

ZATWIERDZAM

.....
Pniewy, dnia 20 listopada 2018 r.

POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

NA DOSTAWĘ

PROWADZONEGO W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO

o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986) – zwanej dalej „ustawą”

NA WYKONANIE ZADANIA

**DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH
DO PRZEDSZKOŁA "MIŚ" W PNIEWACH.**

Nazwa Zamawiającego: Przedszkole „Miś” w Pniewach
Miejscowość Pniewy
Adres: 62 – 045 Pniewy, ul. Dworcowa 23
Strona internetowa: www.mis.pniewy.wlkp.pl

Wszelką korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem należy adresować:

Przedszkole „Miś” w Pniewach, ul. Dworcowa 23, 62 – 045 Pniewy

Rozdział 1. Tryb udzielenia zamówienia publicznego oraz miejsca, w których zostało zamieszczone ogłoszenie o zamówieniu.

1. Postępowanie o udzielanie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie **przetargu nieograniczonego**, zgodnie z przepisami **ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych** oraz aktów wykonawczych do ustawy.
2. Miejsce publikacji ogłoszenia o przetargu:
 - Biuletyn Zamówień Publicznych
 - strona internetowa Zamawiającego – www.mis.pniewy.wlkp.pl
 - tablica ogłoszeń w miejscu publicznie dostępnym w siedzibie Zamawiającego.

Rozdział 2. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest :

Dostawa artykułów spożywczych do Przedszkola „Miś” w Pniewach.

ZAKRES DOSTAWY OBEJMUJE:

Część A –WARZYWA I OWOCE:

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość zapotrzebowania
1.	2.	3.	4.
1.	Ananas świeży 1,7 - 2,2 kg	kg	9
2.	Arbuz (od VI - IX)	kg	70
3.	Banan	kg	280
4.	Borówki op. po 0,5 kg (VII i VIII)	szt.	10
5.	Brokuły świeże	szt.	50
6.	Brukselka świeża (IX)	kg	45
7.	Brzoskwinie (od V - IX)	kg	60
8.	Buraki czerwone	kg	190
9.	Cebula biała	kg	200
10.	Cukinia	kg	30
11.	Cytryna	kg	30
12.	Dynia owoc (IX - XI)	kg	50
13.	Fasolka szparagowa żółta (IX)	kg	30
14.	Gruszka	kg	180

15.	Jabłka lobo	kg	400
16.	Kalafior świeży	szt.	80
17.	Kalarepa	szt.	50
18.	Kapusta biała główka	kg	250
19.	Kapusta biała młoda (od V - VIII)	kg	100
20.	Kapusta czerwona świeża	kg	150
21.	Kapusta kwaszona	kg	200
22.	Kapusta pekińska	szt.	120
23.	Kapusta włoska	szt.	80
24.	Kiwi	szt.	120
25.	Koperek świeży 50 g	szt.	200
26.	Mandarynki	kg	230
27.	Marchew korzeń luz	kg	200
28.	Nektarynka (V - IX)	kg	70
29.	Ogórek kwaszony wiaderko 1 kg	kg	12
30.	Ogórki szklarniowe	kg	200
31.	Papryka świeża czerwona	kg	30
32.	Papryka świeża zielona	kg	30
33.	Papryka świeża żółta	kg	30
34.	Pieczarki świeże luz	kg	50
35.	Pietruszka korzeń	kg	100
36.	Pietruszka natka 40 g	szt.	200
37.	Pomarańcza (XII)	kg	30
38.	Pomidorki koktajlowe ok. 250 g	szt.	10
39.	Pomidory luz	kg	230
40.	Por korzeń	kg	110
41.	Rzodkiewka świeża pęczek 115 g	szt.	300
42.	Salata lodowa	szt.	50
43.	Salata zielona świeża	szt.	200
44.	Seler korzeń	kg	180
45.	Szczypior świeży 210 g	szt.	200
46.	Szparagi (V) 500 g	szt.	60
47.	Śliwka węgierka	kg	80
48.	Truskawka (VI - VII)	kg	50
49.	Winogrono ciemne	kg	150
50.	Winogrono jasne	kg	150
51.	Ziemniaki jadalne	kg	5700
52.	Ziemniaki młode (V,VI,VII)	kg	500

Część B – MIĘSO I WĘDLINY:

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość zapotrzebowania
1.	2.	3.	4.
53.	Boczek wędzony wieprzowy b/k	kg	150
54.	Filet drobiowy z kurczaka	kg	450
55.	Filet z indyka	kg	30
56.	Karkówka b/k wieprzowa surowa	kg	400
57.	Kiełbasa biała cienka delikatesowa 86% mięsa	kg	15
58.	Kiełbasa krakowska – wieprzowa 66% mięsa	kg	150
59.	Kiełbasa śląska 76 % mięsa	kg	100
60.	Kiełbasa typu farmerska 66 % mięsa	kg	60
61.	Kiełbasa typu kanapkowa	kg	60
62.	Kiełbasa typu mielonka	kg	60
63.	Kiełbasa typu słoikowa	kg	60
64.	Kiełbasa typu zielonogórska	kg	50
65.	Kiełbasa typu zwyczajna	kg	50
66.	Kiełbasa typu żywiecka 74% mięsa	kg	150
67.	Kotlet schabowy b/k surowy	kg	70
68.	Kurczak świeży patroszony tuszka 2 kg	kg	200
69.	Łopatka wieprzowa b/k cała	kg	60
70.	Mielonka zapiekana	kg	60
71.	Mięso gulaszowe wieprzowe krojone w kostkę	kg	450
72.	Mięso wieprzowe mielone drobne	kg	350
73.	Ogonówka wieprzowa wędzona 75% mięsa	kg	200
74.	Parówka drobiowa cienka	kg	400
75.	Pasztet drobiowy 45% mięsa	kg	200
76.	Polędwica staropolska 90 % mięsa	kg	150
77.	Polędwica typu sopocka 70 % schabu	kg	100
78.	Porcje rosółowe z kurczaka	kg	500
79.	Serdelki	kg	200
80.	Szynka b/k kulka	kg	100
81.	Szynka bamberka 73% mięsa	kg	50
82.	Szynka biała - bez wędzenia 74% mięsa	kg	60
83.	Szynka drobiowa 85% mięsa	kg	60
84.	Szynka konserwowa 73% mięsa	kg	60
85.	Szynka pieczona 73% mięsa	kg	60
86.	Szynka polska	kg	60

87.	Szynka starowiejska	kg	60
88.	Szynka tyrolska	kg	60
89.	Szynka wiejska	kg	60
90.	Szynka wieprzowa wędzona gotowany	kg	180
91.	Udka z kurczaka świeże, surowe bez kości krzyżowej	kg	350
92.	Wędlina drobiowa	kg	50
93.	Wędlina łopatka wieprzowa 73% mięsa	kg	50
94.	Żeberka wieprzowe I klasa	kg	250

Część C – MROŻONKI:

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość zapotrzebowania
1.	2.	3.	4.
95.	Brokuły mrożone 2,5 kg/op.	szt.	100
96.	Brukselka mrożona 2,5 kg/op	szt.	40
97.	Fasolka szparagowa mrożona 2,5 kg/op.	szt.	140
98.	Groszek zielony, 2,5 kg/op.	szt.	80
99.	Jagody 2,5 kg /op.	szt.	20
100.	Kalafior 2,5 kg/op.	szt.	100
101.	Maliny 2,5 kg/ op.	szt.	30
102.	Marchew Baby 5 cm 2,5 kg/op.	szt.	30
103.	Marchew plastry faliste 2,5 kg/op.	szt.	30
104.	Marchew z groszkiem, 2,5 kg/op.	szt.	100
105.	Mieszanek 7 - składnikowa 2,5 kg/op.	szt.	30
106.	Mieszanek europejska 3 składnikowa, (kalafior, brokuł, marchewka) 2,5 kg/op.	szt.	50
107.	Mieszanek kompotowa 2,5kg/op.	szt.	180
108.	Mieszanek warzywna paski 2,5 kg/op.	szt.	250
109.	Papryka trio - paski 2,5 kg/ op.	szt.	30
110.	Pyzy drożdżowe 9 szt./op.	szt.	700
111.	Szpinak 2,5 kg/op.	szt.	40
112.	Śliwka połówki B/P 2,5 kg/op.	szt.	40
113.	Truskawki mrożone 2,5 kg/op.	szt.	100
114.	Wiśnie drażone 2,5 kg/op.	szt.	50
115.	Włoszczyzna na patelnie 2,5 kg/op.	szt.	30
116.	Zupa jarzynowa, 2,5 kg/op.	szt.	110
117.	Zupa kalafiorowa, 2,5 kg/op.	szt.	110
118.	Zupa wiosenna 8 składnikowa 2,5 kg/op.	szt.	30

Część D – PRZETWORY KONSERWOWE, MACZNE, PRZYPRAWY, TŁUSZCZE I INNE:

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość zapotrzebowania
1.	2.	3.	4.
119.	Ananas puszką plastry 580 g	szt.	60
120.	Bazylię 10 g	szt.	50
121.	Brzoskwinia puszką połówki 840 g	szt.	60
122.	Budyń bez cukru (śmietankowy, malinowy, czekoladowy)	szt.	1 100
123.	Cukier biały kryształ, paczkowany w oryginalnym opakowaniu 1 kg	szt.	1 000
124.	Cukier puder 0,5 kg	szt.	70
125.	Cukier waniliowy 32 g	szt.	90
126.	Cynamon 20 g	szt.	90
127.	Czosnek granulowany 20 g	szt.	20
128.	Czosnek niedźwiedzi	szt.	20
129.	Czosnek świeży kulka	szt.	30
130.	Drożdże piekarskie 100 g	szt.	50
131.	Dżem 220 g (słodzony 100% sokiem)	szt.	350
132.	Fasola "Jaś" sucha luz 500 g/op.	szt.	50
133.	Fasola czerwona konserwowa 450 g/op.	szt.	50
134.	Galaretkę 0,75 g (truskawkowa, wiśniowa, pomarańczowa, cytrynowa, agrestowa)	szt.	700
135.	Gałka muszkatołowa 15g	szt.	10
136.	Groch połówki luz 500 g/op.	kg	120
137.	Groszek zielony konserwowy 400ml	szt.	120
138.	Herbata granulowana 100g/op.	szt.	300
139.	Herbaty ziołowe 4 x 30 g – 20 torebek	szt.	50
140.	Imbir 20 g	szt.	30
141.	Kakao naturalne 150 g op.	szt.	50
142.	Kasza burgund luz 1 kg	kg	50
143.	Kasza gryczana luz 1 kg	kg	150
144.	Kasza jagłana luz 1 kg	kg	50
145.	Kasza jęczmienna średnia luz 1 kg	kg	100
146.	Kasza kuskus 1 kg	kg	40
147.	Kasza manna 1 kg/op	op.	80
148.	Kawa zbożowa (typu inka) 150 g	szt.	70
149.	Ketchup łagodny wyciskany 480 g (192 g pomidorów na 100 g)	szt.	80
150.	Kisiel bez cukru 40 g	szt.	1 100

151.	Kminek 20 g	szt.	30
152.	Koncentrat pomidorowy 30 % 0,95 l	szt.	150
153.	Konserwa rybna - filet z makreli w pomidorach 170 g	szt.	100
154.	Kukurydza konserwowa 400 g	szt.	150
155.	Kwasek cytrynowy spożywczy 20 g	szt.	150
156.	Liść laurowy 10 g/op.	szt.	50
157.	Lubczyk 150 g/op.	szt.	30
158.	Majeranek 300 g/op.	szt.	40
159.	Majonez dekoracyjny 700 ml/op.	szt.	60
160.	Makaron drobny gwiazdki 100% pszenicy Durum	kg	100
161.	Makaron kokardki, 100 % pszenicy Durum	kg	400
162.	Makaron łazanki 100 % pszenicy Durum	kg	60
163.	Makaron nitka 100 % pszenicy Durum	kg	60
164.	Makaron rurki 100 % pszenicy Durum	kg	200
165.	Makaron świderki 100 % pszenicy Durum	kg	300
166.	Mąka razowa 1kg/op.	kg	50
167.	Mąka wrocławska pszenna typu: 500 w oryginalnych opakowaniach 1 kg	kg	600
168.	Mąka ziemniaczana 1 kg w oryginalnych opakowaniach	kg	15
169.	Miód naturalny 1 litr	szt.	100
170.	Morela suszona 150 g bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szt.	50
171.	Musztarda sarepska 0,9 kg/op.	szt.	40
172.	Ocet spirytusowy 10 %, 0,5 l	szt.	50
173.	Ogórki konserwowe 900 g	szt.	100
174.	Olej butelka 1 l/op.	szt.	430
175.	Oregano 10 g	szt.	70
176.	Papryka konserwowa 900 ml	szt.	30
177.	Papryka słodka syp. 0,5 kg	szt.	100
178.	Pasztet drobiowy 131g/op.	szt.	50
179.	Pestki dyni 100 g	szt.	20
180.	Pieprz mielony 0,5 kg	szt.	80
181.	Płatki kukurydziane 250 g	szt.	70
182.	Płatki owsiane 0,5 kg/op.	szt.	80
183.	Powidła węgierskie 310 g	szt.	50
184.	Proszek do pieczenia 18 g	szt.	120
185.	Przecier ogórkowy 0,5 kg/op.	szt.	30
186.	Rodzynki 200 g	szt.	40
187.	Rozmaryn 15 g	szt.	10

