

***SPECYFIKACJA***  
***ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA***

**CENTRUM USŁUG SOCJALNYCH I WSPARCIA**  
**W SOSNOWCU**  
**UL. SZYMANOWSKIEGO 5A**  
**41-219 SOSNOWIEC**  
tel./fax (0-32) 298 93 88

działając w oparciu o ustawę Prawo Zamówień Publicznych  
( Dz.U. Nr 23 z 2007 Poz. 1655 )

zaprasza do składania ofert w przetargu nieograniczonym na:

- CZĘŚĆ I:      Kod CPV – 15100000-9 DOSTAWĘ MIĘSA I WĘDLIN
- CZĘŚĆ II:      Kod CPV – 15112000-6 DOSTAWĘ DROBIU
- CZĘŚĆ III:     Kod CPV – 15131000-5 DOSTAWĘ KONSERW  
I PRZETWORÓW Z MIĘSA
- CZĘŚĆ IV:     Kod CPV – 15800000-6 DOSTAWĘ RÓŻNYCH PRODUKTÓW  
SPOŻYWCZYCH
- CZĘŚĆ V:      Kod CPV – 15800000-9 DOSTAWĘ PIECZYWA, ŚWIEŻYCH  
WYROBÓW PIEKARSKICH I CIASTKARSKICH
- CZĘŚĆ VI:     Kod CPV – 03200000-3 DOSTAWĘ ZBÓŻ, ZIEMNIAKÓW,  
WARZYW, OWOCÓW I ORZECHÓW

**Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia należy traktować jako poufną**

## Spis treści:

1. Specyfikacja istotnych warunków zamówienia – strona tytułowa
2. Specyfikacja istotnych warunków zamówienia
3. Formularz ofertowy
4. Formularz cenowy
5. Formularz asortymentowy-cenowy
9. Oświadczenie art. 22 ust. 1 i 24 ust. 1 i 2 ustawy Pzp
10. Wzór umowy
11. Oświadczenie – ciągła sprzedaż
12. Oświadczenie – środki transportu

Zatwierdzam:

.....  
(data, pieczęć i podpis Dyrektor CUSiW)

# **SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

## **A. INFORMACJE OGÓLNE**

- 1. Zamawiający:** CENTRUM USŁUG SOCJALNYCH I WSPARCIA  
ul. Szymanowskiego 5a  
41-219 Sosnowiec

reprezentowane przez Dyrektora Centrum Usług Socjalnych i Wsparcia

NIP: 644-29-53-473

REGON: 276705755

Adres do korespondencji:

CENTRUM USŁUG SOCJALNYCH I WSPARCIA

ul. Szymanowskiego 5a

41-219 Sosnowiec

tel./faks 032 298 93 88

z dopiskiem „Zamówienia publiczne”

- 2. Tryb udzielenia zamówienia:**

Przetarg nieograniczony.

## **B. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA I TERMIN JEGO REALIZACJI.**

- 1. Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest:

**„Dostawa mięsa i wędlin, drobiu, konserw i przetworów z mięsa, różnych produktów spożywczych, pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich i ciastkarskich, zbóż, ziemniaków, warzyw, owoców i orzechów do stołówek wchodzących w skład Centrum Usług Socjalnych i Wsparcia w Sosnowcu”, zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym załączniki Nr 3, 4, 5, 6, 7, 8 SIWZ.**

Kod CPV – 15100000-9 MIĘSO I WĘDLINY

Kod CPV – 15112000-6 DRÓB

Kod CPV – 15131000-5 KONSERWY I PRZETWORY Z MIĘSA

Kod CPV – 15800000-6 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

Kod CPV – 1580000-9 PIECZYWO, ŚWIEŻE WYROBY PIEKARSKIE I CIASTKARSKIE

Kod CPV – 03200000-3 ZBÓŻA, ZIEMNIAKI, WARZYWA, OWOCE I ORZECHY

### **Zadanie Nr 1**

Dostawa mięsa i wędlin zgodnie formularzem cenowym stanowiącym załącznik Nr 3 do SIWZ.

### **Zadanie Nr 2**

Dostawa drobiu zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym załącznik Nr 4 do SIWZ.

### **Zadanie Nr 3**

Dostawa konserw i przetworów z mięsa zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym załącznik Nr 5 do SIWZ.

### **Zadanie Nr 4**

Dostawa różnych produktów spożywczych zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym załącznik Nr 6 do SIWZ.

### **Zadanie Nr 5**

Dostawa pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich i ciastkarskich zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym załącznik Nr 7 do SIWZ

### **Zadanie Nr 6**

Dostawa zbóż, ziemniaków, warzyw, owoców i orzechów zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym załącznik Nr 8 do SIWZ

Zamówienia będą realizowane wg potrzeb do wysokości środków zabezpieczonych w budżecie na ten cel.

## **2. Opis części zamówienia:**

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych obejmujących realizację poszczególnych zadań.

## **3. Termin wykonania zamówienia:**

Zamówienie należy zrealizować w terminie: do dnia 31.12.2011 r.

## **C. WARUNKI ORAZ DOKUMENTY WYMAGANE OD WYKONAWCY**

### **1. Zestawienie warunków udziału w postępowaniu oraz dokumentów i oświadczeń potwierdzających spełnianie warunków.**

O udzielenie zamówienia publicznego ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy:

Spełniają wszystkie wymagane warunki udziału w postępowaniu oraz złożą dokumenty potwierdzające spełnianie warunków określonych poniżej:

#### **1.1 Warunki udziału w postępowaniu:**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

a) Spełnią wszystkie warunki określone w ofercie:

- Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- Posiadają wiedzę i doświadczenie
- Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
- Oświadczają, że są w dobrej sytuacji ekonomicznej i finansowej
- Oświadczają, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania i realizacji przyszłego świadczenia umownego, nie została zastosowana cena dumpingowa oraz oferta nie stanowi czynu nieuczciwej konkurencji;
- Oświadczają, że zobowiążą się spełnić wszystkie wymienione w specyfikacji żądania i wymagania Zamawiającego;
- Oświadczają, że zapoznali się z niniejszą specyfikacją oraz wzorem umowy i nie wnoszą do nich żadnych zastrzeżeń;
- Oświadczają, iż uzyskali wszystkie konieczne informacje do przygotowania oferty;
- Zagwarantują ciągłą sprzedaż i dostawę produktów zawartych w formularzu cenowym, zgodnie z ofertą
- Oświadczają, że będą związani ofertą przez okres 30 dni od daty upływu terminu składania ofert;
- Złożą oświadczenie, że zostali poinformowani o możliwości wydzielenia z oferty informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa.

b) Spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy

c) Nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy

d) Złożą ofertę cenową.

#### **UWAGA:**

**W przypadku złożenia oferty wspólnej o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy ustanowią pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy o zamówienie publiczne.**

### **1.2 Nazwa (rodzaj) dokumentu i oświadczenia, jego cechy potwierdzającego spełnianie warunków.**

Na potwierdzenie spełnienia warunków Wykonawca winien załączyć następujące dokumenty i oświadczenia:

1. Wypełniony formularz ofertowy.

Formularz ofertowy jest załącznikiem Nr 1 do specyfikacji.

2. Wypełniony formularz cenowy

Formularz cenowy jest załącznikiem Nr 2 do specyfikacji.

3. Formularz asortymentowo-cenowy

Formularz asortymentowo-cenowy stanowi odpowiednio:

- Załącznik Nr 3 do specyfikacji (dla zadania Nr 1)
- Załącznik Nr 4 do specyfikacji (dla zadania Nr 2)
- Załącznik Nr 5 do specyfikacji (dla zadania Nr 3)
- Załącznik Nr 6 do specyfikacji (dla zadania Nr 4)
- Załącznik Nr 7 do specyfikacji (dla zadania Nr 5)
- Załącznik Nr 8 do specyfikacji (dla zadania Nr 6)

4. Oświadczenie Wykonawcy w trybie art. 22 ust. 1 i art. 24 ust. 1 i 2 ustawy;

Formularz oświadczenia jest załącznikiem Nr 9 do specyfikacji.

5. a) Aktualny odpis z właściwego rejestru – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert **albo** aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert potwierdzające, że profil działania oferenta odpowiada przedmiotowi zamówienia oraz wskazujące osobę upoważnioną do dokonywania czynności prawnych w imieniu Oferenta;

b) aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

c) aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert

6. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania za granicą, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt. 1.2 ppkt. 5, składa odpowiedni dokument lub dokumenty, wystawione zgodnie z prawem kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości,

- dokumenty, o których mowa, powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,

a) jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt. 1.2 ppkt. 6, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, z zachowaniem terminu, o którym mowa w pkt. 1.2 ppkt. 6

b) dokumenty są składane w formie oryginału lub kopii poświadczonej „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę,

c) Zamawiający może zażądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości,

d) dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.

7. Wzór umowy zaparafowany przez upoważnioną do reprezentacji oferenta osobę (osoby),  
Wzór umowy jest załącznikiem Nr 10 do specyfikacji;

8. Oświadczenie o zagwarantowaniu w ciągłej sprzedaży produktów wskazanych w formularzu cenowym.

Oświadczenie jest załącznikiem Nr 11 do specyfikacji.

