

GMINA WOŁÓW, PRZEDSZKOLE NR 1 „CHATKA PUCHATKA”

PRZEDSZKOLE NR 1
CHATKA PUCHATKA
ul. Piłsudskiego 7, 26-100 Wołów
NIP 983088877, Reg. 021409260
tel. 71 389 26 61

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

do przeprowadzenia postępowania w trybie przetargu
nieograniczonego o udzielenie zamówienia publicznego na

**SUKCESYWNE DOSTAWY
PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DO STOŁÓWKI
PRZEDSZKOLA NR 1 „CHATKA PUCHATKA” W WOŁOWIE
W ROKU 2014**

NR SPR.: P1CHP/1/2014

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia:

sukcesywne dostawy produktów żywnościowych do stołówki Przedszkola nr 1 „Chatka Puchatka” w Wołowie w roku 2014.

I. Nazwa (firma) oraz adres Zamawiającego

1. Przedszkole nr 1 „Chatka Puchatka”
ul. Piłsudskiego 7, 56-100 Wołów
2. Strona www.chatkapuchatka.edupage.org
3. E-mail: p1.chatkapuchatka@wolow.pl
4. Godziny urzędowania: od poniedziałku do piątku, godz. 7:00 - 15:00
5. Tel.: (0-71) 389 26 61, Fax: (071) 389 26 61
6. Treść niniejszej SIWZ jest zamieszczona na stronie internetowej pod adresem:
<http://www.bip.wolow.pl>

II. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego.

Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego: art. 10 ust. 1 oraz art. 39-46 Prawa zamówień publicznych.

Podstawa prawna opracowania specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

- 1) Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.) – zwana dalej ustawą,
- 2) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z dnia 19 lutego 2013r. poz. 231),
- 3) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2013 r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. poz. 1692).

III. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia są:

sukcesywne dostawy produktów żywnościowych do stołówki Przedszkola nr 1 „Chatka Puchatka” w Wołowie w roku 2014.

Zamawiający podzielił przedmiot zamówienia na 8 zadań (części):

Zadanie nr 1: Sukcesywne dostawy produktów mleczarskich:

Zadanie nr 2: Sukcesywne dostawy produktów przemiału zbóż:

Zadanie nr 3: Sukcesywne dostawy różnych produktów spożywczych:

Zadanie nr 4: Sukcesywne dostawy owoców i warzyw:

Zadanie nr 5: Sukcesywne dostawy produktów zwierzęcych, mięsa i wędlin:

Zadanie nr 6: Sukcesywne dostawy pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich i ciastkarskich:

Zadanie nr 7: Sukcesywne dostawy jaj kurzych:

Zadanie nr 8: Sukcesywne dostawy produktów mrożonych:

Zadanie nr 1: Sukcesywne dostawy produktów mleczarskich: (Kod CPV: 15500000-3)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

W skład niniejszego zadania wchodzi następujące towary:

1. **Jogurt owocowy Jogobella ZOTT** lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym oraz spełniający następujące parametry:

- jogurt owocowy dostępny w następujących smakach: truskawkowy, brzoskwiniowy, jagodowy, wiśniowy, bananowy, winogronowy, ananasowy, malinowy, truskawkowo-poziońkowy, mango, zielone jabłko, owoce leśne, kiwi;
- zawartość owoców nie mniej niż 9%, wsad owocowy w postaci kawałków owoców bez zawartości konserwantów, zawartość tłuszczu: 2,5%;
- masa: nie mniej niż 150g;
- opakowanie: kubek plastikowy z wieczkiem.

2. **Masło extra**; produkt spełniający następujące parametry:

- kostka, zawartość tłuszczu: nie mniej niż 82%;
- masa: nie mniej niż 200g;
- opakowanie: papier pergaminowy, powlekany.

3. **Mleko 2%**; produkt spełniający następujące parametry:

- zawartość tłuszczu 2%;
- poj: nie mniej niż 1l;
- opakowanie: folia.

4. **Ser topiony w plastrach Hochland** lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym oraz spełniający następujące parametry:

- ser topiony w plastrach dostępny w następujących smakach: gouda, z papryką, z pieczarkami, ze szczypiorkiem, z szynką, emmentaler, maasdamer, chester, tost;
- masa: nie mniej niż 150g, (nie mniej niż 8 plastrów);
- opakowanie: plastry pakowane pojedynczo, całość znajduje się w hermetycznie zamkniętym foliowym opakowaniu.

5. **Ser topiony w bloczkach Hochland** lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym oraz spełniający następujące parametry:

- ser topiony w bloczkach;
- dostępny w następujących smakach: śmietankowy, z papryką, z ziołami, ze szczypiorkiem i cebulą, z pieczarkami, z szynką, emmentaler, maasdamer;
- wartość energetyczna: nie mniej niż 296 kcal w 100g produktu;
- masa: nie mniej niż 100g;
- opakowanie: folia aluminiowa.

6. **Ser żółty w plastrach Mlekovita** lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym oraz spełniający następujące parametry:

- ser żółty, dojrzewający, dostępny w następujących smakach: gouda, edamski, podlaski;
- masa: nie mniej niż 150g;
- opakowanie: foliowe, hermetycznie zamknięte, posiadające mechanizm umożliwiający wielokrotne otwieranie i zamykanie, chroniące produkt przed wyschnięciem.

7. **Ser żółty**; produkt spełniający następujące parametry:

- dostępny w następujących odmianach: gouda, edamski, salami;
- na wagę;

8. **Ser biały**; produkt spełniający następujące parametry:

- twaróg półtłusty, niedojrzewający
- wartość energetyczna: nie mniej niż 110 kcal w 100g produktu;
- zawartość tłuszczu: 4g w 100g produktu;
- na wagę.

