



Ruda Śląska, dnia 28 grudnia 2009 r.

Nr sprawy 3/2009

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na dostawy sukcesywne warzyw, owoców i ich przetworów realizowane w ramach projektu „Smaki Europy” realizowanego w ramach poddziałania 8.1.1 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki (POKL) o wartości szacunkowej zamówienia mniejszej od kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. (tekst jednolity z 2007 roku: Dz. U. Nr 223 poz. 1655 z późn. zm.).

Zamawiający:

**Centrum Kształcenia Praktycznego
i Doskonalenia Zawodowego
ul. gen. Hallera 6
41 - 709 Ruda Śląska**

zaprasza do złożenia ofert w przetargu nieograniczonym którego przedmiotem zamówienia jest świadczenie sukcesywnych dostaw warzyw, owoców i ich przetworów realizowane w ramach projektu „Smaki Europy” realizowanego w ramach poddziałania 8.1.1 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki (POKL) o wartości szacunkowej zamówienia mniejszej od kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. (tekst jednolity z 2007 roku: Dz. U. Nr 223 poz. 1655 z późn. zm.).

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na zasadach określonych w ustawie Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (tekst jednolity z 2007 roku: Dz. U. Nr 223 poz. 1655 z późn. zm.).

Numer CPV - Numer CPV - 15330000-0; 15300000-1

Rozdział I Informacje ogólne

1. Użyte w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia terminy mają następujące znaczenie:
 - a) „Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia” - zwana dalej SIWZ,
 - b) „zamawiający” - Centrum Kształcenia Praktycznego i Doskonalenia Zawodowego,
 - c) „postępowanie” - postępowanie prowadzone przez zamawiającego na podstawie SIWZ,
 - d) „zamówienie” - należy przez to rozumieć zamówienie publiczne, którego przedmiot został w sposób szczegółowy opisany w Rozdziale II SIWZ,
 - e) „wykonawca” - podmiot, który ubiega się o wykonanie zamówienia, złoży ofertę na wykonanie zamówienia albo zawrze z zamawiającym umowę w sprawie wykonania zamówienia.
2. Wykonawca winien uważnie zapoznać się z całą SIWZ.
3. Wykonawca przedstawi ofertę zgodną z postanowieniami SIWZ.
4. Niniejszą SIWZ można wykorzystać wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem, nie można udostępniać jej osobom trzecim.
5. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.

6. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
7. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
8. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia ofert wariantowych.
9. Zamawiający nie przewiduje zwołania wszystkich Wykonawców.
10. Zamawiający nie przewiduje wpłaty wadium.
11. Zamawiający nie przewiduje możliwości zawarcia umowy ramowej.
12. Zamawiający nie przewiduje ustanowienia dynamicznego systemu zakupów.
13. Zamawiający nie przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających.
14. Zamawiający nie przewiduje wyboru oferty najkorzystniejszej z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
15. Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzać w niej zmian po upływie terminu składania ofert.
16. Ogłoszenie o rozpoczęciu postępowania zostało umieszczone w siedzibie zamawiającego, na stronie internetowej: www.ckprsl.pl i www.smakieuropy.com.pl oraz w Biuletynie Zamówień Publicznych.
17. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia została zamieszczona na stronie internetowej www.ckprsl.pl i www.smakieuropy.com.pl oraz jest dostępna w siedzibie Zamawiającego.
18. Zgodnie z art. 27 ustawy prawo zamówień publicznych, wszelkie informacje przekazywane są pisemnie, faksem (032/248 73 80), każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. Do przekazywania oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu stosuje się wyłącznie formę pisemną. Dla protestów stosuje się wyłącznie formę pisemną.
19. Osoby uprawnione do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami: Jan Górny nr tel 032/248 73 80;
20. Protokół postępowania o zamówienie publiczne, oferty oraz wszelkie oświadczenia, zaświadczenia składane w trakcie postępowania są jawne, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, a wykonawca składając ofertę zastrzegł w odniesieniu do tych informacji, że nie mogą być one udostępnione innym uczestnikom postępowania.

Rozdział II Przedmiot zamówienia i warunki jego realizacji.