9. Oświadczenie – środki transportu

Oświadczenie jest załącznikiem Nr 12 do specyfikacji

Dotyczy tylko podmiotów występujących wspólnie:

10. Umowa regulująca współpracę i zobowiązania podmiotów występujących wspólnie

11. Pełnomocnictwo

## 2. Ocena spełniania warunków

Ocena spełnienia warunków wymaganych od Wykonawców będzie dokonana w oparciu o dokumenty złożone w ofercie wymienione w tabeli wg formuły „spełnia - nie spełnia”. Niespełnienie chociażby jednego warunku skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania lub odrzuceniem oferty.

### UWAGI:

1. Dokumenty powinny być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do podpisywania oferty;
2. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie potwierdzonej kopii dokumentu, jeżeli złożona przez Wykonawcę kserokopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi uzasadnione wątpliwości co do jej prawdziwości, a Zamawiający nie może sprawdzić jej prawdziwości w inny sposób;
3. Wszystkie dokumenty składające się na ofertę powinny być załączone do formularza ofertowym w kolejności wymienionej powyżej.

## 3. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania dokumentów.

- 3.1. Oświadczenia, wnioski, dokumenty niezbędne dla potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz oferty wykonawcy przekazują w formie pisemnej.
- 3.2. Zawiadomienia (o wyborze oferty, odrzuceniu oferty, wykluczeniu wykonawcy, unieważnieniu postępowania itp.), informacje, zapytania zamawiający i wykonawcy mogą przekazywać w formie pisemnej lub faksem.
- 3.3. Jeżeli zamawiający lub wykonawca przekazują zawiadomienia, informacje i zapytania faksem, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

## 4. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa.

- 4.1 W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których Wykonawca zastrzega, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania, muszą być oznaczone klauzulą: **„INFORMACJE STANOWIĄCE TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA W ROZUMIENIU ART. 11 UST. 4 USTAWY O ZWALCZANIU NIEUCZCIWEJ KONKURENCJI”** (tekst jednolity Dz. U. z 2003r. nr 153, poz. 1503 z późn. zm.) oraz powinny być złożone przez Wykonawcę w oddzielnej wewnętrznej kopercie lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty.
- 4.2 Stosowne zastrzeżenie Wykonawca winien złożyć na formularzu ofertowym.

### UWAGA:

Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ww. ustawy skutkować będzie odrzuceniem oferty na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Wykonawca w szczególności nie może zastrzec informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, płatności zawartych w ofercie (art. 86 ust. 4 ustawy)

## D. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY.

### 1. Warunki formalne sporządzenia oferty.

- 1.1. Oferta musi być przygotowana zgodnie z wymaganiami specyfikacji oraz ustawy.
- 1.2. Ofertę należy sporządzić na wzorze formularza ofertowego (załącznik do specyfikacji) oraz załączyć wymagane oświadczenia (załączniki do specyfikacji) i dokumenty – stanowiące jej integralną część – według kolejności ustalonej w części C „Warunki oraz dokumenty wymagane od Wykonawców”.
- 1.3. Oferta musi być przygotowana w języku polskim, pisemnie na papierze przy użyciu nośnika pisma nie ulegającego usunięciu bez pozostawienia śladów.
- 1.4. Oferta powinna być złożona na kolejno ponumerowanych stronach, a numeracja stron powinna rozpoczynać się od numeru 1, umieszczonego na pierwszej stronie oferty; Zamawiający nie wymaga numerowania stron niezapisanych.  
**Zamawiający zaleca połączenie w sposób trwały wszystkich kart oferty i załączników w sposób uniemożliwiający wyjęcie jakiegokolwiek karty.**
- 1.5. Każda strona oferty powinna być parafowana przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
- 1.6. Każda poprawka w ofercie musi być parafowana przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy (poprawek dokonuje się poprzez skreślenie nieprawidłowego zapisu i poprawnym zapisie obok).
- 1.7. Wykonawca składa tylko jedną ofertę, w której oferuje tylko jedną cenę.

1.8 Zamawiający dopuszcza możliwości złożenia oferty częściowej.

## **2. Opis sposobu obliczenia przez Wykonawcę ceny oferty.**

2.1 Cena określona w ofercie będzie zawierać wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia (cena towaru, dojazdu) oraz proponowane przez Wykonawcę rabaty i upusty.

Wykonawca określi wartość oferty – cenę, którą Zamawiający jest zobowiązany zapłacić Wykonawcy za wykonanie dostawy – poprzez wskazanie w ofercie cenowej:

- ceny jednostkowej netto za poszczególne produkty żywnościowe **wraz z dowozem** do placówek Zamawiającego przedstawionych poniżej:
  - a) Stołówka Środowiskowa przy Pl. Kościuszki 5
  - b) Stołówka Środowiskowa przy ul. Szymanowskiego 5a
- stawki oraz kwoty podatku VAT;
- wartości brutto – poprzez powiększenie wartości netto o podatek VAT.

Cena musi być wyrażona w polskich złotych.

2.2. Wszystkie wartości ceny powinny być liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

2.3. Wszystkie pozycje muszą być wypełnione, aby możliwe było porównanie złożonych ofert.

2.4 Wymagane jest zsumowanie wartości netto, brutto wszystkich produktów w formularzu asortymentowo-cenowym w wierszu „RAZEM”.

## **3. Koszty postępowania:**

Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca niezależnie od wyniku postępowania.

## **4. Opis sposobu opakowania i oznakowania oferty.**

4.1 Oferta musi być złożona Zamawiającemu w zaklejonej lub zszytej, nienaruszonej kopercie opisanej następująco:

Centrum Usług Socjalnych i Wsparcia w Sosnowcu  
oraz napis:

„Oferta na realizację: **Dostawa mięsa i wędlin, drobiu, konserw i przetworów z mięsa, różnych produktów spożywczych, pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich i ciastkarskich, zbóż, ziemniaków, warzyw, owoców i orzechów do stołówek wchodzących w skład Centrum Usług Socjalnych i Wsparcia w Sosnowcu – ZADANIE NR ...** , – nie otwierać przed 06.06.2011 roku godz. 10:00”.

Oferta musi być opieczetowana pieczęcią zawierającą nazwę i adres wykonawcy

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

5.1 Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego,

**CENTRUM USŁUG SOCJALNYCH I WSPARCIA**

ul. Szymanowskiego 5a, 41-219 Sosnowiec

w pokoju Nr 317 – w terminie do dnia 06.06.2011 do godz. 9:30

5.2 Wszystkie oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej zostaną zwrócone Wykonawcom bez otwierania.

## **6. Miejsce i termin otwarcia kopert.**

6.1 Zamawiający otworzy oferty i zmiany do ofert w dniu 06.06.2011 r. o godzinie 10:00. w swojej siedzibie – Centrum Usług Socjalnych i Wsparcia w Sosnowcu przy ul. Szymanowskiego 5a,

## **7. Informacje o trybie oceny ofert.**

7.1. Oceny ofert dokonywać będzie komisja przetargowa.

7.2. Oferty oceniane będą w 2 etapach.

### **7.3. I etap: ocena w zakresie wymagań formalnych i kompletności oferty.**

7.3.1. Wykonawcę, który nie spełnia warunków wymaganych od Wykonawców Zamawiający wykluczy z postępowania a ofertę uzna za odrzuconą i pozostawi bez dalszego rozpatrywania.

### **7.4 II etap: ocena merytoryczna według kryteriów określonych poniżej.**

7.4.1 W II etapie rozpatrywane będą oferty złożone przez Wykonawców nie podlegających wykluczeniu oraz nie podlegające odrzuceniu.

## **8. Kryteria, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów**

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się niżej podanymi kryteriami i ich wagami:

1. cena oferty (brutto) w rubryce RAZEM - 100%

Oceny ofert w zakresie powyższego kryterium zostaną dokonane w następujący sposób:

- a. Oferta zawierająca najniższą cenę otrzyma 100 pkt natomiast pozostałe oferty odpowiednio mniejszą ilość punktów, obliczoną wg wzoru:

$$C = C_{min} / C_x \cdot W$$

gdzie:

- C - oznacza liczbę punktów przyznanych za kryterium „cena”  
C<sub>min</sub> - oznacza najniższą cenę zaproponowaną w złożonych ofertach  
C<sub>x</sub> - oznacza cenę oferty punktowanej  
W - oznacza współczynnik proporcjonalności równy 100

- b. Punkty wyliczone zostaną pomnożone przez współczynnik znaczenia (wagi) kryterium, wyrażony procentowo.

Za najkorzystniejszą ofertę komisja przetargowa uzna tą, która otrzyma najwyższą liczbę punktów. W toku badań i oceny oferty Zamawiający może żądać od Wykonawcy pisemnych wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty. Wykonawca w takim przypadku będzie zobowiązany do przedstawienia pisemnych wyjaśnień w terminie określonym przez Zamawiającego.

## **9. Termin, do którego Wykonawca będzie związany złożoną ofertą.**

9.1 Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni licząc od daty upływu terminu składania ofert.

9.2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania z ofertą, zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie więcej jednak niż 60 dni.

## **10. Rozstrzygnięcie postępowania**

10.1 Zamawiający przyzna zamówienie Wykonawcy, którego oferta odpowiada wymogom określonym w ustawie i specyfikacji oraz została uznana za najkorzystniejszą według kryterium określonego w pkt D 8 specyfikacji.