188.	Ryż długo ziarnisty 1 kg/op.	kg	200
189.	Ryż paraboliczny 1 kg/op	kg	250
190.	Sardynka 135g/op.	szt.	150
191.	Sezam 1 kg	kg	20
192.	Słonecznik łuskany 100 g/op.	szt.	20
193.	Sok 100 % bez dodatku cukru (jabłkowy, jabłko - gruszka, jabłko - wiśnia, pomarańcza, multiwitamina, czarna porzeczka, pomarańczo o - jabłkowy, jabłko - marchew, wieloowocowy) w kartoniku ze słomką 0,2 l	szt.	1 700
194.	Sok 100% bez dodatku cukru (jabłkowy, jabłko - gruszka, jabłko - wiśnia, pomarańcza, multiwitamina, czarna porzeczka, pomarańczo o - jabłkowy, jabłko - marchew, wieloowocowy) 5 l	szt.	250
195.	Sok 100% bez dodatku cukru (jabłkowy, pomarańczowy, multiwitamina, czarna porzeczka, wieloowocowy) 2 l	szt.	300
196.	Sól spożywcza jodowana 1 kg/op.	szt.	130
197.	Śliwka suszona 150 g bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szt.	20
198.	Tymianek 0,1 kg	szt.	50
199.	Woda niegazowana 5 l	szt.	900
200.	Zaprawa żurek 1 kg/op.	szt.	10
201.	Ziele angielskie 15 g	szt.	150
202.	Zioła prowansalskie 10 g	szt.	50

Część E – SŁODYCZE:

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość zapotrzebowania
1.	2.	3.	4.
203.	Baton z nadzieniem orzechowym 22 g/op.	szt.	330
204.	Baton nadziewany z dodatkiem zbóż 24 g 4 szt. /op.	szt.	85
205.	Ciastka pepitki 5 g.	szt.	300
206.	Chrupki kukurydziane pałeczki 60 g.	szt.	500
207.	Biszkopty 120 g / op.	szt.	80
208.	Cukierki mieszane czekoladowe 2,5 kg / op.	kg	25
209.	Draże różne smaki 70 g	szt.	150
210.	Figurki czekoladowe – Jajka 80 g	szt.	330
211.	Figurki czekoladowe – Mikołaje 80 g	szt.	330
212.	Figurki czekoladowe – Zające 80 g	szt.	330
213.	Lizaki owocowe kulka – tuba 50 szt./op.	szt.	15
214.	Wafle kakaowe bez czekolady 28g 36 szt./op. Display	szt.	70
215.	Wafle nadziewane w czekoladzie 28g 36 szt./op. Display	szt.	30

Cześć F – PIECZYWO:

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość zapotrzebowania
1.	2.	3.	4.
216.	Babka okrągła średnia 500 g	szt.	90
217.	Bagietka pszenna 260 g	szt.	90
218.	Bułka śniadaniowa 70 g	szt.	4 000
219.	Bułka mała 50 g	szt.	4 000
220.	Bułka maślana 50 g	szt.	4 000
221.	Bułka tarta 1 kg	szt.	90
222.	Chleb baltonowski krojony 600 g	szt.	4 000
223.	Chleb pszenny 350 g	szt.	1 500
224.	Chleb razowy krojony 500 g	szt.	1 200
225.	Chleb tostowy 500 g	szt.	90
226.	Drożdżówka 100 g	szt.	600
227.	Pączek 70 g	szt.	300
228.	Pernik Staropolski 500 g	szt.	10
229.	Rogal maślany 55 g	szt.	900
230.	Rogale "Marcinińskie" 100 g	szt.	330

Cześć G – NABIAŁ:

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość zapotrzebowania
1.	2.	3.	4.
231.	Gzik Wielkopolski 200 g	szt.	30
232.	Jajka kurze świeże L	szt.	5 200
233.	Jogurt naturalny 0,45 l /op.	szt.	100
234.	Jogurt owocowy (zawartość cukru do 13,5 g / 100 g) 150 g	szt.	3 000
235.	Jogurt smakowy 115 g	szt.	2 000
236.	Margaryna zwykła 250g	szt.	850
237.	Masło śmietankowe 200 g op. zaw. 82 % tł.	szt.	5 000
238.	Maślanka naturalna, karton 1l PL28101601 WE	szt.	300
239.	Maślanka owocowa karton 1 l	szt.	250
240.	Mleko 2% karton 1 l/op.	szt.	3 400
241.	Serek twarogowy - puszysty 150 g/op. (śmietankowy, jogurtowy)	szt.	100
242.	Ser kanapkowy 150g/op.	szt.	340
243.	Ser topiony bloczki 100 g śmietankowy	szt.	50
244.	Sery żółte różne rodzaje zawierające tł. nie mniej niż 40 % (królewski, rolada ustrzycka)	szt.	120