- 2.1. Przedmiotem zamówienia są dostawy sukcesywne warzyw, owoców i ich przetworów na potrzeby projektu „Smaki Europy” realizowanego w ramach poddziałania 8.1.1 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki (POKL), zgodnie z poniższym zestawieniem:**



Lp	Artykuł	J.m.	Ilość szacunkowa
1	Ananas w kawałkach - puszka	kg	6,00
2	Ananas w plastrach - puszka	kg	80,00
3	Ananasy	szt.	70,00
4	Arbuz	kg	5,00
5	Aromat cytrynowy 10gr.	szt.	4,00
6	Aromat mentolowy 10 gr.	szt.	4,00
7	Aromat migdałowy 10gr.	szt.	4,00
8	Aromat waniliowy 10 gr.	szt.	4,00
9	Awokado	szt.	9,00
10	Bakłażan	kg	39,80
11	Banany	kg	84,00
12	Bazyliia świeża - doniczka	szt.	206,00
13	Boczniki	kg	14,80
14	Borowik marynowany	kg	5,00
15	Borowik suszony	kg	3,00
16	Borowiki	kg	20,00
17	Borówki	kg	2,00
18	Botwinka	szt.	12,00
19	Brokuły	kg	80,00
20	Brzoskwinia w puszcze	kg	50,00
21	Brzoskwinie	kg	38,00
22	Burak ćwikłowy	kg	53,00
23	Buraki marynowane	kg	4,00
24	Buraki mrożone	kg	1,60
25	Cebula	kg	389,40
26	Cebula czerwona	kg	61,60
27	Cebula dymka pęczek	szt.	134,00
28	Cebula w minikostkach	kg	3,00
29	Cebulki marynowane	kg	2,00
30	chipsy jabłkowe	kg	2,00
31	Chrzan	kg	4,20
32	Cukinia	szt.	60,00
33	Cykoria	szt.	36,00
34	Cytryny	kg	132,40
35	Czereśnie	kg	8,60
36	Czerwona porzeczka	kg	10,00
37	Czosnek - główka	szt.	300,00



38	Czosnek granulowany	kg	4,00
39	Czosnek w minikostkach	kg	3,60
40	Dresing cytrynowy	l	1,00
41	Dynia	kg	30,00
42	Dżem z czerwonej porzeczki	kg	6,00
43	Dżem brzoskwiniowy	kg	1,60
44	Dżem czereśniowy	kg	1,60
45	Emulsja z czerwonej papryki	l	0,30
46	Estragon świeży - doniczka	szt.	20,00
47	Fasola biała Jaś	kg	8,00
48	Fasola biała konserwowana	kg	13,60
49	Fasola biała mała	kg	3,60
50	Fasola czerwona konserwowana	kg	26,80
51	Fasola szparagowa	kg	29,60
52	Fasola szparagowa konserwowana	kg	5,00
53	Fasola szparagowa mrożona	kg	12,00
54	Fasola szparagowa żółta	kg	21,00
55	Fasolka azuki	kg	6,00
56	Galaretka brzoskwiniowa	kg	2,00
57	Grejfrut czerwony	kg	24,00
58	Grejpferty	kg	50,00
59	Groch dzielony łuskany	kg	5,00
60	Groszek w strączkach	kg	9,00
61	Gruszki	kg	40,00
62	Grzyby shiitake	kg	6,00
63	Grzyby shiitake konserwowane	kg	9,00
64	Imbir	kg	5,70
65	Imbir marynowany	kg	1,00
66	Imbir w zalewie	kg	0,70
67	Jabłka	kg	80,00
68	Jabłka kwaśne	kg	44,00
69	Jeżyny	kg	1,00
70	Kabaczek	kg	9,00
71	Kalafior	kg	13,00
72	Kandyzowana skórka pomarańczowa	kg	2,30
73	Kandyzowane wiśnie	kg	1,20
74	Kapary	kg	3,00
75	Kapusta biała	kg	90,00
76	Kapusta brukselska	kg	13,00
77	Kapusta czerwona	kg	86,20