10.2 Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty o:

- wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) siedzibę i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano i uzasadnienie jej wyboru, a także nazwy (firmy), siedziby i adresy wykonawców, którzy złożyli oferty ze streszczeniem oceny i porównania złożonych ofert zawierającym punktację przyznaną ofertą i łączną punktację.
- Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne
- Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania, podając uzasadnienie faktyczne i prawne

10.3 Zamawiający zamieści również informacje o wyborze najkorzystniejszej oferty na stronie internetowej <http://www.biuletyn.abip.pl/cusw-sosnowiec/> i na tablicy informacyjnej Centrum Usług Socjalnych i Wsparcia ul. Szymanowskiego 5a, Sosnowiec

## **11. Przedstawiciel Zamawiającego uprawniony do kontaktowania się z Wykonawcami:**



Marcin Kmita 32 298 93 88 wew. 25

adres e-mail : [cusiw@cusiw.sosnowiec.pl](mailto:cusiw@cusiw.sosnowiec.pl)

Informacje udzielane są w godzinach od 8:00-15:00, z wyjątkiem sobót i dni ustawowo wolnych od pracy.

## **12. Wzór umowy:**

Wzór umowy stanowi załącznik do specyfikacji.

Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty, nie później jednak niż przed upływem terminu związania ofertą chyba , że Wykonawca wyrazi zgodę na zawarcie umowy na warunkach określonych w złożonej ofercie po upływie terminu związania ofertą.

## **13. Pouczenie o środkach odwoławczych przysługujących w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.**

Wykonawcom przysługują środki ochrony prawnej zgodnie z postanowieniami działu VI art. 179 i następne ustawy Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2007 r. Nr 223 poz. 1655 z późn. zm.)

.....  
.....  
.....  
(nazwa i adres Wykonawcy)

## FORMULARZ OFERTOWY

.....  
.....  
.....  
(nazwa i adres Zamawiającego)

Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym na **dostawę mięsa i wędlin, drobiu, konserw i przetworów z mięsa, różnych produktów spożywczych, pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich i ciastkarskich, zbóż, ziemniaków, warzyw, owoców i orzechów do stołówek wchodzących w skład Centrum Usług Socjalnych i Wsparcia w Sosnowcu** oświadczamy, że:

1. Ceny wykazane w formularzu cenowym uwzględniają wszystkie koszty wykonania i realizacji przyszłego świadczenia umownego.
2. Realizacja zamówień nastąpi w terminie od daty podpisania umowy do dnia 31.12.2011r.
3. Zapoznaliśmy się z opisem przedmiotu zamówienia oraz warunkami przystąpienia do udziału w postępowaniu i nie wnosimy do niego żadnych zastrzeżeń oraz zdobyliśmy wszelkie konieczne informacje do przygotowania oferty.
4. Zobowiązujemy się spełnić wszystkie wymienione w specyfikacji żądania i wymagania Zamawiającego.
5. Zaoferujemy produkty w ich oryginalnych opakowaniach.
6. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres 30 dni.
7. Zawarty w opisie warunków zamówienia wzór umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na określonych w nim warunkach.
8. Zostaliśmy poinformowani o możliwości wydzielenia z oferty informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa

Załącznikami do niniejszego formularza ofertowego są:

- 1) Wypełniony i podpisany formularz cenowy Nr .....,
- 2) oświadczenie z art. 22 ust. 1 i art. 24 ust. 1 i 2 ustawy – Prawo zamówień publicznych,
- 3) aktualny wyciąg z rejestru sądowego **lub** ewidencji działalności gospodarczej z ostatnich 6 miesięcy,
- 4) zaparafowany wzór umowy,
- 5) oświadczenie o zapewnieniu ciągłych dostaw,
- 6) inne .....

Podpisano:

.....  
(podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej)

..... dnia .....  
(miejscowość) (data)

.....  
( pieczęć firmowa )

### Formularz cenowy

Nazwa i adres Wykonawcy: .....  
z siedzibą w .....  
Regon ..... NIP .....  
Telefon ..... fax: .....

1. Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na **dostawę mięsa i wędlin, drobiu, konserw i przetworów z mięsa, różnych produktów spożywczych, pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich i ciastkarskich, zbóż, ziemniaków, warzyw, owoców i orzechów do stołówek wchodzących w skład Centrum Usług Socjalnych i Wsparcia w Sosnowcu** oferujemy wykonanie przedmiotowej dostawy na warunkach określonych w SIWZ w części dotyczącej pakietu:

**Zadanie nr 1 – Mięso i wędliny – załącznik nr 3**

Cena netto: ..... zł  
Podatek VAT: ..... zł  
**Cena brutto: ..... zł**  
(słownie: .....)

**Zadanie nr 2 – Drób – załącznik nr 4**

Cena netto: ..... zł  
Podatek VAT: ..... zł  
**Cena brutto: ..... zł**  
(słownie: .....)

**Zadanie nr 3 – Konserwy i przetwory z mięsa – załącznik nr 5**

Cena netto: ..... zł  
Podatek VAT: ..... zł  
**Cena brutto: ..... zł**  
(słownie: .....)

**Zadanie nr 4 - Różne produkty spożywcze – załącznik nr 6**

Cena netto: ..... zł  
Podatek VAT: ..... zł  
**Cena brutto: ..... zł**  
(słownie: .....)

**Zadanie nr 5 – Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie – załącznik nr 7**

Cena netto: ..... zł  
Podatek VAT: ..... zł  
**Cena brutto: ..... zł**  
(słownie: .....)

**Zadanie nr 6 – Zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy – załącznik nr 8**

Cena netto: ..... zł  
Podatek VAT: ..... zł  
**Cena brutto: ..... zł**  
(słownie: .....)

.....  
Miejscowość, data

.....  
Podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej

Data.....

Nazwa wykonawcy:

Centrum Usług Socjalnych  
i Wsparcia  
ul. Szymanowskiego 5a  
41-200 Sosnowiec

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY  
NA DOSTAWĘ MIĘSA, WĘDLIN I PODROBÓW WIEPRZOWYCH I WOŁOWYCH  
OKRESIE OD 01.07.2011r DO 31.12.2011r**

| L.<br>P | NAZWA ARTYKUŁU                                    | JEDNOSTKA MIARY | IŁOŚĆ<br>SZACUNKOWA | CENA<br>JEDNOSTKOWA<br>NETTO | WARTOŚĆ NETTO<br>(ZŁ) | VAT % | WARTOŚĆ<br>BRUTTO (ZŁ) |
|---------|---|-----------------|---------------------|------------------------------|-----------------------|-------|------------------------|
| 1       | Łopatka b/k świeża                                | kg              | ok. 2000            |                              |                       |       |                        |
| 2       | Karczek b/k świeży                                | kg              | ok. 300             |                              |                       |       |                        |
| 3       | Schab b/k świeży                                  | kg              | ok. 100             |                              |                       |       |                        |
| 4       | Pieczeń wołowa b/k świeża                         | kg              | ok. 40              |                              |                       |       |                        |
| 5       | Podgarle wieprzowe wędzone świeże                 | kg              | ok. 210             |                              |                       |       |                        |
| 6       | Wątroba wieprzowa świeża                          | kg              | ok. 100             |                              |                       |       |                        |
| 7       | Kości wieprzowe ze schabu surowe<br>świeże        | kg              | ok. 300             |                              |                       |       |                        |
| 8       | Kaszanka<br>(podroby wieprzowe nie mniej niż 40%) | kg              | ok. 450             |                              |                       |       |                        |
| 9       | Kiełbasa podwawelska<br>(mięso nie mniej niż 60%) | kg              | ok. 800             |                              |                       |       |                        |
| 10      | Kiełbasa toruńska<br>(mięso nie mniej niż 55%)    | kg              | ok. 900             |                              |                       |       |                        |
| 11      | Kiełbasa zwyczajna<br>(mięso nie mniej niż 45%)   | kg              | ok. 800             |                              |                       |       |                        |
| 12      | Pasztetowa  | kg              | ok. 330             |                              |                       |       |                        |
| 13      | Salceson biały                                    | kg              | ok. 280             |                              |                       |       |                        |