9. **Serek Danio Danone** lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym oraz spełniający następujące parametry:

- Serek homogenizowany, dostępny w następujących rodzajach: waniliowym, truskawkowym, brzoskwiniowym, jagodowym, straciatella;
- wartość energetyczna: nie mniej niż 144 kcal w 100g produktu;
- zawartość tłuszczu: 6,3g w 100g produktu;
- masa: nie mniej niż 140g;
- opakowanie: kubek plastikowy z wieczkiem.

10. **Śmietana 18%**; produkt spełniający następujące parametry:

- zawartość tłuszczu 18%;
- poj. nie mniej niż 500g;
- opakowanie: folia.

11. Serek Danonki lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym oraz spełniający następujące parametry:

- Serek homogenizowany, dostępny w następujących rodzajach: waniliowym, truskawkowym,
- wartość energetyczna: nie mniej niż 123 kcal w 100g produktu;
- zawartość tłuszczu: 3,5g w 100g produktu;
- masa: nie mniej niż 200g (4x50g);
- opakowanie: kubek plastikowy z wieczkiem.

Szacowane ilości asortymentu zawiera załącznik nr 6 - formularz cenowy.

Zadanie nr 2: Sukcesywne dostawy produktów przemiału zbóż: (Kod CPV: 15600000-4)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

W skład niniejszego zadania wchodzi następujące towary:

1. Kasza gryczana Konpack lub produkt równoważny;

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- a) prażona;
- b) wartość odżywcza w 100g produktu:
 - wartość energetyczna: nie mniejsza niż 300 kcal,
 - zawartość żelaza nie mniejsza niż 2,0 mg,
 - zawartość błonnika nie może być mniejsza niż: 5,0g,
- c) masa: nie mniej niż 1kg;
- d) opakowanie: papierowe.

2. Kasza jęczmienna Konpack lub produkt równoważny;

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- a) wartość energetyczna w 100g nie mniejsza niż 300 kcal;
- zawartość białka nie mniejsza niż 6,7g,
- zawartość węglowodanów nie mniejsza niż: 68,0g,
- zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 2,0g
- b) masa: nie mniej niż 1kg;
- c) opakowanie: papierowe.

3. Mąka pszenna wrocławska typ 500 Młynpol lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- a) wartość odżywcza w 100g produktu:
 - wartość energetyczna nie mniejsza niż 300 kcal,
 - zawartość białka: nie mniejsza niż 9,0g,
 - zawartość węglowodanów: nie mniejsza niż 60,0g,
- b) masa: nie mniej niż 1kg;
- c) opakowanie: papierowe.

4. Mąka pszenna tortowa typ 450 Młynpol lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- a) wartość odżywcza w 100g produktu:
 - wartość energetyczna: nie mniejsza niż 300 kcal,
 - zawartość białka nie mniejsza niż 9,0g,
 - zawartość węglowodanów: nie może być mniejsza niż 60,0g,
- b) masa: nie mniej niż 1kg;
- c) spełniająca normę PN-A-74022;
- d) opakowanie: papierowe.

5. Kasza manna błyskawiczna produkt spełniający następujące parametry.

- a) kasza manna błyskawiczna;
- b) masa: nie mniej niż 500g ;
- c) opakowanie: papierowe lub foliowe, chroniące produkt przed wilgocią.

6. Mąka ziemniaczana; produkt spełniający następujące parametry:

- a) spełniająca normę PN-93/A-74710;
- b) masa: nie mniej niż 1kg;
- c) opakowanie: papierowe.

7. Ryż biały, produkt spełniający następujące parametry:

- a) ryż biały w I klasie, bez dodatku ryżu dzikiego;
- b) wartość odżywcza w 100g produktu:
 - wartość energetyczna nie mniejsza niż 300 kcal,
 - zawartość węglowodanów przyswajalnych: nie mniejsza niż 70,0g,
 - zawartość białka: nie mniejsza niż 6,0g,
 - zawartość tłuszczu: nie mniejsza niż 0,6g,
- c) masa: nie mniej niż 400g (4x100g);
- d) opakowanie: produkt znajduje się w 4 foliowych dziurkowanych woreczkach po 100g umieszczonych w kartonie.

8. Ryż biały paraboliczny, produkt spełniający następujące parametry:

- a) ryż paraboliczny;
- b) wartość odżywcza w 100g produktu:
 - wartość energetyczna nie mniejsza niż 330 kcal,
 - zawartość białka: nie mniejsza niż 7,0g,
 - zawartość tłuszczu: nie mniejsza niż 0,3g,
- c) masa: nie mniej niż 400g (4x100g);
- d) opakowanie: produkt znajduje się w 4 foliowych dziurkowanych woreczkach po 100g umieszczonych w kartonie.

9. Ryż biały długoziarnisty, produkt spełniający następujące parametry:

- a) ryż biały w I klasie, bez dodatku ryżu dzikiego;
- b) wartość odżywcza w 100g produktu:
 - wartość energetyczna nie mniejsza niż 330 kcal,
 - zawartość węglowodanów przyswajalnych: nie może być mniejsza niż 70,0g,
 - zawartość białka: nie mniejsza niż 6,0g,
 - zawartość tłuszczu: nie mniejsza niż 0,6g,
- c) masa: nie mniej niż 1kg;
- d) opakowanie: papierowe.

10. Płatki zbożowe corn flakes Nestle lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- a) płatki kukurydziane z zawartością następujących witamin i składników mineralnych: witamina C, tiamina (wit. B1), ryboflawina (wit. B2), niacyna, witamina B6, kwas foliowy, witamina B12, kwas pantotenowy, żelazo;
- b) masa: nie mniej niż 250g;
- c) wartość energetyczna w 100g produktu: nie może być mniejsza niż 370 kcal;
- d) opakowanie hermetycznie zamknięte, chroniące produkt przed wilgocią.