245.	Sery żółte różne rodzaje zawierające tł. nie mniej niż 40 % (salami, gouda)	szt.	200
246.	Śmietana 12% słodka 0,5l	szt.	350
247.	Śmietana zakwaszana 12% 180 g	szt.	120
248.	Śmietanka kremowa 30 % 0,5 l	szt.	40
249.	Twarożek wiejski 200 g/op.	szt.	70
250.	Twaróg półtłusty 250 g/op.	szt.	1 300
251.	Twaróg wędzony zaw. tłuszczu 26 % 250 g	kg	8

Część H – RYBY:

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość zapotrzebowania
1.	2.	3.	4.
252.	Kostka panierowana z mintaja	kg	190
253.	Makrela wędzona	kg	10
254.	Płaty śledziowe ocet 4 kg/op.	kg	50
255.	Ryba mrożona dorsz B/S SHP	kg	240
256.	Ryba mrożona mintaj B/S SHP	kg	240
257.	Ryba mrożona miruna B/S SHP	kg	190
258.	Ryba mrożona morszczuk B/S SHP	kg	100
259.	Śledź solony a'la Matias wiaderko 3,5 kg	kg	50

UWAGA!!!

Podane powyżej ilości są ilościami szacunkowymi i mają charakter pogładowy w celu przedstawienia wielkości zamówienia.

Zamawiający stworzył SWIZ na podstawie zapotrzebowania i zużycia w latach ubiegłych.

KODY CPV:

Część	Nazwa grupy produktów	Kod CPV
A	Warzywa i owoce	15300000 – 1
B	Mięso i wędliny	15100000 – 9 15131500 – 0
C	Mrożonki	15331100 – 8
D	Przetwory konserwowe, mączne, przyprawy, tłuszcze i inne	15000000 – 8 15830000 – 5 15610000 – 7 15851100 – 9 15872400 – 5
E	Słodycze	15840000 – 8
F	Pieczywo	15811000 – 6
G	Nabiał	15511000 – 3
F	Ryby	15229000 – 9

2. Zamówienie uzupełniające

Zamawiający przewiduje udzielenie zamówienia uzupełniającego zgodnie z art. 67 ustawy
Prawo zamówień publicznych.

3. Opis przedmiotu zamówienia szczegółowo określają: Załączniki nr 2.

Rozdział 3. Oferty częściowe.

Zamawiający **DOPUSZCZA** składania ofert częściowych na każdą z części zadania
w osobnej kopercie wraz z wymaganymi dokumentami.

Rozdział 4. Oferty wariantowe.

Zamawiający **NIE DOPUSZCZA** składania ofert wariantowych.

Rozdział 5. Termin wykonania zamówienia.

Termin realizacji zamówienia ustala się **od dnia 2 stycznia 2019 r. do dnia 31 grudnia 2019 r.** od dnia zawarcia umowy.

Rozdział 6. Informacja o podwykonawcach.

Jeżeli Wykonawca zamierza powierzyć określoną część prac podwykonawcom zobowiązany jest wskazać w ofercie zakres zleczanych podwykonawcy dostaw. Jeżeli Wykonawca zamierza polegać na zasobach innych podmiotów to udostępnienie zasobów na czas wykonania zamówienia publicznego musi być realne, a nie przedstawiane jedynie po to, by spełnić warunki udziału w postępowaniu.

Rozdział 7. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie.

1. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie:

- 1) ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązania,
- 2) zobowiązani są ustanowić Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia. Przyjmuje się, że pełnomocnictwo do podpisania oferty obejmuje pełnomocnictwo do poświadczenia za zgodność z oryginałem wszystkich dokumentów;
- 3) pełnomocnictwo musi wynikać z umowy lub z innej czynności prawnej, mieć formę pisemną; fakt ustanowienia Pełnomocnika musi wynikać z załączonych do oferty dokumentów, wszelka korespondencja prowadzona będzie z Pełnomocnikiem;
- 4) jeżeli oferta konsorcjum zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający może przed zawarciem umowy wezwać pełnomocnika do przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

2. Składając ofertę wspólnie (art. 23 ustawy) przez dwóch lub więcej Wykonawców należy zwrócić uwagę w szczególności na następujące wymagania:

- a) następujące dokumenty i oświadczenia:
 - oferta,**podpisują wszyscy członkowie konsorcjum lub Pełnomocnik w imieniu całego konsorcjum.**
- b) następujące dokumenty i oświadczenia (jeżeli są wymagane):
 - oświadczenie o spełnianiu warunków podanych w art. 22 ust. 1 ustawy oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania (Załącznik Nr 4 do SIWZ),

- odpis z właściwego rejestru albo zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej,
 - zaświadczenie Naczelnika Urzędu Skarbowego,
 - zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego,
 - dokumenty potwierdzające, że roboty te zostały wykonane należycie
- składa każdy z członków konsorcjum w imieniu własnym.**

Rozdział 8. Wykonawca mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Wykonawca mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej składa dokumenty zgodnie z § 4 i 6 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 27 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie przetargu oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2016 r., poz. 1126).

