | 5       |               |                |
| 2  | <b>Ziemniaki jadalne wczesne realizacja dostaw w terminie 15.06-30.06.</b><br>Ziemniaki jadalne, żółte, bulwy dojrzałe, zdrowe, niezzieleniałe, czyste, suche, niezaparzone, niezaplesniałe, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez pustych miejsc w środku, pozbawione odrostów. Średnica pojedynczej sztuki 8-12 cm. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania stanowią worki od 10 do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością   | 2 000               |              | 5       |               |                |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 21 000              |              |         |               |                |

.....

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



Zadanie 4

| Lp | Asortyment                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Wymagana ilość w kg | cena za 1 kg | VAT w % | wartość netto | wartość brutto |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------|---------|---------------|----------------|
| 2  | <p><b>Banany</b> - banany kl.I, odmiana podgrupy Cavendish, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany (żółte), całe, twarde, zdrowe (nie dopuszcza się owoców zgnitych oraz z objawami chorób i pleśni), czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;<br/>                     rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać:<br/>                     - dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną i wolną od zarażenia grzybami,<br/>                     - wiązkę uciętą w prawidłowy sposób (nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi);<br/>                     Długość owocu, mm, nie mniej niż: 200<br/>                     Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu, Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem., Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 18 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> | 1600                |              | 8       |               |                |
| 3  | <p><b>Cytryny</b> - cytryny kl.I, odmian (cultivars) uprawiane z gatunków Citrus limon (L.) Burm. f., świeże, całe, czyste, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany (od cytrynowego do żółtego), zdrowe (nie dopuszcza się owoców zgnitych oraz z objawami chorób i pleśni), brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.). Średnica owoców: 58-63 mm. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki od 5 do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 200                 |              | 8       |               |                |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |   |  |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|--|
| 4 | <p><b>Kiwi-</b> kiwi kl.I, odmiany uprawne owoców kiwi (zwananych również „Actinidia” lub „kiwi”) wyhodowanych z Actinidia chinensis Planch. oraz Actinidia deliciosa (A. Chev.), C.F. Liang i A.R. Ferguson, świeże, całe (bez szypułki), o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, odpowiednio jędrne (nie mogą być miękkie, zwiędnięte ani nasiąknięte wodą), zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złożone podwójnie lub wielokrotnie, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.). Masa pojedynczych owoców: 80 - 100g. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania jednostkowe o masie netto od 1kg do 10 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> | 600 | 8 |  |
| 6 | <p><b>Mandarynki-</b> mandarynki kl.I, odmian (cultivars) uprawiane z gatunków Citrus reticulata Blanco, w tym satsumas (Citrus unshiu Marcov.), świeże, całe, czyste, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliznionych nacięć, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, zdrowe (nie dopuszcza się owoców zgnitych oraz z objawami chorób i pleśni), brak uszkodzeń mechanicznych, wolne od pęknięć w zagłębieniu szypułkowym, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.), masa pojedynczych owoców: 70-90 g.<br/>Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu, Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki od 10 do 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pakowana 10-13 kg, nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia.</p>                                                                                                                | 450 | 8 |  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |  |   |  |  |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|---|--|--|
| 7 | <p><b>Pieczarka dwuzarodnikowa</b> - (<i>Agaricus bisporus</i> (J.E. Lange, Imbach), owocniki jędrne, świeże, całkowicie zamknięte, kapelusz okrągły, blaszki całkowicie osłonięte bez napiętej błony, prostopadle przycięte trzony o długości max 10 mm, praktycznie wolne od zanieczyszczeń roślinnych i mineralnych, nie uszkodzone przez szkodniki, brak zmian chorobotwórczych, barwa kapelusza od białokremowej do szarej, średnica kapelusza od 25-55 mm, zapach i smak charakterystyczny dla pieczarek, Cechy dyskwalifikujące: niejednorodność klas i odmian w opakowaniu, obecność pieczarek z oznakami procesów gnilnych, pleśni, przemarzniętych, zaparzonych i oślizgłych lub pieczarki ze zmianami chorobowymi, pozostałość środków ochrony roślin i preparatów grzybobójczych, przepełnione lub brudne opakowania, opakowanie, skrzynki plastikowe 5 kg +/- 0,5 kg</p> | 600  |  | 5 |  |  |
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3450 |  |   |  |  |

.....

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



## Załącznik nr 3

Zamawiający:

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

### OŚWIADCZENIE

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

Działając w imieniu wykonawcy:

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

firma .....

siedziba.....

adres pocztowy do kontaktów.....

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

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

**oraz ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego na „dostawę WARZYW OWOCÓW ŚWIEŻYCH, JABŁEK I GRUSZEK, ZIEMNIAKÓW ORAZ OWOCÓW CYTRUSOWYCH I PIECZAREK, dla Szkoły Policji w Pile,**

niniejszym oświadczam, że:

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

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

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

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

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

....., w następującym zakresie:  
..... / nie polegam na zasobach innego podmiotu/ów.\*

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

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

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: ..... (podać pełną

nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

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

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

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

.....  
.....