11. Płatki zbożowe cini minis Nestle lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- a) płatki pszenne wypiekane z pełnego ziarna pszenicy kwadraciki o smaku cynamonowym z zawartością następujących witamin i składników mineralnych: witamina C, tiamina (wit. B1), ryboflawina (wit. B2), niacyna, witamina B6, kwas foliowy, witamina B12, kwas pantotenowy, żelazo, wapń;
- b) masa: nie mniej niż 225g;
- c) wartość energetyczna w 100g produktu nie może być mniejsza niż 400 kcal;
- d) opakowanie hermetycznie zamknięte, chroniące produkt przed wilgocią.

12. Płatki zbożowe Nesquik Nestle lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- a) kukurydziane płatki śniadaniowe – kuleczki o smaku czekoladowym z zawartością następujących witamin i składników mineralnych: witamina C, tiamina (wit. B1), ryboflawina (wit. B2), niacyna, witamina B6, kwas foliowy, witamina B12, kwas pantotenowy, żelazo, wapń;
- b) masa: nie mniej niż 225g;
- c) wartość energetyczna w 100g produktu nie może być mniejsza niż 380 kcal;
- d) opakowanie hermetycznie zamknięte, chroniące produkt przed wilgocią.

13. Płatki zbożowe Cheries Nestle lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- a) płatki wielozbożowe: 4 rodzaje kóreczek z pełnych ziaren 4 zbóż – kukurydzy, owsa, ryżu i pszenicy, wzbogacone o 8 witamin, żelazo i wapń;
- b) masa: nie mniej niż 225g;
- c) wartość energetyczna w 100g produktu nie może być mniejsza niż 379 kcal;
- d) opakowanie hermetycznie zamknięte, chroniące produkt przed wilgocią.

14. Płatki zbożowe Chocapic Nestle lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- a) zbożowe muszelki o smaku czekoladowym, wzbogacone w 8 witamin, żelazo i wapń;
- b) masa: nie mniej niż 250g;
- c) wartość energetyczna w 100g produktu nie może być mniejsza niż 386 kcal;
- d) opakowanie hermetycznie zamknięte, chroniące produkt przed wilgocią.

15. Płatki owsiane górskie ekstra Młyny Stoisław lub produkt równoważny;

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- a) wartość energetyczna w 100g produktu nie może być mniejsza niż 360 kcal;
 - zawartość białka nie mniejsza niż 12,0g,
 - zawartość węglowodanów: nie może być mniejsza niż 60,0g,
 - zawartość tłuszczu nie mniej niż 7,50g
- b) masa: nie mniej niż 500g;
- c) opakowanie: papierowe lub foliowe, chroniące produkt przed wilgocią.

16. Płatki ryżowe błyskawiczne produkt spełniający następujące parametry.

- a) płatki wyprodukowane z ryżu białego w I klasie;
- b) masa: nie mniej niż 250g;
- c) opakowanie: papierowe lub foliowe, chroniące produkt przed wilgocią.

17. Kasza kukurydziana, produkt spełniający następujące parametry.

- a) kasza kukurydziana;
- b) masa: nie mniej niż 500g ;
- c) opakowanie: papierowe lub foliowe, chroniące produkt przed wilgocią.

18. Płatki jęczmienne, produkt spełniający następujące parametry.

- a) płatki jęczmienne;
 - b) masa: nie mniej niż 500g ;
 - c) opakowanie: papierowe lub foliowe, chroniące produkt przed wilgocią.
- Szacowane ilości asortymentu zawiera załącznik nr 6 - formularz cenowy.

Zadanie nr 3: Sukcesywne dostawy różnych produktów spożywczych: (kod CPV: 15800000-6, 15600000-4, 15400000-2, 15240000-2, 15300000-1)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

W skład niniejszego zadania wchodzi następujące towary:

1. Herbatniki produkt spełniający następujące parametry:

- herbatniki;
- masa: nie mniej niż 200g;
- opakowanie: foliowe, zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza.

2. Ciastka kruche produkt spełniający następujące parametry.

- ciastka kruche z posypką cukru (nie mniej niż 6%) o smaku cytrynowym;
- masa: nie mniej niż 1kg;
- opakowanie: foliowe, zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

3. Ciastka kruche produkt spełniający następujące parametry.

- ciastka kruche oblane mleczną czekoladą;
- masa: nie mniej niż 1kg;
- opakowanie: foliowe, zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

4. Wafle Andrutys suche Olis MIŚ lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- andrutys suche;
- wartość energetyczna w 100g produktu: nie mniej niż 400 kcal;
- masa: nie mniej niż 500g;
- opakowanie: foliowe, zamknięte, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

5. Herbata czarna ekspresowa Lipton YELLOW LABEL TEA lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- herbata czarna ekspresowa;
- masa: nie mniej niż 176g (nie mniej niż 100 torebek);
- opakowanie: produkt znajduje się w papierowych torebkach umożliwiających zaparzenie, w kartoniku zawiniętym w folię chroniącą wyrób przed dostępem powietrza i wilgocią.

6. Herbata czarna ekspresowa Saga lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- herbata czarna ekspresowa;
- masa: nie mniej niż 140g (nie mniej niż 100 okrągłych torebek);
- opakowanie: produkt znajduje się w okrągłych papierowych torebkach umożliwiających zaparzenie, w foliowym opakowaniu chroniącym wyrób przed dostępem powietrza i wilgocią, z paskiem umożliwiającym wielokrotne zamykanie.

7. Kawa rozpuszczalna Inka Biogran Sp. z o. o. lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- rozpuszczalna kawa zbożowa, skład: prażone: jęczmień, żyto, cykoria, burak cukrowy;
- masa: nie mniej niż 150g;
- opakowanie: produkt znajduje się w hermetycznie zamkniętej torbie chroniącej wyrób przed dostępem powietrza i wilgocią, w kartonie.