Rozdział 9. Waluta, w jakiej będą prowadzone rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia publicznego.

Wszelkie rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia dokonywane będą w złotych polskich [PLN].

Rozdział 10. Warunki udziału w postępowaniu, opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

- 1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału określone w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy.**

W celu wykazania spełniania warunku udziału w postępowaniu dotyczącego posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności Zamawiający wymaga:

- Zamawiający wymaga złożenie podpisanego oświadczenia stanowiącego załącznik nr 4 do SIWZ.

W celu wykazania spełniania warunku udziału w postępowaniu dotyczącego posiadania wiedzy i doświadczenia Zamawiający wymaga:

- Zamawiający wymaga złożenie podpisanego oświadczenia stanowiącego załącznik nr 4 do SIWZ.

W celu wykazania spełniania warunku udziału w postępowaniu dotyczącego dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia Zamawiający wymaga:

- Zamawiający wymaga złożenie podpisanego oświadczenia stanowiącego załącznik nr 4 do SIWZ.

W celu wykazania spełniania warunku udziału w postępowaniu dotyczącego sytuacji ekonomicznej i finansowej Zamawiający wymaga:

- Zamawiający wymaga złożenie podpisanego oświadczenia stanowiącego załącznik nr 4 do SIWZ.

2. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana wg formuły „spełnia - nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach (wymaganych przez Zamawiającego i podanych w SIWZ) dołączonych do oferty.

3. Zamawiający wzywa wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli wymaganych przez zamawiającego oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, lub którzy nie złożyli pełnomocnictw, albo którzy złożyli wymagane przez zamawiającego oświadczenia i dokumenty, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, zawierające błędy lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega

odrzućeniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania. Złożone na wezwanie zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowane dostawy, usługi lub roboty budowlane wymagań określonych przez zamawiającego, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert.

Rozdział 11. Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków w niniejszym postępowaniu.

Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania – Wykonawca składa oświadczenia, których wzór stanowią Załącznik Nr 4 do niniejszej SIWZ.

1. W celu potwierdzenia, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust.1 ustawy do oferty dołączyć należy:

- 1) Aktualny odpis z **właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, **wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy** przed upływem terminu składania ofert.
- 2) 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 ofert.
- 3) Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału **Zakładu Ubezpieczeń Społecznych** lub **Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego** potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, 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 ofert.

- 4) Wykonawca, wraz z ofertą, składa listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5, albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej.

Wykonawca, w myśl art. 26 ust. 2 b ustawy, **może polegać** na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych 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, **przedstawiając w tym celu PISEMNE zobowiązanie tych podmiotów** do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

Rozdział 12. Wymagania dotyczące wadium.

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

Rozdział 13. Termin związania ofertą.

1. Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z dniem wskazanym jako termin składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą. Jeżeli przedłużenie terminu związania ofertą dokonywane jest po wyborze oferty najkorzystniejszej, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.
4. Wniesienie środków ochrony prawnej po upływie terminu składania ofert zawiesza bieg terminu związania ofertą do czasu ich rozstrzygnięcia.

Rozdział 14. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osoby uprawnionej do porozumiewania się z Wykonawcami.

1. W niniejszym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane będą w formie:
 - pisemnej,
 - drogą elektroniczną (adres: przedszkole@mispniewywlkp.pl),**przy czym zawsze obowiązująca jest forma pisemna.**
2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują korespondencję za pomocą faksu lub elektronicznie – każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. Wykonawca może zwrócić się (pisemnie, faksem, e – mailem) do Zamawiającego o przekazanie SIWZ. We wniosku należy podać:
 - 1) nazwę i adres Wykonawcy,
 - 2) nr telefonu i faksu, e – mail,
 - 3) imię i nazwisko osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących niniejszego postępowania,
4. SIWZ można także odebrać w siedzibie Zamawiającego – Przedszkole „Miś” w Pniewach, ul. Dworcowa 23, 62 – 045 Pniewy w godzinach urzędowania Zamawiającego lub otrzymać drogą elektroniczną zgłaszając zapotrzebowanie na adres: przedszkole@mispniewywlkp.pl
5. Wykonawca może zwracać się pisemnie do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający niezwłocznie udzieli wyjaśnień, w terminie określonym w art. 38 ust. 1 pkt 3 ustawy, chyba, że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
6. Jednocześnie, Zamawiający prosi o przesyłanie treści pytań również w wersji edytowalnej, elektronicznej na adres: przedszkole@mispniewywlkp.pl
7. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający ma prawo zmiany treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zmiana może nastąpić w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert. W przypadku wprowadzenia takiej zmiany, informacja o tym zostanie zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego –

www.mis.pniewy.wlkp.pl oraz niezwłocznie przekazana wszystkim Wykonawcom, którzy zarejestrowali się u Zamawiającego .