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

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

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

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

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

### **OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI**

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

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

\* niepotrzebne skreślić

\*\* niepotrzebne skreślić

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



## ZAŁĄCZNIK NR 4

### Istotne postanowienia umowy

#### Przedmiot umowy

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

#### Warunki ogólne

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony do dnia 30-06-2018 r.
2. Miejscem dostawy jest miejsce wskazane przez Zamawiającego tj. magazyn żywnościowy Szkoły Policji w Pile.
3. Umowa będzie realizowana w oparciu o zamówienia częściowe składane telefonicznie lub faksem lub pocztą elektroniczną.
4. Dostawy przedmiotu zamówienia zwanego dalej *towarem* odbywać się będą na koszt i ryzyko Wykonawcy od poniedziałku do piątku w godz. 6<sup>00</sup> do 9<sup>00</sup>. W wyjątkowych sytuacjach mogą być zmienione godziny dostaw wynikające ze zmiany planu zajęć słuchaczy. W szczególnych przypadkach towar dostarczany będzie w tym samym dniu po złożeniu zamówienia.
5. **Wykonawca** podejmuje się również rozładunku towaru w siedzibie Szkoły Policji w Pile przy magazynie Sekcji Żywnościowej.
6. Termin przydatności do spożycia przywożonych produktów został określony w załączniku nr ..... do niniejszej umowy, i nie może być krótszy od dnia dostawy go do Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu umowy.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii towaru lub odrzucenia jej części w przypadku gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy.
9. W przypadku stwierdzenia niezgodności jakościowych lub ilościowych dostawy z umową bądź zamówieniem częściowym, Wykonawca zobowiązany jest do wymiany wadliwego przedmiotu umowy na wolny od wad, a w przypadku braków ilościowych do dostarczenia różnicy w ilości wynikającej z pisemnego zamówienia częściowego i faktycznie zrealizowanej dostawy, w terminie ustalonym przez Zamawiającego.
10. W przypadku niedostarczenia towaru w określonym terminie lub dostarczenia towaru o niewłaściwej jakości podlegającemu zwrotowi, **Zamawiający** może dokonać zakupu u wybranego przez siebie sprzedawcy, obciążając wykonawcę różnicą ceny wynikającej z umowy a ceną zakupu. Zamawiający obciąży kosztami wykonawcę wystawiając notę księgową, dokonując potrącenia z bieżącej płatności. **Zamawiający zastrzega sobie możliwość do wystawienia tylko trzech not księgowych, zaś kolejna skutkować będzie natychmiastowym zerwaniem umowy z Wykonawcą.**
11. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia auditów u **Wykonawcy** pod kątem stosowania zasad GMP/GHP.
12. Strony ustalają, że osobami upoważnionymi do odbioru towaru oraz faktur są:
  - a) ze strony **Zamawiającego**:
    - .....
    - .....

13. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność za dostawy, które realizuje przy pomocy podwykonawców.
14. Wykonawca powinien zapewnić w umowach z podwykonawcami by suma wynagrodzeń ustalona za zakres dostaw wykonywanych przez podwykonawców nie przekroczyła wynagrodzenia przypadającego na ten sam zakres w umowie z Zamawiającym. Zapis będzie miał zastosowanie wobec Wykonawców, którzy będą korzystali z podwykonawców.

### Wynagrodzenie i płatności

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

### Kary umowne

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

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

### Odstąpienie od umowy

1. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od momentu powzięcia wiadomości o poniższej okoliczności:
  - wartość reklamowanego towaru przekroczy 10% łącznego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w §3.
2. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przenoszącego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

### Zmiany do umowy

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian do niniejszej umowy, spowodowanych okolicznościami niezależnymi i niezawinionymi przez strony:
  - a) zmiany ilości dostawy, pod warunkiem nieprzekroczenia kwoty brutto, o której mowa w §....oraz pod warunkiem występowania produktu w opisie przedmiotu zamówienia oraz po cenie podanej w ofercie, na podstawie której zawarto niniejszą umowę.
  - b) zmiany nazwy produktu (producenta) pod warunkiem zaoferowania produktów równoważnych, nie gorszych jakościowo od dotychczas dostarczanych produktów, przy jednoczesnym zachowaniu dotychczasowych lub niższych cen jednostkowych
2. Zmiana dostarczanego asortymentu może nastąpić w przypadku:
  - a) zakończenia produkcji danej pozycji asortymentowej,
  - b) zmiany gramatury danej pozycji asortymentowej przez producenta produktu,
  - c) niedostępności produktu na rynku powyżej 14 dni.
3. W nawiązaniu do art. 144 ustawy Zamawiający w przypadku zmniejszenia liczby słuchaczy i pracowników zastrzega możliwość niezrealizowania przedmiotu zamówienia o wartości do 30% łącznego wynagrodzenia brutto. Z tytułu niezrealizowania części zamówienia Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe oraz prawne. Zamawiający zastrzega również prawo jednostronnego wydłużenia okresu realizacji umowy do 60 dni po terminie określonym w umowie, w ramach określonych na ten cel środków finansowych i żądania zawarcia w tym zakresie aneksu do umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy w opakowaniach zbiorczych, odpowiednio posortowany i zabezpieczony przed uszkodzeniem, w warunkach temperaturowych zalecanych przez producenta oraz czystym środkiem transportu przystosowanym do przewozu przedmiotu umowy.

### Postanowienia końcowe

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

## ZAŁĄCZNIK NR 5

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

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

\*Niepotrzebne skreślić

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

.....  
miejsce, data

.....  
podpis Wykonawcy lub upoważnionego przedstawiciela

## ZAŁĄCZNIK NR 6

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

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

nie należę do grupy kapitałowej<sup>1</sup> w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, ze zmianami).

należę do grupy kapitałowej<sup>2</sup> w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, ze zmianami), w której skład wchodzi następujące podmioty (podać nazwę i siedzibę wszystkich podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej)\*:

1. ....
2. ....
3. ....  
.....

.....  
miejsowość, data

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

\*właściwe zaznaczyć znakiem X

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