|           |   |    |         |  |  |  |  |
|-----------|---|----|---------|--|--|--|--|
| <b>14</b> | Parówki cienkie<br>(mięso nie mniej niż 45%)                  | kg | ok.130  |  |  |  |  |
| <b>15</b> | Frankfurterki<br>(mięso nie mniej niż 75%)                    | kg | ok. 100 |  |  |  |  |
| <b>16</b> | Kiełbasa śląska<br>(mięso nie mniej niż 70%)                  | kg | ok. 100 |  |  |  |  |
| <b>17</b> | Szynka konserwowa<br>(wieprzowina z szynki nie mniej niż 80%) | kg | ok. 30  |  |  |  |  |
| <b>18</b> | Szynka prawdziwa<br>(mięso wieprzowe nie mniej niż 90%)       | kg | ok. 30  |  |  |  |  |
| <b>19</b> | Szynka wiejska<br>(mięso wieprzowe nie mniej niż 80%)         | kg | ok. 30  |  |  |  |  |
| <b>20</b> | Kiełbasa krakowska sucha<br>(mięso nie mniej niż 80%)         | kg | ok. 30  |  |  |  |  |
| <b>21</b> | Kiełbasa szynkowa<br>(mięso nie mniej niż 70%)                | kg | ok. 30  |  |  |  |  |
| <b>22</b> | Mielonka wieprzowa<br>(mięso nie mniej niż 60%)               | kg | ok. 30  |  |  |  |  |
| <b>23</b> | Pieczeń rzymska<br>(mięso nie mniej niż 60%)                  | kg | ok. 30  |  |  |  |  |
| <b>24</b> | Smaczek konserwowy<br>(mięso nie mniej niż 40%)               | kg | ok. 30  |  |  |  |  |
| <b>25</b> | Schab pieczony<br>(mięso wieprzowe nie mniej niż 90%)         | kg | ok. 30  |  |  |  |  |
| <b>26</b> | Pasztet pieczony<br>(mięso nie mniej niż 50%)                 | kg | ok. 30  |  |  |  |  |
| <b>27</b> | Kiełbasa żywiecka<br>(mięso nie mniej niż 90%)                | kg | ok. 30  |  |  |  |  |
| <b>28</b> | Salami<br>(mięso nie mniej niż 80%)                           | kg | ok. 30  |  |  |  |  |
| <b>29</b> | Baleron gotowany<br>(mięso nie mniej niż 80%)                 | kg | ok. 30  |  |  |  |  |

|           |  |    |    |  |  |  |  |
|-----------|--|----|----|--|--|--|--|
| <b>30</b> | Poławdwa sopocka<br>(mięso nie mniej niż 90%)  | kg | 30 |  |  |  |  |
| <b>31</b> | Kesler<br>(mięso nie mniej niż 80%)            | kg | 30 |  |  |  |  |
| <b>32</b> | Kiełbasa schabowa<br>(mięso nie mniej niż 70%) | kg | 30 |  |  |  |  |

|              |  |     |     |  |  |  |  |
|--------------|--|-----|-----|--|--|--|--|
| <b>33</b>    | Parówka gruba<br>(mięso nie mniej niż 45%)                 | kg  | 50  |  |  |  |  |
| <b>34</b>    | Polędwica wiśniowa<br>(mięso nie mniej niż 80%)            | kg  | 30  |  |  |  |  |
| <b>35</b>    | Kiełbasa głogowska<br>(nie mniej niż 65%)                  | kg  | 6   |  |  |  |  |
| <b>36</b>    | Kiełbasa swojska<br>(nie mniej niż 80%)                    | kg  | 6   |  |  |  |  |
| <b>37</b>    | Wędzonka krotoszyńska<br>(mięso nie mniej niż 75%)         | kg  | 30  |  |  |  |  |
| <b>38</b>    | Szynka cygańska<br>(mięso nie mniej niż 80%)               | kg  | 30  |  |  |  |  |
| <b>39</b>    | Kiełbasa krakowska parzona<br>(mięso nie mniej niż 65%)    | kg  | 30  |  |  |  |  |
| <b>40</b>    | Mielonka wieprzowa 250g/1 szt<br>(mięso nie mniej niż 55%) | szt | 500 |  |  |  |  |
| <b>41</b>    | Polędwica z warzywami<br>(mięso nie mniej niż 50%)         | kg  | 3   |  |  |  |  |
| <b>42</b>    | Kiełbaski pyszne   | kg  | 40  |  |  |  |  |
| <b>RAZEM</b> |  |     |     |  |  |  |  |

Data.....

Nazwa Wykonawcy:

Centrum Usług Socjalnych  
i Wsparcia  
ul. Szymanowskiego 5a  
41-200 Sosnowiec

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY  
NA DOSTAWĘ DROBIU, WĘDLIN I PODROBÓW DROBIOWYCH  
OKRESIE OD 01.07.2011r. DO 31.12 2011r**

| L.<br>P | NAZWA ARTYKUŁU  | JEDNOSTKA MIARY | IŁOŚĆ<br>SZACUNKOWA | CENA<br>JEDNOSTKOWA<br>NETTO | WARTOŚĆ NETTO<br>(ZŁ) | VAT % | WARTOŚĆ<br>BRUTTO (ZŁ) |
|---------|---|-----------------|---------------------|------------------------------|-----------------------|-------|------------------------|
| 1       | Kurczak świeży  | kg              | 800                 |                              |                       |       |                        |
| 2       | Udko z kurczaka świeże(35-40kg/1szt)                          | kg              | 570                 |                              |                       |       |                        |
| 3       | Filet z kurczaka świeży                                       | kg              | 300                 |                              |                       |       |                        |
| 4       | Filet z indyka świeży   | kg              | 160                 |                              |                       |       |                        |
| 5       | Porcje rosółowe świeże  | kg              | 1000                |                              |                       |       |                        |
| 6       | Pasztetowa drobiowa   | kg              | 160                 |                              |                       |       |                        |
| 7       | Salceson drobiowy   | kg              | 230                 |                              |                       |       |                        |
| 8       | Żołądki drobiowe świeże                                       | kg              | 120                 |                              |                       |       |                        |
| 9       | Filet z indyka pieczony<br>(filet z indyka nie mniej niż 80%) | kg              | 40                  |                              |                       |       |                        |
| 10      | Polędwica drobiowa<br>(mięso drobiowe nie mniej niż 70%)      | kg              | 40                  |                              |                       |       |                        |
| 11      | Sopocka drobiowa<br>(mięso drobiowe nie mniej niż 75%)        | kg              | 40                  |                              |                       |       |                        |
| 12      | Zawijaniec drobiowy<br>(mięso drobiowe nie mniej niż 65%)     | kg              | 40                  |                              |                       |       |                        |
| 13      | Pasztet drobiowy<br>(mięso drobiowe nie mniej niż 50%)        | kg              | 40                  |                              |                       |       |                        |

|              |   |    |     |  |  |  |  |
|--------------|---|----|-----|--|--|--|--|
| <b>14</b>    | Szynka drobiowa<br>(mięso nie mniej niż 70%)      | kg | 40  |  |  |  |  |
| <b>15</b>    | Wątroba drobiowa świeża                           | kg | 170 |  |  |  |  |
| <b>16</b>    | Pierś miodowa<br>(mięso nie mniej niż 80%)        | kg | 40  |  |  |  |  |
| <b>17</b>    | Kiełbaski drobiowe<br>(mięso nie mniej niż 60%)   | kg | 60  |  |  |  |  |
| <b>18</b>    | Pieczeń al.'a kaczka<br>(mięso nie mniej niż 50%) | kg | 30  |  |  |  |  |
| <b>RAZEM</b> |   |    |     |  |  |  |  |



Data.....  
 Nazwa Wykonawcy:

Centrum Usług Socjalnych  
 i Wsparcia  
 ul. Szymanowskiego 5a  
 41-200 Sosnowiec

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY  
 NA DOSTAWĘ KONSERW, PRZETWORÓW Z MIĘSA I PODROBÓW  
 MIĘSNYCH  
 W OKRESIE OD 01.07.2011r. DO 31.12.2011r.**

| L.P | NAZWA ARTYKUŁU   | JEDNOSTKA MIARY | IŁOŚĆ<br>SZACUNKOWA | CENA<br>JEDNOSTKOWA<br>NETTO | WARTOŚĆ NETTO<br>(ZŁ) | VAT % | WARTOŚĆ<br>BRUTTO (ZŁ) |
|-----|--|-----------------|---------------------|------------------------------|-----------------------|-------|------------------------|
| 1   | Pasztet z drobiu 80-90g<br>(surowce drobiowe nie mniej niż 30%)            | szt             | ok. 900             |                              |                       |       |                        |
| 2   | Pasztet z drobiu 120-130g<br>(surowce drobiowe nie mniej niż 25%)          | szt             | ok. 770             |                              |                       |       |                        |
| 3   | Pasztet drobiowy 160-180g<br>(surowce drobiowe nie mniej niż 30%)          | szt             | ok.1240             |                              |                       |       |                        |
| 4   | Gulasz angielski 150-160g<br>(mięso wieprzowine nie mniej niż 50%)         | szt             | ok.1140             |                              |                       |       |                        |
| 5   | Szynka mielona 120-130g<br>(mięso wieprzowe nie mniej niż 45%)             | szt             | ok.770              |                              |                       |       |                        |
| 6   | Smalec z mięsem 125-135g<br>( tłuszcz i mięso wieprzowe nie mniej niż 60%) | szt             | ok.1240             |                              |                       |       |                        |
| 7   | Konserwa turystyczna 135-140g<br>(mięso wieprzowe nie mniej niż 35%)       | szt             | ok.1240             |                              |                       |       |                        |
| 8   | Boczek mielony 130-140g<br>(mięso wieprzowe nie mniej niż 45%)             | szt             | ok.1240             |                              |                       |       |                        |
| 9   | Szynka 110-120g<br>( mięso wieprzowe nie mniej niż 50%)                    | szt             | ok.1240             |                              |                       |       |                        |
| 10  | Konserwa 200-210g<br>(mięso wieprzowe nie mniej niż 40%)                   | szt             | ok.770              |                              |                       |       |                        |
|     |  |                 |                     |                              |                       |       |                        |