78	Kapusta kiszona	kg	67,00
79	Kapusta pekińska - główka	szt.	42,00
80	Kapusta włoska	kg	6,20
81	Karambola	szt.	60,00
82	Karczochy	szt.	20,00
83	Kasztany jadalne	kg	8,00
84	Kiełki fasoli mung	kg	3,60
85	Kiełki lucerny	kg	3,00
86	Kiełki słonecznika	kg	4,20
87	Kiełki sojowe	kg	4,80
88	Kolendra świeża - doniczka	szt.	21,00
89	Konfitura z borówek	kg	0,60
90	Konfitura z róży	kg	0,60
91	Konfitura z wiśni	kg	1,60
92	Konfitura z żurawin	kg	19,00
93	Koper włoski (fenkuł)	kg	15,20
94	Koperek - pęczek	szt.	200,00
95	Korniszony	kg	40,00
96	Kukurydza konserwowana	kg	26,60
97	Kurki	kg	12,00
98	Lemonki	kg	20,00
99	Liście winogron	kg	1,50
100	Lubczyk świeży - doniczka	szt.	15,00
101	Majeranek świeży - doniczka	szt.	30,00
102	Mak	kg	5,00
103	Maliny	kg	5,50
104	Mandarynki	kg	31,40
105	Mango	szt.	20,00
106	Marchew	kg	150,00
107	Melisa świeża - doniczka	szt.	28,00
108	Melon żółty	kg	6,00
109	Mięta świeża - doniczka	szt.	21,00
110	Migdały łuskane	kg	20,00
111	Migdały mielone	kg	1,50
112	Migdały w płatkach	kg	20,00
113	Mleczko kokosowe	l	22,40
114	Morele	kg	5,20
115	Mrożona zupa pieczrkowa	kg	10,00
116	Mrożone warzywa - mieszanka	kg	14,00
117	Nasiona sezamu	kg	3,80



118	Natka pietruszki - pęczek	szt.	500,00
119	Ogórek zielony	kg	70,00
120	Ogórki kiszzone	kg	18,00
121	Oliwki bez pestek	kg	5,00
122	Oliwki czarne	kg	12,00
123	Oliwki zielone	kg	15,00
124	Oregano świeże - doniczka	szt.	38,00
125	Orzechy laskowe łupane	kg	11,00
126	Orzechy nerkowca	kg	1,00
127	Orzechy pekan	kg	3,00
128	Orzechy pini	kg	8,50
129	Orzechy pistacjowe	kg	10,80
130	Orzechy włoskie łupane	kg	26,00
131	Orzechy ziemne niesolone	kg	4,20
132	Papryczka chili	kg	8,30
133	Papryka czerwona	kg	60,00
134	Papryka czerwona ostra w oliwie	kg	3,00
135	Papryka konserwowana	kg	37,00
136	Papryka mielona chili	kg	0,70
137	Papryka mielona słodka	kg	8,20
138	Papryka zielona	kg	47,20
139	Papryka żółta	kg	47,20
140	Papryka mielona ostra	kg	0,90
141	Pestki dyni	kg	4,30
142	Pieczarki	kg	80,00
143	Pietruszka - korzeń	kg	68,00
144	Podgrzybek marynowany	kg	4,00
145	Podgrzybek suszony	kg	3,00
146	Podgrzybki	kg	10,00
147	Pomarańcze	kg	183,40
148	Pomidory	kg	254,00
149	Pomidory czereśniowe	kg	6,40
150	Pomidory koktailowe	kg	20,00
151	Pomidory kons. bez skórek i pestek	kg	74,60
152	Pomidory pelati	kg	40,00
153	Pomidory suszone	kg	4,00
154	Por	kg	127,60
155	Powidła ze śliwek	kg	1,90
156	Poziomki	kg	7,60
157	Przecier z jabłek	kg	2,00



158	Przecier z suszonych śliwek	kg	0,60
159	Rodzynki	kg	31,80
160	Rozmaryn świerzy - doniczka	szt.	114,00
161	Rzepa takuan	kg	8,00
162	Rzeżucha - doniczka	szt.	18,00
163	Rzodkiew	kg	4,60
164	Rzodkiew daikon	kg	4,40
165	Rzodkiew takuan marynowana	kg	2,00
166	Rzodkiewka - pęczek	szt.	128,00
167	Salata chińska	kg	2,00
168	Salata liściasta	szt.	150,00
169	Salata lodowa	szt.	122,00
170	Salata masłowa	szt.	66,00
171	Salata mieszana	kg	22,00
172	Salata rukola - pojemnik 250 gr.	szt.	40,00
173	Seler - korzeń	kg	78,60
174	Seler naciowy	kg	77,40
175	Sezam czarny	kg	2,00
176	Skoncentrowany przecier pomidorowy	l	33,00
177	Skoncentrowany sok malinowy	l	2,00
178	Słonecznik łuskany	kg	4,20
179	Smardze	kg	3,00
180	Smardze suszone	kg	1,20
181	Soczewica	kg	15,60
182	Soja konserwowana	kg	2,30
183	Sok ananasowy	l	66,00
184	Sok grejpfrutowy	l	24,60
185	Sok jabłkowy	l	3,00
186	Sok pomarańczowy	l	33,00
187	Sok pomidorowy	l	9,00
188	Sok wiśniowy	l	2,00
189	Sok z cytryny	l	2,20
190	Sok z granatu (grenadyna)	l	2,20
191	Sok z marchewki	l	2,00
192	Sos pomidorowy	l	6,00
193	Sułtanka	kg	0,60
194	Suszone daktyle	kg	1,00
195	Suszone figi	kg	7,80
196	Suszone jabłka	kg	5,60
197	Suszone morele	kg	5,80