8. Jeżeli w wyniku zmiany treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia niezbędny będzie dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym wykonawców, na stronie internetowej.
9. Dokonując rejestracji należy podać:
 - 1) nazwę i adres Wykonawcy,
 - 2) nr telefonu i faksu, e – mail,
 - 3) imię i nazwisko osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących niniejszego postępowania,
 - 4) określenie sposobu przekazania informacji (pocztą, pocztą elektroniczną),
10. Dane kontaktowe:
tel. 61 29 11 216, fax 61 29 11 216 e – mail: przedszkole@mispniewywlkp.pl

Rozdział 15. Opis sposobu przygotowania ofert.

1. Opakowanie i adresowanie oferty:

Ofertę należy umieścić w zamkniętym, nieprzezroczystym opakowaniu (np. koperta) zaadresowanym i opisanym:

Nadawca:

Adresat:

Przedszkole "Miś" w Pniewach, 62 - 045 Pniewy

OFERTA NA:

DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

DO PRZEDSZKOLA "MIŚ" W PNIEWACH.

NIE OTWIERAĆ PRZED TERMINEM OTWARCIA OFERT

28 listopada 2018 r.

CZEŚĆ

(wpisać numer części na którą jest składana oferta)

2. Podpisy:

Oferta i oświadczenia muszą być podpisane przez:

- 1) **osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy/Wykonawców** w obrocie prawnym zgodnie z danymi ujawnionymi w KRS – Krajowym Rejestrze Przedsiębiorców albo w ewidencji działalności gospodarczej lub Pełnomocnika,
- 2) w przypadku składania wspólnej oferty przez dwóch lub więcej Wykonawców **przez osobę/osoby posiadające Pełnomocnictwo.**

3. Forma dokumentów i oświadczeń:

- 1) dokumenty i oświadczenia dołączone do oferty składa się w formie oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub Pełnomocnika,
- 2) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie oraz w przypadku podmiotów, o których mowa w § 1 ust. 2 i 3 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 27 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2016 r., poz. 1126), kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub te podmioty,
- 3) w przypadku dokumentów lub oświadczeń sporządzonych w językach obcych należy dołączyć tłumaczenie na język polski.

4. Tajemnica przedsiębiorstwa:

- 1) jeżeli według Wykonawcy oferta będzie zawierała informacje objęte tajemnicą jego przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2018 r. poz. 419 i poz. 1637), muszą być oznaczone klauzulą **NIE UDOSTĘPNIĄĆ – TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA**. Zaleca się umieścić takie dokumenty na końcu oferty (ostatnie strony w ofercie lub osobno),
- 2) zastrzeżenie informacji, danych, dokumentów lub oświadczeń nie stanowiących tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o nieuczciwej konkurencji spowoduje ich odtajnienie.

5. Informacje pozostałe:

- 1) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty,
- 2) Wykonawca może złożyć tylko **jedną ofertę** przygotowaną według wymagań określonych w niniejszej SIWZ,
- 3) Oferta musi być sporządzona:
 - a) w języku polskim,
 - b) w formie pisemnej.
 - c) ewentualne poprawki i skreślenia lub zmiany w tekście oferty (i w załącznikach do oferty) muszą być parafowane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy lub posiadającą Pełnomocnictwo,
 - d) każda zapisana strona oferty (wraz z załącznikami do oferty) musi być parafowana i oznaczona kolejnymi numerami,
 - e) kartki oferty muszą być spięte (z zastrzeżeniem, że część stanowiąca tajemnicę przedsiębiorstwa może stanowić odrębną część oferty),
 - f) oferta została opracowana zgodnie ze wzorem załączonym do specyfikacji (wzór stanowi **Załącznik Nr 2 do SIWZ**).

6. Zmiana / wycofanie oferty:

- a) zgodnie z art. 84 ustawy Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę,
- b) o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty należy pisemnie powiadomić Zamawiającego, przed upływem terminu składania ofert,
- c) pismo należy złożyć zgodnie z opisem podanym w rozdziale 15 pkt 1 niniejszej SIWZ oznaczając odpowiednio „**ZMIANA OFERTY**”/„**WYCOFANIE OFERTY**”,
- d) do pisma o wycofaniu oferty musi być załączony dokument, z którego wynika prawo osoby podpisującej informację do reprezentowania Wykonawcy.