|              |   |     |        |  |  |  |  |
|--------------|---|-----|--------|--|--|--|--|
| <b>11</b>    | Konserwa 290-300g<br>(mięso wieprzowe nie mniej niż 40%)            | szt | ok.770 |  |  |  |  |
| <b>12</b>    | Klopsiki w sosie pomid. 500-510g<br>(mięso nie mniej niż 15%)       | szt | ok.390 |  |  |  |  |
| <b>13</b>    | Pulpety 500-510g<br>(masa mięsna nie mniej niż 35%)                 | szt | ok.620 |  |  |  |  |
| <b>14</b>    | Pasztet drobiowy 290-300g<br>(Surowce drobiowe nie mniej niż 50%)   | szt | ok.670 |  |  |  |  |
| <b>15</b>    | Tuszonka wieprzowa 290-300g<br>(Mięso wieprzowe nie mniej niż 35%)  | szt | ok.440 |  |  |  |  |
| <b>16</b>    | Golonka mielona 150-160g<br>(mięso wieprzowe nie mniej niż 50%)     | szt | ok.670 |  |  |  |  |
| <b>17</b>    | Konserwa tyrolska 130-140g<br>(mięso wieprzowe nie mniej niż 35%)   | szt | ok.770 |  |  |  |  |
| <b>18</b>    | Gulasz angielski 290-300g<br>(mięso wieprzowe nie mniej niż 70%)    | szt | ok.670 |  |  |  |  |
| <b>19</b>    | Pasztet wieprzowy 290-300g<br>(Mięso nie mniej niż 40%)             | szt | ok.670 |  |  |  |  |
| <b>20</b>    | Wieprzowina do smarowania 290-300g<br>(mięso nie mniej niż 35%)     | szt | ok.670 |  |  |  |  |
| <b>21</b>    | Szynka mielona 290-300g<br>(mięso wieprzowe nie mniej niż 50%)      | szt | ok.670 |  |  |  |  |
| <b>22</b>    | Pasztet drobiowy 40-50g<br>(surowce drobiowe nie mniej niż 30%)     | szt | ok.600 |  |  |  |  |
| <b>23</b>    | Pasztet z kaczka 290-300g<br>(surowce drobiowe nie mniej niż 30%)   | szt | ok 300 |  |  |  |  |
| <b>24</b>    | Wołowina w sosie 500-520g<br>(surowce mięsne nie mniej niż 65%)     | szt | ok300  |  |  |  |  |
| <b>25</b>    | Żeberka w sosie 390 – 400g<br>(surowce mięsne nie mniej niż 40%)    | szt | ok 300 |  |  |  |  |
| <b>26</b>    | Przysmak śniadaniowy 290-300g<br>(surowce mięsne nie mniej niż 35%) | szt | ok 300 |  |  |  |  |
| <b>27</b>    | Mielonka z pieprzem 190 -200g<br>(surowce mięsne nie mniej niż 35%) | szt | ok 300 |  |  |  |  |
| <b>28</b>    | Głowizna w galarecie 390-400g<br>(surowce mięsne nie mniej niż 40%) | szt | ok 300 |  |  |  |  |
| <b>RAZEM</b> |   |     |        |  |  |  |  |

Data.....  
 Nazwa Wykonawcy:

Centrum Usług Socjalnych  
 i Wsparcia  
 ul. Szymanowskiego 5a  
 41-200 Sosnowiec

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY  
 NA DOSTAWĘ RÓŻNYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH  
 W OKRESIE OD 01.07.2011r. DO 31.12.2011r.**

| L.P | NAZWA ARTYKUŁU   | JEDNOSTKA MIARY | IŁOŚĆ<br>SZACUNKOWA | CENA<br>JEDNOSTKOWA<br>NETTO | WARTOŚĆ NETTO<br>(ZŁ) | VAT % | WARTOŚĆ<br>BRUTTO (ZŁ) |
|-----|--|-----------------|---------------------|------------------------------|-----------------------|-------|------------------------|
| 1   | Kwasek cytrynowy<br>opakowanie nie mniej niż 50g                                 | szt             | 90                  |                              |                       |       |                        |
| 2   | Liść laurowy<br>opakowanie nie mniej niż 10g                                     | szt             | 110                 |                              |                       |       |                        |
| 3   | Majeranek<br>opakowanie nie mniej niż 10g  | szt             | 220                 |                              |                       |       |                        |
| 4   | Makaron łazanki Gosia lub<br>równoważny.....<br>opakowanie nie mniej niż 500g    | kg              | 35                  |                              |                       |       |                        |
| 5   | Makaron nitki Lubella lub<br>równoważny.....<br>opakowanie nie mniej niż 500g    | kg              | 155                 |                              |                       |       |                        |
| 6   | Makaron świderki Lubella lub<br>równoważny.....<br>opakowanie nie mniej niż 500g | kg              | 170                 |                              |                       |       |                        |
| 7   | Makaron rurki Lubella lub<br>równoważny.....<br>opakowanie nie mniej niż 500g    | kg              | 120                 |                              |                       |       |                        |
| 8   | Makaron fala Lubella lub<br>równoważny.....<br>opakowanie nie mniej niż 500g     | kg              | 120                 |                              |                       |       |                        |
| 9   | Makaron kolanka Lubella lub<br>równoważny.....<br>opakowanie nie mniej niż 500g  | kg              | 170                 |                              |                       |       |                        |

|           |   |     |     |  |  |  |  |
|-----------|---|-----|-----|--|--|--|--|
| <b>10</b> | Makaron krajanka<br>opakowanie nie mniej niż 500g                             | kg  | 15  |  |  |  |  |
| <b>11</b> | Makaron literki<br>opakowanie nie mniej niż 250g                              | kg  | 20  |  |  |  |  |
| <b>12</b> | Makaron ryż<br>opakowanie nie mniej niż 250g                                  | kg  | 10  |  |  |  |  |
| <b>13</b> | Makaron gwiazdki<br>opakowanie nie mniej niż 250g                             | Kg  | 20  |  |  |  |  |
| <b>14</b> | Makaron zacierka<br>opakowanie nie mniej niż 250g                             | kg  | 30  |  |  |  |  |
| <b>15</b> | Musztarda Roleski lub<br>równoważna.....<br>opakowanie nie mniej niż 180g     | szt | 100 |  |  |  |  |
| <b>16</b> | Sól spożywcza jodowana<br>opakowanie nie mniej niż 1kg                        | szt | 500 |  |  |  |  |
| <b>17</b> | Papryka mielona słodka<br>opakowanie nie mniej niż 20g                        | szt | 320 |  |  |  |  |
| <b>18</b> | Ziele angielskie<br>opakowanie nie mniej niż 15g                              | szt | 110 |  |  |  |  |
| <b>19</b> | Majonez kielecki lub<br>równoważny.....<br>opakowanie nie mniej niż 500 ml    | szt | 80  |  |  |  |  |
| <b>20</b> | Ocet<br>opakowanie nie mniej niż 500ml  | szt | 20  |  |  |  |  |
| <b>21</b> | Kurkuma<br>opakowanie nie mniej niż 20g                                       | szt | 5   |  |  |  |  |
| <b>22</b> | Kminek<br>opakowanie nie mniej niż 15g  | szt | 5   |  |  |  |  |
| <b>23</b> | Czosnek granulowany<br>opakowanie nie mniej niż 20g                           | szt | 260 |  |  |  |  |
| <b>24</b> | Pieprz czarny mielony<br>opakowanie nie mniej niż 50g                         | szt | 400 |  |  |  |  |
| <b>25</b> | Bulion w płynie Winiary lub<br>równoważny.....<br>opakowanie nie mniej niż 1L |     | 300 |  |  |  |  |
| <b>26</b> | Przyprawa Kucharek lub<br>Równoważna.....<br>opakowanie nie mniej niż 1kg     | szt | 50  |  |  |  |  |

|           |   |     |     |  |  |  |  |
|-----------|---|-----|-----|--|--|--|--|
| <b>27</b> | Kostki rosółowe grzybowe Knorr lub Równoważne.....<br>opakowanie nie mniej niż 60g  | szt | 40  |  |  |  |  |
| <b>28</b> | Kostki rosółowe drobiowe Knorr lub Równoważne.....<br>opakowanie nie mniej niż 60g  | szt | 90  |  |  |  |  |
| <b>29</b> | Budyń w proszku z cukrem<br>opakowanie nie mniej niż 40g                            | szt | 120 |  |  |  |  |
| <b>30</b> | Cukier puder<br>opakowanie nie mniej niż 250g                                       | szt | 50  |  |  |  |  |
| <b>31</b> | Cukier waniliowy<br>opakowanie nie mniej niż 16g                                    | szt | 80  |  |  |  |  |
| <b>32</b> | Cukier<br>opakowanie nie mniej niż 1kg  | szt | 550 |  |  |  |  |
| <b>33</b> | Cynamon<br>opakowanie nie mniej niż 20g   | szt | 60  |  |  |  |  |
| <b>34</b> | Herbata granulowana<br>opakowanie nie mniej niż 100g                                | szt | 80  |  |  |  |  |
| <b>35</b> | Herbata ekspresowa<br>opakowanie nie mniej niż 25 saszetek                          | szt | 350 |  |  |  |  |
| <b>36</b> | Herbata owocowa<br>opakowanie nie mniej niż 25 saszetek                             | szt | 100 |  |  |  |  |
| <b>37</b> | Herbata zielona<br>opakowanie nie mniej niż 25 saszetek                             | szt | 4   |  |  |  |  |
| <b>38</b> | Kakao Deco Moreno lub Równoważne.....<br>opakowanie nie mniej niż 100g              | szt | 20  |  |  |  |  |
| <b>39</b> | Kakao rozpuszczalne Nesouik lub równoważne.....<br>opakowanie nie mniej niż 500g    | szt | 10  |  |  |  |  |
| <b>40</b> | Kawa capucino Mokate lub równoważne .....<br>opakowanie nie mniej niż 100g          | szt | 70  |  |  |  |  |
| <b>41</b> | Kawa naturalna mielona Arabica lub równoważna.....<br>opakowanie nie mniej niż 250g | szt | 40  |  |  |  |  |
| <b>42</b> | Kawa inka<br>opakowanie nie mniej niż 100g  | szt | 20  |  |  |  |  |
| <b>43</b> | Drożdże piekarskie<br>opakowanie nie mniej niż 100g                                 | szt | 20  |  |  |  |  |