198	Suszone owoce leśne	kg	6,00
199	Suszone śliwki	kg	21,40
200	Szałwia świerza - doniczka	szt.	23,00
201	Szczypiorek - pęczek	szt.	192,00
202	Szparagi białe	kg	20,00
203	Szparagi zielone	kg	5,00
204	Szpinak	kg	8,80
205	Szpinak mrożony	kg	50,00
206	Śliwki	kg	6,00
207	Śliwki węgierki	kg	5,00
208	Trawa cytrynowa świerza - doniczka	szt.	12,00
208	Truskawki	kg	32,20
209	Trybula świerza - doniczka	szt.	5,00
210	Tymianek świerzy - doniczka	szt.	92,00
211	Winogrona ciemne	kg	32,00
212	Winogrona bezpestkowe	kg	12,60
213	Winogrona jasne	kg	30,00
214	Wiórki kokosowe	kg	2,80
215	Wiśnie	kg	10,00
216	Wiśnie drylowane w syropie	kg	11,50
217	Wiśnie koktajlowe	kg	10,00
218	Wykałaczki bambusowe	pacz.	9,00
219	Zielony groszek konserwowy	kg	39,40
220	Ziemniaki	kg	834,00
221	Ziemniaki do smarzenia - minifrytki	kg	60,00
222	Żurawina błotna	kg	6,80

- 2.2. Termin realizacji: towar dostarczany systematycznie wg zapotrzebowania Zamawiającego w czasie trwania umowy (dostawy codzienne).
- 2.3. Wykonawca dowiezie towar do siedziby Zamawiającego własnym transportem i na własny koszt.
- 2.4. Wykonawca odpowiedzialny będzie za całość, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia w okresie wykonywania umowy.
- 2.5. **Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia**
 - a) Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności (Dz. U. z 2006, Nr 171 , poz. 1225 , z 2008 r Nr 214, poz. 1346, Nr 233, poz. 1463, r 234, poz. 1570) oraz rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie.
 - b) Każdy produkt realizowany będzie zgodnie z systemem HACCP,
 - c) Każdy dostarczony produkt winien być I klasy , zgodny z Polską Normą



- d) Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską normą lub normami europejskimi itp.
- e) Termin przydatności do spożycia w chwili dostawy do Zamawiającego, minimum 2/3 pełnego terminu ważności od dnia dostarczenia do Zamawiającego, opisaną na opakowaniu lub w Polskiej Normie.

Numer CPV - Numer CPV - 15330000-0; 15300000-1

Rozdział III Warunki wymagane od wykonawców.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące:
 - posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
 - posiadania wiedzy i doświadczenia;
 - dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
 - sytuacji ekonomicznej i finansowej
2. W celu potwierdzenia spełnienia wyżej wymienionych warunków Wykonawca musi załączyć do oferty dokumenty określone w rozdziale VI SIWZ.
3. Kompletność oferty – oferta musi zawierać wszystkie dokumenty i załączniki wymagane od wykonawcy wymienione w SIWZ.
4. Niespełnienie warunków spowoduje wykluczenie Wykonawcy.
5. Zamawiający dokona oceny spełniania warunków na zasadzie „spełnia/nie spełnia”

Rozdział IV Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Oferta powinna być złożona w kopercie trwale zaklejonej i oznaczonej:

<p><i>Nazwa i adres Wykonawcy</i></p> <p>OFERTA PRZETARGOWA NA DOSTAWY SUKCESYWNE WARZYZW, OWOCÓW I ICH PRZETWORÓW Centrum Kształcenia Praktycznego i Doskonalenia Zawodowego ul. gen. Hallera 6 41 - 709 Ruda Śląska</p> <p>NIE OTWIERAĆ PRZED 6 stycznia 2010 roku, godz. 10¹⁵</p>

2. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, w formie umożliwiającej bezbłędne odczytanie (pismo maszynowe lub techniczne).