8. Sól warzona próżniowa jodowana; produkt spełniający następujące parametry:

- sól warzona próżniowa jodowana;
- skład: chlorek sodu (min. 99%), substancja przeciwzbrylająca E536 do 1mg/100g, jodan potasu;
- masa: nie mniej niż 1kg;
- opakowanie: foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

9. Kwas cytrynowy spożywczy; produkt spełniający następujące parametry:

- kwas cytrynowy;
- masa: nie mniej niż 50g;
- opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

10. Cukier biały; produkt spełniający następujące parametry:

- cukier biały;
- produkt spełnia polską normę: PNA-74850:1996;
- masa: nie mniej niż 1kg;
- opakowanie: torebka papierowa.

11. Cukier puder; produkt spełniający następujące parametry:

- cukier puder;
- masa: nie mniej niż 500g;
- opakowanie: torebka papierowa, zamknięta.

12. Cukier waniliowy; produkt spełniający następujące parametry:

- cukier waniliowy;
- skład: cukier, substancja aromatyczna – etylowanilina, syntetycznie aromatyzowany;
- masa: nie mniej niż 32g;
- opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

13. Kakao ciemne, produkt spełniający następujące parametry:

- kakao ciemne (zawartość tłuszczu kakaowego min.10%)
- masa: nie mniej niż 150g;
- opakowanie: produkt znajduje się w hermetycznie zamkniętej torbie chroniącej wyrób przed dostępem powietrza i wilgocią, w kartonie.

14. Pieprz naturalny mielony; produkt spełniający następujące parametry:

- pieprz naturalny mielony;
- masa: nie mniej niż 250g;
- opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

15. Cynamon mielony; produkt spełniający następujące parametry:

- cynamon mielony;
- masa: nie mniej niż 20g;
- opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

16. Majeranek; produkt spełniający następujące parametry:

- majeranek otarty;
- produkt spełnia polską normę: PN-97/A-86958;
- masa: nie mniej niż 10g;
- opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

17. Liść laurowy; produkt spełniający następujące parametry:

- liść laurowy;
- masa: nie mniej niż 8g;
- opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

18. Ziele angielskie; produkt spełniający następujące parametry:

- ziele angielskie (korzennik lekarski);
- masa: nie mniej niż 15g;
- opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

19. Przyprawa Kucharek Prymat lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- przyprawa warzywna do potraw;
- wartość energetyczna w 100g produktu: nie mniej niż 135 kcal;
- masa: nie mniej niż 500g ;
- opakowanie: hermetycznie zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

20. Przyprawa MAGGI lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- przyprawa w płynie do zup, sosów, potraw mięsnych i warzywnych;
- skład: woda, sól, substancje wzmacniające smak i zapach (glutaminian sodu, E635), ocet, glukoza, ekstrakt drożdżowy, aromat;
- masa: nie mniej niż 960g;
- opakowanie: butelka szklana z plastikowym, odcinanym czubkiem.

21. Przyprawa do mięs DELIKAT Knorr lub produkt równoważny:

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- przyprawa do mięs;
- masa: nie mniej niż 75g;
- opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

22. Ketchup Tortex lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- dostępne rodzaje: łagodny, pikantny;
- skład: woda, cukier, koncentrat pomidorowy (min. 14%), ocet, zagęstnik: acetylowany adypinian diskrobiowy sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przyprawy, substancja konserwująca: benzoosan sodu, aromat;
- masa: nie mniej niż 250g;
- opakowanie: plastikowe, zamknięte, z dozownikiem.

23. Ketchup Tortex lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- dostępne rodzaje: łagodny, pikantny;
- skład: woda, cukier, koncentrat pomidorowy (min. 14%), ocet, zagęstnik: acetylowany adypinian diskrobiowy sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przyprawy, substancja konserwująca: benzoosan sodu, aromat;
- masa: nie mniej niż 500g;
- opakowanie: plastikowe, zamknięte, z dozownikiem..

24. Musztarda KAMIS lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- musztarda dostępna w następujących odmianach: sarepska;
- skład: woda, gorczyca, cukier, sól, przyprawy;
- masa: nie mniej niż 175g;
- opakowanie: słoiczek szklany z nakrętką.

25. Chrzan; produkt spełniający następujące parametry:

- chrzan tarty; skład: korzeń chrzanu tarty, kwas cytrynowy, sól, cukier, przyprawy smakowe;
- masa: nie mniej niż 280g;
- opakowanie: słoik szklany z zakrętką.

26. Makaron, produkt spełniający następujące parametry.

- makaron dostępny w następujących odmianach: literki, zacierka;
- skład między innymi: mąka, woda ;
- masa: nie mniej niż 250g;
- opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

27. Makaron Lubella lub produkt równoważny

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- makaron dostępny w następujących odmianach: świderki, nitki, rurki, spaghetti, muszelki, kolanko, łazanki;
- skład między innymi: mąka, woda;
- wartość energetyczna w 100g produktu nie mniej niż: 344kcal;
- masa: nie mniej niż 2000g;
- opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

28. Kisiel Winiary; lub produkt równoważny;

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- kisiel z cukrem, dostępny w następujących smakach: truskawkowym, wiśniowym, cytrynowym, pomarańczowym, malinowym, żurawinowym;
- skład: skrobia ziemniaczana, sól, składniki dodatkowe: regulator kwasowości – kwas cytrynowy, substancja aromatyczna – odpowiedni aromat identyczny z naturalnym, barwnik E124;
- masa: nie mniej niż 77g;
- opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

29. Budyń Winiary; lub produkt równoważny

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- budyń z cukrem, dostępny w następujących smakach: śmietankowym, waniliowym, czekoladowym, wiśniowym;
- skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, mąka pszenna; składniki dodatkowe: odpowiedni aromat identyczny z naturalnym, barwnik E104;
- wartość energetyczna w 100g produktu w proszku: nie mniej niż 69 kcal;
- masa: nie mniej niż 60g;
- opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