|    |   |     |     |  |  |  |  |
|----|---|-----|-----|--|--|--|--|
| 44 | Kisiel w proszku z cukrem<br>opakowanie nie mniej niż 40g                                     | szt | 80  |  |  |  |  |
| 45 | Proszek do pieczenia<br>opakowanie nie mniej niż 30g  | szt | 20  |  |  |  |  |
| 46 | Przyprawa do ryb<br>opakowanie nie mniej niż 20g  | szt | 30  |  |  |  |  |
| 47 | Przyprawa do kurczaka<br>opakowanie nie mniej niż 30g   | szt | 30  |  |  |  |  |
| 48 | Przyprawa do sałatek<br>opakowanie nie mniej niż 20g  | szt | 30  |  |  |  |  |
| 49 | Kawa rozpuszczalna naturalna gold<br>opakowanie nie mniej niż 100g                            | szt | 100 |  |  |  |  |
| 50 | Bułka tarta<br>opakowanie nie mniej niż 250g  | szt | 100 |  |  |  |  |
| 51 | Polewa czekoladowa<br>opakowanie nie mniej niż 100g   | szt | 10  |  |  |  |  |
| 52 | Krem z kurek Knorr lub<br>równoważna.....<br>opakowanie nie mniej niż 50g                     | szt | 10  |  |  |  |  |
| 53 | Zupa borowikowa Knorr lub<br>równoważna.....<br>opakowanie nie mniej niż 50g                  | szt | 10  |  |  |  |  |
| 54 | Lukier<br>opakowanie nie mniej niż 100g   | szt | 5   |  |  |  |  |
| 55 | Przyprawa do piernika<br>opakowanie nie mniej niż 40g   | szt | 5   |  |  |  |  |
| 56 | Czekolada pełno mleczna<br>(masa mleczna 15% , kakaowa 30%)<br>opakowanie nie mniej niż 100g) | szt | 250 |  |  |  |  |
| 57 | Bombonierka<br>czekoladki mleczne<br>opakowanie nie mniej niż 100g)                           | szt | 50  |  |  |  |  |
| 58 | Czekolada Terawita lub<br>równoważna.....<br>opakowanie nie mniej niż 250g                    | szt | 50  |  |  |  |  |
| 59 | Ciasteczka kruche z czekoladą na wagę<br>opakowanie nie mniej niż 1kg                         | kg  | 7   |  |  |  |  |
| 60 | Pierniczki w czekoladzie na wagę<br>opakowanie nie mniej niż 1kg                              | kg  | 6   |  |  |  |  |

|           |  |     |     |  |  |  |  |
|-----------|--|-----|-----|--|--|--|--|
| <b>61</b> | Ciastka maślane na wagę<br>opakowanie nie mniej niż 1kg                      | kg  | 6   |  |  |  |  |
| <b>62</b> | Wafelki śmietankowe na wagę<br>opakowanie nie mniej niż 1kg                  | kg  | 7   |  |  |  |  |
| <b>63</b> | Ciastka delicje na wagę<br>opakowanie nie mniej niż 1kg                      | kg  | 7   |  |  |  |  |
| <b>64</b> | Wafel jogurtowy Skawa lub<br>równoważny<br>1szt/ nie mniej niż 20g           | szt | 100 |  |  |  |  |
| <b>65</b> | Baton Pawełek lub równoważny<br>1szt/ nie mniej niż 45g                      | szt | 180 |  |  |  |  |
| <b>66</b> | Baton „Kit –Kat” równoważny<br>1szt/ nie mniej niż 42g                       | szt | 100 |  |  |  |  |
| <b>67</b> | Baton Lion lub równoważny<br>1szt/ nie mniej niż 42g                         | szt | 100 |  |  |  |  |
| <b>68</b> | Baton Mars lub równoważny<br>1szt/ nie mniej niż 42g                         | szt | 100 |  |  |  |  |
| <b>69</b> | Baton Snickers lub równoważny<br>1szt/ nie mniej niż 42g                     | szt | 100 |  |  |  |  |
| <b>70</b> | Baton Milky way lub równoważny<br>1szt/ nie mniej niż 25g                    | szt | 100 |  |  |  |  |
| <b>71</b> | Wafel Knopers lub równoważny<br>1szt/ nie mniej niż 25g                      | szt | 100 |  |  |  |  |
| <b>72</b> | Wafel Grzesiek w czekoladzie lub<br>równoważny<br>1szt/ nie mniej niż 50g    | szt | 180 |  |  |  |  |
| <b>73</b> | Wafel Grzesiek bez czekolady lub<br>równoważny<br>1szt/ nie mniej niż 40g    | szt | 100 |  |  |  |  |
| <b>74</b> | Wafel Prince polo w czekoladzie lub<br>równoważny<br>1szt/ nie mniej niż 38g | szt | 180 |  |  |  |  |
| <b>75</b> | Wafel Princessa w czekoladzie lub<br>równoważny<br>1szt/ nie mniej niż 39g   | szt | 100 |  |  |  |  |
| <b>76</b> | Wafel Appetit Jutrzeńka lub<br>równoważny<br>1szt/ nie mniej niż 19g         | szt | 50  |  |  |  |  |

|           |  |      |     |  |  |  |  |
|-----------|--|------|-----|--|--|--|--|
| <b>77</b> | Sękacz<br>1szt/nie mniej niż 50g   | szt  | 50  |  |  |  |  |
| <b>78</b> | Paluszki słone<br>Opakowanie nie mniej niż 70g                                   | szt  | 120 |  |  |  |  |
| <b>79</b> | Cukierki czekoladowe na wagę   | kg   | 10  |  |  |  |  |
| <b>80</b> | Cukierki galaretki w czekoladzie<br>mieszanka krakowska lub równoważne           | kg   | 10  |  |  |  |  |
| <b>81</b> | Leczo z kielbasą<br>(danie gotowe słoik 500-510ml)                               | szt  | 600 |  |  |  |  |
| <b>82</b> | Gołąbki w sosie pomidorowym<br>(danie gotowe słoik 500-510ml)                    | szt  | 600 |  |  |  |  |
| <b>83</b> | Uszka z mięsem<br>(danie gotowe mrożone)   | kg   | 30  |  |  |  |  |
| <b>84</b> | Bigos<br>(danie gotowe mrożone)  | kg   | 3   |  |  |  |  |
| <b>85</b> | Bogracz<br>(danie gotowe mrożone)  | kg   | 3   |  |  |  |  |
| <b>86</b> | Fasolka po bretońsku<br>(danie gotowe mrożone)                                   | kg   | 3   |  |  |  |  |
| <b>87</b> | Pyzy z mięsem<br>(danie gotowe mrożone)  | kg   | 1   |  |  |  |  |
| <b>88</b> | Kotlet szwajcar (danie gotowe mrożone)<br>1 szt./nie mniej niż 100g              | szt. | 2   |  |  |  |  |
| <b>89</b> | Pierogi z mięsem i kapustą<br>(danie gotowe mrożone)                             | kg   | 1   |  |  |  |  |
| <b>90</b> | Naleśniki z serem<br>(danie gotowe mrożone)                                      | kg   | 1   |  |  |  |  |
| <b>91</b> | Kotlet de-volane (danie gotowe mrożone)<br>1szt/nie mniej niż 100g               | szt. | 2   |  |  |  |  |
| <b>92</b> | Krokiety z mięsem(danie gotowe mrożone)  | kg   | 1   |  |  |  |  |
| <b>93</b> | Gulasz z kociołka<br>(danie gotowe mrożone)<br>opakowanie nie mniej niż 350g     | szt  | 2   |  |  |  |  |
| <b>94</b> | Fasolka po bretońsku<br>(danie gotowe mrożone)<br>1opakowanie nie mniej niż 350g | szt  | 2   |  |  |  |  |