3. Oferta musi być własnoręcznie podpisana (każdy dokument i załącznik osobno) przez osobę/y uprawnioną/e do reprezentowania zgodnie z dokumentem rejestrowym lub osobę upoważnioną do występowania w imieniu wykonawcy, co musi być potwierdzone załączonymi dokumentami.
4. Wszelkie poprawki muszą być jednoznaczne i naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby uprawnionej lub upoważnionej.
5. Zaleca się ponumerowanie i parafowanie każdej strony oraz opatrzenie oferty spisem treści.
6. **Formularz oferty należy umieścić przed innymi dokumentami - stanowi Załącznik Nr 1 do SIWZ.**
7. Przynajmniej na pierwszej i ostatniej stronie oferty podpis (podpisy) muszą być opatrzone pieczęcią imienną Wykonawcy.
8. Wszystkie zapisane strony oferty wraz z załącznikami muszą być złączone w sposób uniemożliwiający wysunięcie się którejkolwiek kartki.

Rozdział V Zmiana lub wycofanie oferty.

1. Wykonawca może wprowadzić zmiany i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu wyżej wymienionych zmian przed terminem składania ofert.
2. Powiadomienie o składaniu zmian musi być złożone według tych samych wymagań jak składana oferta, z dodatkowym dopiskiem „ZMIANA”.
3. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia (według tych samych zasad jak w punkcie 2) z dopiskiem „WYCOFANIE”
4. Koperty z dopiskiem „WYCOFANIE” nie będą otwierane podczas publicznej sesji otwarcia ofert . Oferty wycofane zostaną odesłane wykonawcom bez otwierania.
5. Koperty oznaczone dopiskiem „ZMIANA” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonywania zmian zostaną dołączone do oferty.

Rozdział VI Wykaz dokumentów lub oświadczeń potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu.

1. Wykonawca dołączy do oferty następujące dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu:
 - oświadczenie wykonawcy, że spełnia warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (tekst jednolity z 2007 roku: Dz. U. Nr 223 poz. 1655), złożone na druku stanowiącym **Załącznik Nr 2 do SIWZ**,
 - aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają



wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,

2. Dokumenty załączone do oferty muszą być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę. Uznaje się pełnomocnictwo do podpisania oferty oraz kopii dokumentów załączonych do oferty za zgodność z oryginałem.
3. Zamawiający zażąda przedstawienia oryginału lub notarialnie potwierdzonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy przedstawiona przez wykonawcę kserokopia dokumentu będzie nieczytelna lub będzie budzić wątpliwości, co do jej prawdziwości, a zamawiający nie będzie mógł sprawdzić jej prawdziwości w inny sposób.
4. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniami na język polski sporządzonymi przez tłumaczy przysięgłych.
5. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania za granicą, do dokumentów, o których mowa w pkt 1 oraz formularz ofertowy stanowiący załącznik Nr 1 do SIWZ, składa odpowiedni dokument lub dokumenty, wystawione zgodnie z prawem kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że:
 - a) jest uprawniony do występowania w obrocie prawnym,
 - b) nie wszczęto wobec niego postępowania upadłościowego ani nie ogłoszono jego upadłości.
6. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania w kraju, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 5, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego kraju, w którym oferent ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.
7. Dokumenty, o których mowa w pkt 5 i 6 są składane w formie oryginału, odpisu, wypisu, wyciągu lub kopii, przetłumaczonych na język polski, poświadczonych przez polskie placówki konsularne, stosownie do obowiązujących przepisów.
8. Integralną częścią umowy jest wypełniony formularz ofertowy stanowiący załącznik Nr 1 do SIWZ.

Rozdział VII Udział w postępowaniu podmiotów występujących wspólnie.