30. Galaretka Winiary lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- galaretka dostępna w następujących smakach: truskawkowym, wiśniowym, agrestowym, cytrynowym, brzoskwiniowym;
- skład: cukier, żelatyna wieprzowa; składniki dodatkowe: regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancja aromatyczna – odpowiedni aromat identyczny z naturalnym, barwnik, syntetycznie barwiona;
- w okresie letnim musi utrzymać odpowiednią dla galaretki konsystencję, z zachowaniem proporcji wody określonych na opakowaniu;
- masa: nie mniej niż 75g;
- opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

31. Kukurydza konserwowa; produkt spełniający następujące parametry:

- kukurydza konserwowa;
- masa: nie mniej niż 425g;
- opakowanie: puszka metalowa, chroniąca produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

32. Groszek konserwowy; produkt spełniający następujące parametry:

- groszek konserwowy;
- masa: nie mniej niż 400g;
- opakowanie: puszka metalowa, chroniąca produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

33. Miód wielokwiatowy; produkt spełniający następujące parametry:

- miód wielokwiatowy, naturalny;
- masa: nie mniej niż 380g;
- opakowanie: słoik szklany z nakrętką.

34. Brzoskwinia w puszcze; produkt spełniający następujące parametry:

- brzoskwinia, połówki w słodkim syropie;
- masa: nie mniej niż 850g;
- opakowanie: puszka metalowa.

35. Dżem Łowicz lub produkt równoważny:

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- Dżem owocowy o następujących smakach: truskawkowym, wiśniowym, malinowym, brzoskwiniowym, ananasowym;
- masa nie mniej niż 280g;
- opakowanie: słoik szklany z zakrętką.

36. Koncentrat pomidorowy Pudliszki; lub produkt równoważny:

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- koncentrat pomidorowy 30% ;
- wartość energetyczna w 100 g produktu nie mniej niż 105 kcal;
- tłuszcz: nie mniej niż: 0,8g;
- białko nie mniej niż 4,9g;
- masa nie mniej niż 200g;
- opakowanie: słoik szklany z zakrętką.

37. Barszcz biały Winiary; lub produkt równoważny:

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- barszcz biały;
- masa nie mniej niż 66g;
- opakowanie: zamknięte, foliowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

38. Olej rzepakowy Kujawski Kruszwica lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym oraz spełniający następujące parametry:

- olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia 100%;
- zawartość energetyczna w 100g produktu : nie mniej niż 900 kcal;
- zawartość tłuszczu 100g w 100g produktu;
- masa: nie mniej niż 1l;
- opakowanie: butelka plastikowa z zakrętką.

39. Szczaw konserwowy siekany, produkt spełniający następujące parametry:

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- szczaw siekany;
- masa nie mniej niż 280g;
- opakowanie: słoik szklany z zakrętką.

40. Syrop owocowy Łowicz lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- dostępny w następujących smakach: pomarańczowym, czarnej porzeczki, truskawkowym, wiśniowym, malinowym;
- skład: cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, woda, zagęszczony sok wieloowocowy, kwas cytrynowy (regulator kwasowości)
- witamina C- substancja wzbożająca aromat;
- wartość odżywcza w 100 ml produktu : wartość energetyczna 257 kcal
- węglowodany min 64g, witamina C min. 60 mg
- bez konserwantów, pasteryzowany
- poj. 440 ml
- opakowanie: butelka szklana z zakrętką.

41. Makreła wędzona wyrób spełniający następujące parametry:

- ryba wędzona bez głowy;
- masa: nie mniej niż 1kg;

42. Smalec wyborowy kostka produkt spełniający następujące parametry.

- masa: nie mniej niż 200g;
- opakowanie: papierowe, chroniące produkt przed dostępem powietrza.

43. Pasztet Prochowicki lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym:

- masa: nie mniej niż 160g;
- opakowanie: puszka z otwieraczem.

44. Filet z makreli w oleju Evra Fish lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo funkcjonalnym:

- masa: nie mniej niż 170g;
- opakowanie: puszka z otwieraczem;

45. **Margaryna mleczna**; produkt spełniający następujące parametry:

- kostka, zawartość tłuszczu 60%;
- masa: nie mniej niż 250g;
- opakowanie: papier pergaminowy, powlekany.

46. **Masa krówkowa**; produkt spełniający następujące parametry:

- masa krówkowa;
- wartość energetyczna w 100 g produktu: nie mniej niż 292 kcal.
- masa: nie mniej niż 510g;
- opakowanie: puszka metalowa.

47. **Sos do spaghetti Łowicz** lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- sos dostępny w następujących rodzajach: boloński, spaghetti;
- masa: nie mniej niż 350g;
- opakowanie: słoik szklany z nakrętką.

48. **Krem do smarowania Nutella Ferrero** lub produkt równoważny.

Za produkt równoważny uważa się wyrób odpowiadający następującym cechom technicznym i/lub użytkowo-funkcjonalnym:

- krem do smarowania z orzechami laskowymi;
- masa: nie mniej niż 350g;
- opakowanie: słoik szklany z plastikowym wieczkiem; chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgocią.

Szacowane ilości asortymentu zawiera załącznik nr 6 - formularz cenowy.

Zadanie 4: sukcesywne dostawy owoców i warzyw. (kod CPV: 03200000-3, 15331000-7)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

W skład niniejszego zadania wchodzi następujące towary:

1. Banan:

- wymagania: twardy, może być lekko niedojrzały
- jednostka miary: kg

2. Botwina:

- jednostka miary: pęczek 300 g (+/- 10 g).

3. Brokuł:

- wymagania: zielony, nierozkwitnięty,
- jednostka miary: szt.