|              |   |      |     |  |  |  |  |
|--------------|---|------|-----|--|--|--|--|
| <b>95</b>    | Ptasie mleczko Wedel lub<br>równoważne.....<br>Opakowanie 450-500g  | szt  | 80  |  |  |  |  |
| <b>96</b>    | Nutella<br>1 szt/nie mniej niż 230g   | szt  | 60  |  |  |  |  |
| <b>97</b>    | Proszek do bitej śmietany ,śmietan-fix<br>Dr. Oetker lub równoważny.....<br>(opakowanie nie mniej niż 9g0 | szt  | 10  |  |  |  |  |
| <b>98</b>    | Ciasteczko Lu pepitki lubisie lub<br>równoważne<br>pakowanie nie mniej niż 30g                            | szt  | 30  |  |  |  |  |
| <b>99</b>    | Baton 3- Bit lub równoważne<br>Opakowanie nie mniej niż 41g   | szt  | 30  |  |  |  |  |
| <b>100</b>   | Rogalik – 7 Days lub równoważny<br>Opakowanie nie mniej niż 65g   | szt  | 30  |  |  |  |  |
| <b>101</b>   | Żurek 500g  | szt  | 2   |  |  |  |  |
| <b>102</b>   | Zupa pomidorowa 500g  | szt  | 2   |  |  |  |  |
| <b>103</b>   | Zupa grochowa 500g  | szt  | 2   |  |  |  |  |
| <b>104</b>   | Flaki zamojskie 500g  | szt. | 2   |  |  |  |  |
| <b>105</b>   | Zioła prowansalskie 10g   | szt. | 30  |  |  |  |  |
| <b>106</b>   | Pieprz ziołowy 15g  | szt. | 30  |  |  |  |  |
| <b>107</b>   | Oregano 10g   | szt. | 15  |  |  |  |  |
| <b>108</b>   | Carry 20g   | szt. | 10  |  |  |  |  |
| <b>109</b>   | Mikołaj czekoladowy 80-100g   | szt. | 150 |  |  |  |  |
| <b>110</b>   | Gałka muszkatułowa  | szt. | 20  |  |  |  |  |
| <b>111</b>   | Ciastka markizy   | kg   | 6   |  |  |  |  |
| <b>112</b>   | Wafelki w czekoladzie   | kg   | 6   |  |  |  |  |
| <b>113</b>   | Sos sojowy  | L    | 10  |  |  |  |  |
| <b>114</b>   | Ciasteczka z kremem   | kg   | 6   |  |  |  |  |
| <b>115</b>   | Uszka z kapustą i grzybami  | kg   | 30  |  |  |  |  |
| <b>RAZEM</b> |   |      |     |  |  |  |  |

Data.....

Nazwa Wykonawcy:

Centrum Usług Socjalnych  
i Wsparcia  
ul. Szymanowskiego 5a  
41-200 Sosnowiec

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY  
NA DOSTAWĘ PIECZYWA ŚWIEŻYCH WYROBÓW PIEKARSKO -  
CIASTKARSKICH  
W OKRESIE OD 01.07.2011r. DO 31.12.2011r.**

| L.P   | NAZWA ARTYKUŁU                                  | JEDNOSTKA MIARY | ILOŚĆ<br>SZACUNKOWA | CENA<br>JEDNOSTKOWA<br>NETTO | WARTOŚĆ NETTO<br>(ZŁ) | VAT % | WARTOŚĆ<br>BRUTTO (ZŁ) |
|-------|---|-----------------|---------------------|------------------------------|-----------------------|-------|------------------------|
| 1     | Bułka zwykła 80-100g                            | szt             | 25000               |                              |                       |       |                        |
| 2     | Chleb zwykły krojony 600-650g<br>(w opakowaniu) | szt             | 4500                |                              |                       |       |                        |
| 3     | Chleb zwykły 600-650g                           | szt             | 10000               |                              |                       |       |                        |
| 4     | Bułka słodka z nadzianiem 90-100g               | szt             | 500                 |                              |                       |       |                        |
| 5     | Bułka maślana 90-100g                           | szt             | 1200                |                              |                       |       |                        |
| 6     | Pączek 100g                                     | szt             | 200                 |                              |                       |       |                        |
| 7     | Bułka kajzerka 50g                              | szt             | 800                 |                              |                       |       |                        |
| 8     | Francuz krojony 400g                            | szt             | 2000                |                              |                       |       |                        |
| 9     | Chleb razowy krojony 400 - 450g                 | szt             | 1000                |                              |                       |       |                        |
| 10    | Ciasto jogurtowe                                | kg              | 20                  |                              |                       |       |                        |
| 11    | Chąłka 350 – 400g                               | szt             | 50                  |                              |                       |       |                        |
| 12    | Ciasto sernik                                   | kg              | 35                  |                              |                       |       |                        |
| 13    | Ciasto jabłecznik                               | kg              | 35                  |                              |                       |       |                        |
| 14    | Ciasto z owocami                                | kg              | 35                  |                              |                       |       |                        |
| 15    | Strucla makowa                                  | kg              | 35                  |                              |                       |       |                        |
| RAZEM |   |                 |                     |                              |                       |       |                        |

Data.....

Nazwa Wykonawcy:

Centrum Usług Socjalnych  
i Wsparcia  
ul. Szymanowskiego 5a  
41-200 Sosnowiec

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY  
NA DOSTAWĘ ŚWIEŻYCH WARZYW I OWOCÓW  
OKRESIE OD 01.07.2011r .DO 31.12.2011r.**

| L.<br>P | NAZWA ARTYKUŁU              | JEDNOSTKA MIARY | IŁOŚĆ<br>SZACUNKOWA | CENA<br>JEDNOSTKOWA<br>NETTO | WARTOŚĆ NETTO<br>(ZŁ) | VAT % | WARTOŚĆ<br>BRUTTO (ZŁ) |
|---------|-----------------------------|-----------------|---------------------|------------------------------|-----------------------|-------|------------------------|
| 1       | Ziemniaki świeży jadalny    | kg              | 12 ton<br>200 kg    |                              |                       |       |                        |
| 2       | Marchew świeża              | kg              | 1 tona<br>200kg     |                              |                       |       |                        |
| 3       | Pietruszka świeża           | kg              | 400                 |                              |                       |       |                        |
| 4       | Seler                       | kg              | 250                 |                              |                       |       |                        |
| 5       | Pora                        | kg              | 150                 |                              |                       |       |                        |
| 6       | Cebula                      | kg              | 750                 |                              |                       |       |                        |
| 7       | Cebula czerwona             | kg              | 10                  |                              |                       |       |                        |
| 8       | Cytryna                     | kg              | 60                  |                              |                       |       |                        |
| 9       | Jabłka - średnica od 6-7 cm | kg              | 450                 |                              |                       |       |                        |
| 10      | Pomidor                     | kg              | 300                 |                              |                       |       |                        |
| 11      | Koperek zielony             | peczek          | 600                 |                              |                       |       |                        |
| 12      | Natka pietruszki            | peczek          | 500                 |                              |                       |       |                        |
| 13      | Rzodkiewka                  | peczek          | 200                 |                              |                       |       |                        |
| 14      | Salata lodowa               | szt             | 110                 |                              |                       |       |                        |
| 15      | Buraki czerwone             | kg              | 1500                |                              |                       |       |                        |
|         |                             |                 |                     |                              |                       |       |                        |

|              |                                  |        |     |  |  |  |  |
|--------------|----------------------------------|--------|-----|--|--|--|--|
| <b>16</b>    | Szczypiorek                      | pęczki | 300 |  |  |  |  |
| <b>17</b>    | Botwinka                         | kg     | 90  |  |  |  |  |
| <b>18</b>    | Kapusta pekińska                 | kg     | 230 |  |  |  |  |
| <b>19</b>    | Kapusta czerwona                 | kg     | 400 |  |  |  |  |
| <b>20</b>    | Rabarbar                         | kg     | 30  |  |  |  |  |
| <b>21</b>    | Kapusta włoska                   | kg     | 80  |  |  |  |  |
| <b>22</b>    | Winogron białe                   | kg     | 40  |  |  |  |  |
| <b>23</b>    | Żurek – 500 ml                   | szt    | 440 |  |  |  |  |
| <b>24</b>    | Kapusta biała                    | kg     | 900 |  |  |  |  |
| <b>25</b>    | Salata zielona                   | kg     | 160 |  |  |  |  |
| <b>26</b>    | Pieczarki                        | kg     | 800 |  |  |  |  |
| <b>27</b>    | Czosnek świeży polski            | szt    | 120 |  |  |  |  |
| <b>28</b>    | Ogórek świeży                    | kg     | 360 |  |  |  |  |
| <b>29</b>    | Kiwi                             | kg     | 20  |  |  |  |  |
| <b>30</b>    | Banan żółty                      | kg     | 200 |  |  |  |  |
| <b>31</b>    | Truskawka świeża                 | kg     | 60  |  |  |  |  |
| <b>32</b>    | Papryka czerwona świeża          | kg     | 50  |  |  |  |  |
| <b>33</b>    | Nektarynka                       | kg     | 15  |  |  |  |  |
| <b>34</b>    | Mandarynka słodka średnica 3-4cm | kg     | 200 |  |  |  |  |
| <b>35</b>    | Pomarańcza                       | kg     | 100 |  |  |  |  |
| <b>36</b>    | Gruszka żółta                    | kg     | 20  |  |  |  |  |
| <b>37</b>    | Brzoskwinia                      | kg     | 15  |  |  |  |  |
| <b>RAZEM</b> |                                  |        |     |  |  |  |  |

.....  
(pieczęć firmowa oferenta)

**OŚWIADCZENIE**  
**złożone na podstawie art. 22 ust. 1 i art. 24 ust. 1 i 2**  
**ustawy – Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004 roku**  
**(tekst jednolity Dz. U. z 2006 r. Nr 164, poz. 1163 z późn. zm.)**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **dostawę mięsa i wędlin, drobiu, konserw i przetworów z mięsa, różnych produktów spożywczych, pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich i ciastkarskich, zbóż, ziemniaków, warzyw, owoców i orzechów do stołówek wchodzących w skład Centrum Usług Socjalnych i Wsparcia w Sosnowcu** oświadczamy, że:

- 1) posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 2) posiadamy wiedzę i doświadczenie;
- 3) dysponujemy odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 4) znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie niniejszego zamówienia.