1. Wykonawcy występujący wspólnie muszą ustanowić pełnomocnika, (wyznaczyć lidera) do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy o udzielenie zamówienia publicznego. Umocowanie może też wynikać z treści umowy konsorcjum lub zostać przedłożone oddzielnie wraz z ofertą.
2. Treść pełnomocnictwa powinna dokładnie określić zakres umocowania.

3. Podmioty występujące wspólnie muszą spełnić wszystkie warunki wymagane od wykonawców określone w Rozdziale III.
4. Oferta musi być podpisana w taki sposób, aby prawnie obowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie.

Rozdział VIII Opis sposobu obliczenia ceny oferty.

1. Oferta powinna być przygotowana w oparciu o formularz cenowy, stanowiący załącznik Nr 1 do niniejszej SIWZ.
2. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.
3. Cena powinna być podana do dwóch miejsc po przecinku tj. w setnych częściach złotego np: 0,00 zł.
4. Nie dopuszczalne są żadne negocjacje cenowe.
5. Prawidłowego ustalenia podatku VAT należy dokonać zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towaru i usług i podatku akcyzowym.

Rozdział IX Kryteria oceny ofert.

1. Cena brutto 100%

Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty według następujących kryteriów:

- **Cena** **- 100 %**

Wartość punktowa kryterium „Cena” obliczona będzie zgodnie z poniższym wzorem:

$$P_c = \frac{C_m - \text{cena minimalna}}{C_b - \text{cena badana}} \times 10 \text{ pkt.} \times 100\%$$

Obliczenia dokonywane będą do dwóch miejsc po przecinku.

Rozdział X Termin związania ofertą.

1. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni.
3. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że zamawiający może tylko raz na co najmniej 3

dni przed upływem terminu związania ofertą zamawiający może zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

Rozdział XI Wymagania dotyczące przyszłej umowy oraz termin jej wykonania.

1. Umowa zostanie zawarta z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.
2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana przedstawi nieprawdziwe dane lub uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze tę spośród pozostałych ofert, która uzyskała najwyższą liczbę punktów procentowych, chyba że złożono jedną ważną ofertę lub upłynął termin związania ofertą.
3. Przewidywany termin zawarcia umowy: styczeń 2010 roku.
4. Termin realizacji umowy (zamówienia) **-01.II.2010 r.- 31.III.2011 r.**
5. Istotne postanowienia umowy zawarte są w załączniku Nr 3 do niniejszej specyfikacji - wzorze umowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian do umowy
 - a) Zamawiający zastrzega sobie prawo zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian ilościowych w granicach +/- 20 w stosunku do wielkości zapotrzebowań określonych w SIWZ w związku z czym wartość umowy może ulec zmianie w zależności od wielkości dostaw do Zamawiającego, uwzględniając jego bieżące potrzeby.
 - b) W przypadku ustawowej zmiany stawek podatkowych (VAT) w okresie obowiązywania umowy, strony dopuszczają możliwość zmiany stawek podatkowych obowiązujących w umowie zgodnie z obowiązującymi przepisami,
 - c) Cena towaru określona w umowie, w czasie wykonywania zamówienia (w okresie obowiązywania umowy) może być korygowana (w górę lub w dół) na pisemny wniosek jednej ze stron, o wskaźnik zmiany cen żywności dotyczący przedmiotu zamówienia publikowany przez Główny Urząd Statystyczny (GUS) lub Wojewódzki Urząd Statystyczny (WUS) przedstawiany wraz z uzasadnieniem w formie pisemnej (wyciąg wskaźnika zmian cen z GUS lub WUS). Wskaźniki wzrostu cen żywności stanowią podstawę do wprowadzenia nowej ceny w formie aneksu do umowy na dostawy. Nowa cena obowiązuje od dnia podpisania aneksu do umowy z zastrzeżeniem, że pierwsza waloryzacja może nastąpić po 3 miesiącach od terminu rozpoczęcia umowy i nie może być dokonywaną częściej niż raz na 3 miesiące.
 - d) zmiany świadczenia Wykonawcy na świadczenie lepszej jakości przy zachowaniu tożsamości przedmiotu zamówienia,
 - e) zmiany danych Wykonawcy (np. zmiana siedziby, adresu, nazwy),



Rozdział XII Miejsce i termin składania ofert.