4. Burak czerwony:

- wymagania: świeży o średnicy 4 - 10 cm, obcinany, okrągły lub podłużny;
- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- jednostka miary: kg

5. Cebula:

- wymagania: cebula o średnicy min. 4 cm, obierana, sucha;
- pakowana: 15 kg worek;
- jednostka miary: kg

6. Cebula młoda:

- wymagania: cebula o średnicy min. 4 cm, obierana, sucha;
- jednostka miary: kg

7. Cebula młoda:

- wymagania: cebula o średnicy min. 4 cm, obierana, sucha;
- jednostka miary: pęczek

8. Cytryna:

- wymagania: odmiany uprawiane w Hiszpanii lub Argentynie,
- jednostka miary: kg

9. Czosnek :

- wymagania: świeży o średnicy główki 4 cm, obcinany, suchy
- jednostka miary: kg

10. Czosnek:

- wymagania: świeży o średnicy główki 4 cm, obcinany, suchy
- jednostka miary: szt.

11. Jabłka: Ligol, Gala, Jonagored, Lobo, Cortland, Gloster, Idared, Champion.

- jednostka miary: kg

12. Kalafior:

- wymagania: biały, twardy
- jednostka miary: szt.

13. Kapusta biała:

- wymagania: główka min. 1 kg,
- jednostka miary: kg

14. Kapusta biała:

- wymagania: główka min. 1 kg,
- jednostka miary: szt.

15. Kapusta kiszona:

- wymagania: produkt spożywczy otrzymany z kapusty głowiastej białej, pokrojonej w drobne skrawki, zasolonej, poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z dopuszczeniem zastosowania nasion kminku, kopru i marchwi
- opakowanie: 1kg wiaderko z tworzywa sztucznego.
- jednostka miary: kg

16. Kapusta czerwona:

- wymagania: główka min. 1 kg,
- jednostka miary: kg

17. Kiwi:

- jednostka miary: szt.

18. Kiwi:

- jednostka miary: kg

19. Koperek zielony:

- wymagania: świeży,
- jednostka miary: pęczek 150 g (+/- 10 g).

20. Mandarynka:

- wymagania: smak: słodki
- jednostka miary: kg

21. Marchew:

- wymagania: korzeń bez naci,
- jednostka miary: kg

22. Marchew młoda:

- wymagania: korzeń z nacią,
- jednostka miary: pęczek

23. Nać pietruszki:

- jednostka miary: pęczek 150 g (+/- 10 g).

24. Nektaryna:

- wymagania: smak: słodki
- jednostka miary: kg

25. brzoskwinia:

- wymagania: smak: słodki
- jednostka miary: kg

26. Ogórek gruntowy:
- wymagania: ogórek krótki gruntowy,
- jednostka miary: kg
27. Ogórek szklarniowy:
- wymagania: ogórek długi,
- jednostka miary: kg
28. Ogórki kiszzone:
- wymagania: produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej
- opakowanie: wiaderko z tworzywa sztucznego o wadze 1kg po odcieku
- jednostka miary: kg
29. Papryka czerwona:
- jednostka miary: kg
30. Pietruszka:
- wymagania: korzeń obcinany,
- jednostka miary: kg
31. Pietruszka:
- wymagania: korzeń z natką,
- jednostka miary: pęczek
32. Pomarańcza – luz import:
- smak: słodki,
- jednostka miary: kg
33. Pomidor:
- wymagania: twardy, może być lekko niedojrzały
- jednostka miary: kg
34. Por:
- jednostka miary: kg
35. Por::
- jednostka miary: szt.
36. Rzodkiewka:
- jednostka miary: pęczek.
37. Sałata lodowa:
- jednostka miary: szt.
38. Sałata:
- jednostka miary: szt.
39. Kapusta pekińska:
- jednostka miary: kg
40. Seler:
- wymagania: korzeń obcinany,
- jednostka miary: kg
41. Seler:
- wymagania: korzeń obcinany,
- jednostka miary: szt.
42. Szczypior:
- jednostka miary: pęczek 150 g (+/- 10 g).
43. Ziemniak:
- jednostka miary: kg

44. Ziemniak młody:
- jednostka miary: kg

45. Wiśnie:
- jednostka miary: kg

46. Fasolka szparagowa żółta:
- jednostka miary: kg

47. Fasola sucha:
- opakowanie nie mniej niż 0,4kg
- jednostka miary: kg

48. Groch cały łuskany:
- opakowanie nie mniej niż 1kg
- jednostka miary: kg

Szacowane ilości asortymentu zawiera załącznik nr 6 - formularz cenowy.

Zadanie 5: sukcesywne dostawy produktów zwierzęcych, mięsa i wędlin. (kod CPV: 15100000-9)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

W skład niniejszego zadania wchodzi następujące towary:

1. **Schab wieprzowy bez kości**; wyrób spełniający następujące parametry:
 - mięso wieprzowe;
 - produkt spełnia normę: PN-86/A-82002.
2. **Łopatką wieprzową bez kości**; wyrób spełniający następujące parametry:
 - kości wieprzowe, wędzone;
 - produkt spełnia normę: PN-86/A-82002.
3. **Kości wieprzowe ze schabu**; wyrób spełniający następujące parametry:
 - kości wieprzowe;
 - produkt spełnia normę: PN-86/A-82002.
4. **Mięso mielone wieprzowe**; wyrób spełniający następujące parametry:
 - produkt mięsny, średnio rozdrobniony, nie poddany obróbce termicznej;
 - produkt spełnia normę: PN-A-82011.
5. **Rostbef bez kości**; wyrób spełniający następujące parametry:
 - mięso wołowe;
 - produkt spełnia normę: PN-86/A-82004.
6. **Filet z piersi świeży**; wyrób spełniający następujące parametry:
 - filet z piersi kurczaka świeży
 - produkt spełnia normę: PN-A-86526
7. **Kurczak świeży**; wyrób spełniający następujące parametry:
 - kurczak świeży w pierwszym gatunku, tuszka,
 - produkt spełnia normę: PN-A-86520
8. **Porcja rosółowa świeża**; wyrób spełniający następujące parametry:
 - porcja rosółowa z kurczaka
 - produkt spełnia normę: PN-A-86526
9. **Udka świeże**; wyrób spełniający następujące parametry:
 - udka z kurczaka świeże w pierwszym gatunku
 - produkt spełnia normę: PN-A-86526
10. **Żołądki z kurczaka świeże**; wyrób spełniający następujące parametry:
 - podroby z kurczaka świeże
 - produkt spełnia normę: PN-A-86523