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:

- 1) wykonawców, którzy wyrządzili szkodę, nie wykonując zamówienia lub wykonując je nienależycie, jeżeli szkoda ta została stwierdzona orzeczeniem sądu, które uprawomocniło się w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania;
- 2) wykonawców, w stosunku do których otwarto likwidację lub których upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego;
- 3) wykonawców, którzy zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków gdy uzyskali oni przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
- 4) osoby fizyczne, które prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 5) spółki jawne, których wspólnika prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 6) spółki partnerskie, których partnera lub członka zarządu prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

- 7) stołki komandytowe oraz spółki komandytowo-akcyjne, których komplementariusza prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
  - 8) osoby prawne, których urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
  - 9) podmioty zbiorowe, wobec których sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary.
2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się również wykonawców, którzy:
- 1) wykonywali bezpośrednio czynności związane z przygotowaniem prowadzonego postępowania lub posługiwali się w celu sporządzenia oferty osobami uczestniczącymi w dokonywaniu tych czynności, chyba że udział tych wykonawców w postępowaniu nie utrudni uczciwej konkurencji; przepisu nie stosuje się do wykonawców, którym udziela się zamówienia na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 2 lub art. 67 ust. 1 pkt 1 i 2;
  - 2) nie wnieśli wadium do upływu terminu składania ofert, na przedłużony okres związania ofertą lub w terminie, o którym mowa w art. 46 ust. 3, albo nie zgodzili się na przedłużenie okresu związania ofertą;
  - 3) złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ lub mogące mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania;
  - 4) nie wykazali spełniania warunków udziału w postępowaniu.

.....  
(miejscowość, data)

.....  
( podpis osoby upoważnionej)

**UMOWA Nr .....**  
**(wzór)**

Zawarta w dniu ..... w Sosnowcu, pomiędzy:

Kupującym:

Centrum Usług Socjalnych i Wsparcia,  
ul. Szymanowskiego 5a, 41-219 Sosnowiec  
NIP 644-29-53-473, REGON 276705755

Reprezentowanym przez:

1. Dyrektora mgr Leszka Falisa

a

Sprzedającym:

.....  
.....

Reprezentowanym przez:

.....

działającym w oparciu o .....

**§ 1**

Sprzedający wyłoniony w drodze postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z ustawą – Prawo zamówień publicznych z dnia 29.01.2004r. (Tekst jednolity Dz.U. z 2007 r Nr 223, poz. 1655 z późn. zm.) zobowiązuje się do wykonania na rzecz Kupującego dostaw mięsa i wędlin, drobiu, konserw i przetworów z mięsa, różnych produktów spożywczych, pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich i ciastkarskich, zbóż, ziemniaków, warzyw, owoców i orzechów do stołówek wchodzących w skład Centrum Usług Socjalnych i Wsparcia w Sosnowcu, zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym załącznik do umowy, do placówek Kupującego.

**§ 2**

Termin realizacji zlecenia określa się od dnia ..... roku do dnia ..... roku.

**§ 3**

1. Kupujący zobowiązuje się informować telefonicznie Sprzedającego o potrzebie realizacji zamówień. Uprawnionymi do zgłoszenia potrzeby realizacji zamówień oraz ich odbioru są:
  - a) Stołówka Środowiskowa, Sosnowiec, ul. Szymanowskiego 5a
  - b) Stołówka Środowiskowa, Sosnowiec, Pl. Kościuszki 5
2. Zamówienia będą zgłaszane przez Stołówki Kupującego telefonicznie dzień przed dniem dostawy do godziny 14:00 **na numer faxu** .....
3. Sprzedający zobowiązuje się dostarczać produkty do Stołówek Kupującego **od poniedziałku do piątku do godz. 8:30.**
4. Kupujący zastrzega sobie prawo zgłaszania zamówień i odbioru towaru w tym samym dniu, w szczególnych wypadkach.
5. Sprzedający zobowiązuje się dostarczać produkty środkami transportu przeznaczonymi wyłącznie do przewozu żywności, w taki sposób aby nie została naruszona jakość zdrowotna tych artykułów; w pojemnikach posiadających atesty umożliwiające przewóz w nich żywności, w ich oryginalnych opakowaniach, które powinny zawierać informacje istotne ze względu na ochronę zdrowia lub życia człowieka, dotyczące składu tych środków spożywczych, ich wartości żywieniowej, obecności w nich dozwolonych substancji dodatkowych, daty minimalnej trwałości produktów lub terminu ich

- przydatności do spożycia, jak również danych identyfikujących produkującego lub wprowadzającego te artykuły do obrotu w kraju.
6. Opakowanie winno zabezpieczać produkty przed uszkodzeniem w czasie transportu, przeładunku oraz składowania.
  7. Sprzedający zobowiązuje się dostarczać wraz z produktami żywnościowymi wszelkie wymagane atesty Państwowego Zakładu Higieny i Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej.
  8. Kupujący ma prawo do wniesienia reklamacji i zobowiązania Sprzedającego do wymiany wadliwej partii towaru na wolną od wad w terminie 1 dnia od chwili dostawy.

#### § 4

Strony zgodnie ustalają, iż faktury za dostarczone produkty wydawane będą i dostarczane na rzecz poszczególnych stołówek.

Kupujący zobowiązuje się dokonywać każdorazowo zapłaty przelewem na konto bankowe Sprzedającego w banku: .....,

nr rachunku: .....w terminie 14 dni od dnia wystawienia faktury.

#### § 5

Obowiązujące ceny na produkty stanowiące przedmiot niniejszej umowy określone są w formularzu cenowym stanowiącym załącznik do specyfikacji i nie mogą ulec zmianie przez cały okres obowiązywania umowy.

#### § 6

Za zwłokę w zapłacie za realizację dostaw Sprzedającemu przysługują odsetki w wysokości ustawowej.

#### § 7

1. Kupujący zastrzega sobie prawo natychmiastowego rozwiązania umowy w przypadku gdy Sprzedający nie będzie się wywiązywał z jej postanowień, w szczególności dostarczania towarów nieświeżych, o nieaktualnym terminie przydatności do spożycia.
2. Kupujący zastrzega sobie prawo do dokonania zakupu we własnym zakresie, zamówionego, a nie dostarczonego przez Sprzedającego towaru w wyznaczonym terminie i obciążenia Sprzedającego kosztem tego zakupu.
3. Umowa niniejsza wygasa z dniem wydatkowania wszystkich środków zarezerwowanych przez Kupującego na realizację zamówienia, tj. kwoty .....

#### § 8

Sprzedający nie może podzlecać dostawy zamawianych produktów podwykonawcom bez zgody Kupującego.

#### § 9

Strony zobowiązują się do przekazania pisemnej (za potwierdzeniem odbioru) informacji w przypadku zmiany siedziby lub adresu korespondencyjnego w terminie 7 dni od dnia zaistnienia tej zmiany pod rygorem uznania pism doręczanych na dotychczasowy adres za doręczone.

#### § 10

Każdej ze stron służy prawo rozwiązania niniejszej umowy z zachowaniem 1-miesięcznego okresu wypowiedzenia.

#### § 11

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

#### § 12

Wszelkie spory wynikłe w związku z realizacją niniejszej umowy rozstrzyga Sąd Rejonowy właściwy dla siedziby Kupującego.



§ 13

W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy zastosowanie mają przepisy ustawy – Prawo zamówień publicznych i kodeksu cywilnego.

§ 14

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

Kupujący

Sprzedający

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

## OŚWIADCZENIE

Niniejszym gwarantujemy ciągłą sprzedaż mięsa i wędlin\*, drobiu\*, konserw i przetworów z mięsa\*, różnych produktów spożywczych\*, pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich i ciastkarskich\*, zbóż, ziemniaków, warzyw, owoców i orzechów\* stanowiących przedmiot umowy, wykazanych w formularzu cenowym stanowiącym załącznik do umowy.

Jednocześnie zobowiązujemy się do dostarczania wszystkich produktów świeżych, z aktualną datą przydatności do spożycia.

.....  
(data, podpis/y i pieczęć Wykonawcy)

\* niepotrzebne skreślić

.....  
pieczęć Wykonawcy

## OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że mięso i wędliny\*, drób\*, konserwy i przetwory z mięsa\*, różne produkty spożywcze\*, pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie\*, zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy\* dostarczane na potrzeby Zamawiającego przewożone będą specjalistycznymi środkami transportu, posiadającymi konstrukcję i wyposażenie odpowiednie do rodzaju przewożonych artykułów zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

.....  
(data, podpis/y i pieczęć Wykonawcy)

\* niepotrzebne skreślić