7. Zwrot oferty bez otwierania

Ofertę złożoną po terminie składania ofert Zamawiający zwróci niezwłocznie.

Rozdział 16. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

1. Ofertę należy złożyć Zamawiającemu:

Przedszkole „Miś” w Pniewach, ul. Dworcowa 23, 62-045 Pniewy, Sekretariat – parter
w terminie do dnia **28 listopada 2018 roku, godz. 10⁰⁰**

2. Złożona oferta zostanie zarejestrowana (dzień, godzina) oraz otrzyma kolejny numer.
3. **Otwarcie ofert nastąpi w Przedszkole „Miś” Sekretariat – parter, ul. Dworcowa 23, dnia 28 listopada 2018 roku, godz. 12⁰⁰**
4. Wykonawcy mogą być obecni przy otwieraniu ofert.
5. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
6. Otwierając oferty Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także informacje dotyczące cen, terminu wykonania zamówienia, warunków gwarancji i warunki płatności zawartych w ofertach.
7. Informacje, o których mowa w pkt 5 i 6 przekazuje się niezwłocznie Wykonawcom, którzy nie byli przy otwarciu ofert, na ich wniosek.
8. **UWAGA – za termin złożenia oferty przyjmuje się datę i godzinę wpływu oferty do Zamawiającego z uwzględnieniem przesunięcia terminu składania ofert.**

Rozdział 17. Opis sposobu obliczania ceny.

1. Wykonawca określi **cenę oferty** brutto, która stanowić będzie wynagrodzenie za realizację całego przedmiotu zamówienia, podając ją w zapisie liczbowym i słownie z dokładnością do grosza (do dwóch miejsc po przecinku).
2. Cena oferty brutto jest ceną obejmującą wszystkie koszty i składniki związane z realizacją zamówienia, na podstawie niniejszej SIWZ.

Rozdział 18. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

Opis kryteriów oceny ofert i ich znaczenia oraz sposobu oceny ofert.

Przy wyborze ofert Zamawiający będzie kierował się następującym kryterium:

Cena – 60 %

Termin płatności – 40 %

1. Opis sposobu oceny ofert.

Maksymalna liczba pkt. do uzyskania dla zamówienia za kryterium cena: 60.

Maksymalna liczba pkt. do uzyskania dla zamówienia za kryterium termin płatności: 40.

Kryterium 1- Wzór obliczenia punktów dla kryterium ceny.

A1

$$C = \frac{\text{-----}}{B1} \times 60 \text{ pkt.}$$

B1

gdzie:

- A1 – oznacza **najniższą** oferowaną cenę brutto za przedmiot zamówienia
- B1 – oznacza cenę brutto **badanej oferty** za przedmiot zamówienia

Kryterium 2 – Termin płatności maksymalnie – 40% (liczba dni liczonych od dnia złożenia faktury w siedzibie zamawiającego)

14 dni	0 pkt.
21 dni	40 pkt.

Maksymalna łączna liczba punktów w obu kryteriach jaką może uzyskać Wykonawca wynosi – 100 pkt.

Rozdział 19. Informacje o formalnościach, jakie zostaną dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie i sposób określony w art. 94 ustawy.
2. Umowa w sprawie zamówienia publicznego może zostać zawarta po upływie terminu związania ofertą, jeżeli Zamawiający przekaze wykonawcom informację o wyborze oferty przed upływem terminu związania ofertą, a Wykonawca wyrazi zgodę na zawarcie umowy na warunkach określonych w złożonej ofercie.
3. Przed podpisaniem umowy zamawiający wymaga przedłożenia szczegółowego formularza cenowego.

Rozdział 20. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Zamawiający nie wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Rozdział 21. Istotne postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umownego wynagrodzenia brutto w przypadku, gdy zmieni się obowiązująca stawka podatku VAT.

Istotne warunki zawarte zostały w Załączniku Nr 3 do SIWZ.

Rozdział 22. Inne informacje.

Nie przewiduje się:

- 1) zawarcia umowy ramowej,
- 2) ustanowienia dynamicznego systemu zakupów,
- 3) wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

Rozdział 23. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.

Wykonawcom, których interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy, przepisów wykonawczych jak też postanowień niniejszej SIWZ przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale VI ustawy.

Rozdział 24. Załączniki do SIWZ.

<i>Załącznik Nr 1</i>	<i>Formularz ofertowy wykonawcy w trybie przetargu nieograniczonego</i>
<i>Załącznik Nr 2</i>	<i>Wykaz zapotrzebowania do niniejszego zamówienia.</i>
<i>Załącznik Nr 3</i>	<i>Istotne Postanowienia umowy</i>
<i>Załącznik Nr 4</i>	<i>Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania.</i>