- 11. Wątróbki z kurczaka świeże;** wyrób spełniający następujące parametry:
- podroby z kurczaka świeże
 - produkt spełnia normę: PN-A-86523
- 12. Kielbasa śląska ;** wyrób spełniający następujące parametry:
- wędlina drobno rozdrobniona;
 - produkt spełnia normę: PN-A-82025.
- 13. Parówki cielęce cienkie;** wyrób spełniający następujące parametry:
- wędlina drobno rozdrobniona;
 - produkt spełnia normę: PN-A-82025.
- 14. Kielbasa krakowska podsuszana;** wyrób spełniający następujące parametry:
- wędlina grubo rozdrobniona;
 - produkt spełnia normę: PN-A-82025.
- 15. Filet z indyka wędzony;** wyrób spełniający następujące parametry:
- filet z piersi indyka wędzony;
 - produkt spełnia normę: PN-A-82025.
- 16. Szynka wiejska;** wyrób spełniający następujące parametry:
- wyrób wieprzowy;
 - produkt spełnia normę: PN-A-82007.
- 17. Kielbasa szynkowa; wieprzowa** wyrób spełniający następujące parametry:
- wędlina wieprzowa drobno rozdrobniona;
 - produkt spełnia normę: PN-A-82025.
- 18. Kielbasa krakowska sucha;** wyrób spełniający następujące parametry:
- wędlina grubo rozdrobniona;
 - produkt spełnia normę: PN-A-82025.
- 19. Polędwica drobiowa;** wyrób spełniający następujące parametry:
- wędlina drobiowa;
 - produkt spełnia normę: PN-A-82007.
- 20. Szynka wieprzowa gotowana;** wyrób spełniający następujące parametry:
- wyrób wieprzowy, gotowany;
 - produkt spełnia normę: PN-A-82007.
- 21. Kielbasa biała surowa;** wyrób spełniający następujące parametry:
- wędlina średnio rozdrobniona;
 - produkt spełnia normę: PN-A-82025.
- 22. Mielonka szynkowa;** wyrób spełniający następujące parametry:
- wyrób wieprzowy;
 - produkt spełnia normę: PN-86/A-82007.
- 23. Polędwica Sopocka;** wyrób spełniający następujące parametry:
- wyrób wieprzowy;
 - produkt spełnia normę: PN-A-82007.
- 24. Szynka drobiowa;** wyrób spełniający następujące parametry:
- wędlina drobiowa;
 - produkt spełnia normę: PN-A-82007.
- 25. Parówki wieprzowe cienkie;** wyrób spełniający następujące parametry:
- wędlina drobno rozdrobniona;
 - produkt spełnia normę: PN-91/A-82001.
- 26. Kielbasa zwykła cienka ;** wyrób spełniający następujące parametry:
- wędlina wieprzowa drobno rozdrobniona;
 - produkt spełnia normę: PN-A-82025.

Szacowane ilości asortymentu zawiera załącznik nr 6 - formularz cenowy.

Zadanie 6: sukcesywne dostawy pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich i ciastkarskich. (kod CPV: 15810000-9)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

W skład niniejszego zadania wchodzi następujące towary:

- 1. Bułka weka krojona;** wyrób spełniający następujące parametry:
 - pieczywo jasne krojone;
 - waga 400g;
 - opakowanie: foliowe.
- 2. Rogal;** wyrób spełniający następujące parametry:
 - waga 100g;
- 3. Bułka tarta;** wyrób spełniający następujące parametry:
 - produkt mielony z bułki pszennej;
 - waga 1kg;
 - opakowanie: torebka papierowa lub foliowa.
- 4. chleb zwykły krojony;** wyrób spełniający następujące parametry:
 - chleb mieszany jasny;
 - waga 500g;
 - opakowanie: foliowe.
- 5. chleb razowy krojony;** wyrób spełniający następujące parametry:
 - chleb razowy;
 - waga 400g;
 - opakowanie: foliowe.
- 6. Bułka zwykła mała;** wyrób spełniający następujące parametry:
 - pieczywo jasne;
 - waga 50g;
- 7. Bułka drożdżowa z marmoladą;** wyrób spełniający następujące parametry:
 - bułka drożdżowa słodka z marmoladą;
 - waga 100g;
- 8. Bułka drożdżowa z serem;** wyrób spełniający następujące parametry:
 - bułka drożdżowa słodka z serem;
 - waga 100g;
- 9. Pączek;** wyrób spełniający następujące parametry:
 - pączek drożdżowy słodki z nadzieniem.
 - waga 100g;
- 10. Chleb tostowy krojony;** wyrób spełniający następujące parametry:
 - pieczywo jasne, krojone;
 - opakowanie: foliowe
 - waga 500g;
- 11. Wianek drożdżowy z budyniem;** wyrób spełniający następujące parametry:
 - bułka drożdżowa słodka z budyniem w kształcie wianka;
 - waga 500g;
- 12. Drożdże;** wyrób spełniający następujące parametry:
 - drożdże;
 - opakowanie: papierowe
 - waga 1kg;

Zadanie 7: sukcesywne dostawy jaj kurzych. (kod CPV: 01242000-5)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

W skład niniejszego zadania wchodzi następujące towary:

1. **jaja kurze;** wyrób spełniający następujące parametry:
 - jaja kurze świeże;
 - klasa wagowa A, rozmiar L;
 - opakowanie: wytłaczanka 30 sztuk.Szacowane ilości asortymentu zawiera załącznik nr 6 - formularz cenowy.