1. Miejsce: Centrum Kształcenia Praktycznego i Doskonalenia Zawodowego, ul. gen. Hallera 6, 41 - 709 Ruda Śląska, biuro projektów
2. Termin: **6 stycznia 2010 roku do godziny 10⁰⁰.**
2. Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone bez otwierania po upływie terminu przewidzianego na wniesienie protestu.

Rozdział XIII Miejsce i termin otwarcia ofert.

Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego - Centrum Kształcenia Praktycznego i Doskonalenia Zawodowego, ul. gen. Hallera 6, 41 - 709 Ruda Śląska, biuro projektów w dniu **6 stycznia 2010 roku**, w którym upływa termin składania ofert, o godz. 10¹⁵.

Rozdział XIV Informacje o trybie otwarcia i oceny ofert.

1. Otwarcie ofert jest jawne.
2. Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający podaje kwotę, jaką może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, a także imię, nazwisko, nazwę (firmę) oraz adres (siedzibę) Wykonawcy, którego oferta jest otwierana, a także informacje dotyczące ceny oferty, terminu wykonania zamówienia publicznego oraz warunków płatności zawartych w ofercie.
3. W przypadku, gdy Wykonawca nie był obecny przy otwarciu ofert, może wystąpić do Zamawiającego z wnioskiem o przesłanie informacji podawanych w trakcie otwarcia. Zamawiający prześle niezwłocznie te informacje.
4. W toku dokonywania oceny złożonych ofert zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.
5. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki w tekście oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę.
6. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców, zgodnie z art. 24 ust.1 i 2 ustawy prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 roku. (tekst jednolity z 2007 roku Dz.U. Nr 223 poz.1655 z późn. zm.).
7. Oferta Wykonawcy wykluczonego zostanie odrzucona na mocy ustawy prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 roku. (tekst jednolity z 2007 roku Dz.U. Nr 223 poz.1655 z późn. zm.).
8. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli znajdą przesłanki określone w art. 89 ust. 1 ustawy prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 roku. (tekst jednolity z 2007 roku Dz.U. Nr 223 poz.1655 z późn. zm.).
9. Oferty nie odrzucone zostaną poddane procedurze oceny zgodnie z kryteriami oceny ofert określonymi w SIWZ.

Rozdział XV Sposób udzielania wyjaśnień.



1. Wykonawcy mogą zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ w formie pisemnej.
2. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż:
 - a) na 6 dni przed upływem terminu składania ofert;
 - b) na 2 dni przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem że wnioski o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert
3. Zamawiający prześle treść wyjaśnień wszystkim Wykonawcom, którzy otrzymali SIWZ bez ujawniania źródła zapytania oraz na stronie internetowej, gdzie zamieszczona będzie specyfikacja.
4. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może, w każdym czasie przed upływem terminu do składania ofert zmodyfikować treść dokumentów zawierających SIWZ. Dokonane w ten sposób modyfikacje zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcą, którym przekazano SIWZ, a jeżeli specyfikacja jest udostępniona na stronie internetowej, zamieszcza także na stronie.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
6. Zamawiający poprawia w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie oraz omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny zgodnie z przepisami ustawy.

Rozdział XVI Warunki płatności.

1. Wynagrodzenie będzie płatne po każdorazowej realizacji dostawy wg częściowego zapotrzebowania Zamawiającego na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę.
2. Zamawiający będzie dokonywać przelewu kwoty objętej fakturą na rachunek bankowy wykonawcy do 14 dni od dnia jej otrzymania.
3. Zamawiający upoważni wykonawcę do wystawienia faktury VAT bez jego podpisu.

Rozdział XVII Formalności, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie publiczne podmiotu zbiorowego, przed podpisaniem umowy Wykonawca dostarczy stosowny dokument (umowę) potwierdzający wzajemną współpracę oraz określający reprezentację strony.



Rozdział XVIII Środki ochrony prawnej.

Wykonawcy przysługują środki ochrony prawnej z Działu VI ustawy prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (tekst jednolity: Dz. U. z 2007 roku Nr 223 poz. 1655 z późn. zm.).

Rozdział XIX Koszty udziału w postępowaniu.

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

Rozdział XX Postanowienia końcowe.

W zakresie nieuregulowanym w SIWZ stosuje się przepisy ustawy prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (tekst jednolity: Dz. U. z 2007 roku Nr 223 poz. 1655 z późn.zm.).

.....
(podpis Kierownika
Zamawiającego)