Zadanie 8: sukcesywne dostawy produktów mrożonych (kod CPV: 15300000-1, 15221000-3)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

W skład niniejszego zadania wchodzi następujące towary:

1. **Pyzy z mięsem mrożone;** wyrób spełniający następujące parametry:
 - waga 2kg;
 - opakowanie: foliowe.
2. **Fasola żółta mrożona;** wyrób spełniający następujące parametry:
 - waga 2kg;
 - opakowanie: foliowe.
3. **Fasola zielona mrożona;** wyrób spełniający następujące parametry:
 - waga 2,5kg;
 - opakowanie: foliowe.
4. **Kalafior mrożony;** wyrób spełniający następujące parametry:
 - waga: 2kg;
 - opakowanie: foliowe.
5. **Filet z mintaja mrożony;** wyrób spełniający następujące parametry:
 - waga: (pakowanie 5kg);
 - 15 % glazury;
 - opakowanie: foliowe.
6. **Truskawki mrożone;** wyrób spełniający następujące parametry:
 - waga 1kg;
 - opakowanie: foliowe.

Szacowane ilości asortymentu zawiera załącznik nr 6 - formularz cenowy.

POSTANOWIENIA WSPÓLNE DLA ZADAŃ OD 1 DO 8

W/w towary muszą być dostarczane sukcesywnie do Zamawiającego, w zależności od przyszłych potrzeb Zamawiającego.

Wszystkie podane ilości zakupu przedmiotu zamówienia w okresie obowiązywania umowy, która zostanie zawarta na podstawie rozstrzygniętego postępowania przetargowego z wybranym Wykonawcą, stanowią ilości szacunkowe. Niezrealizowanie w/w ilości zakupu przez Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy zawartej z wybranym Wykonawcą, nie powoduje powstania jakiegokolwiek roszczenia Wykonawcy w stosunku do Zamawiającego dotyczącego zlecenia wykonania pozostałej części ilości towarów podanych w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Podanie przez Zamawiającego ilości szacunkowych ma na celu przedstawienie skali zamówienia. Wskazanie szacunkowej ilości zakupu przedmiotu zamówienia posłuży również do ustalenia przez Wykonawców ceny ofertowej. Zamówienia będą dokonywane przez Zamawiającego w zależności od potrzeb Zamawiającego w tym zakresie.

Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia w/w towarów do Zamawiającego własnym transportem i na własny koszt, a także wniesienia ich do pomieszczenia wskazanego przez pracownika Zamawiającego. Dostawy muszą się odbywać w dni robocze u Zamawiającego(od poniedziałku do piątku). Godziny dostaw będą uzgadniane z Zamawiającym.

Towary dostarczane przez Wykonawcę muszą być dostarczane do Zamawiającego nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.

Ceny zaproponowane przez Wykonawcę w złożonej ofercie nie ulegają zmianie w czasie trwania umowy zawartej na podstawie przeprowadzonego i rozstrzygniętego niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego. Okres niezmienności cen zaoferowanych przez Wykonawcę wynosi 90 dni od dnia podpisania umowy, a ceny poszczególnych pozycji, określonych w formularzu cenowym mogą być aktualizowane co 2 miesiące (obniżone lub w przypadku znacznych zmian cen artykułów spożywczych i innych przekraczających 10% podanych wartości w formularzu cenowym podwyższone, w związku z sezonowością i dostępnością produktów na rynku. Każdorazowa zmiana cen uzgadniana będzie z Zamawiającym i wymagać będzie jego akceptacji.

Opis przedmiotu zamówienia niektórych towarów wchodzących w skład przedmiotu niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego został dokonany w oparciu o art. 29 ust. 3 ustawy. W związku z tym faktem, Wykonawca posiada możliwość zaoferowania towaru równoważnego, odpowiadającego wymaganiom przedstawionym przez Zamawiającego. Jeżeli Wykonawca skorzysta z takiej możliwości i zaoferuje towar lub towary równoważne, ma obowiązek dołączyć do oferty wypełniony załącznik nr 7: Karta towaru równoważnego. Załącznik ten należy wypełnić dla każdego towaru równoważnego oferowanego przez Wykonawcę. W załączniku tym Wykonawca jest obowiązany podać cechy oferowanego towaru równoważnego, w odniesieniu do cech towaru określonego przez Zamawiającego w specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Na podstawie niniejszego załącznika bądź załączników Zamawiający dokona weryfikacji, czy oferowane przez Wykonawcę towary spełniają warunek równoważności. Jeżeli Zamawiający na podstawie dostarczonych wraz z ofertą załączników nr 7 stwierdzi, że choćby jeden z oferowanych przez Wykonawcę towarów nie będzie spełniał wymagania równoważności, oferta tegoż Wykonawcy zostanie przez Zamawiającego odrzucona z powodu niezgodności treści oferty z treścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Wymagania stawiane Wykonawcy:

1. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia,
2. wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy,
3. ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez Zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy,
4. określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych i numerów faksów oraz innych ustaleń niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

IV. Termin wykonania zamówienia

Termin wykonania zamówienia obejmuje okres od dnia podpisania umowy do 31.12.2014r.

V. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy, zgodnie z art. 22 ust. 1 ustawy, spełniają warunki dotyczące:
 - a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
 - b) posiadania wiedzy i doświadczenia;
 - c) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
 - d) sytuacji ekonomicznej i finansowej.
2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których ma zastosowanie art. 24 ust. 1 ustawy.
3. Wykonawca, stosownie do postanowień art. 44 ustawy, załączy do oferty oświadczenia o spełnieniu w/w warunków. Oświadczenia to należy złożyć na drukach stanowiących odpowiednio:
 - do art. 22 ust. 1 ustawy – załącznik nr 2 do specyfikacji,
 - do art. 24 ust. 1 ustawy – załącznik nr 3 do specyfikacji,
4. Zamawiający odrzuca ofertę jeżeli nie spełnia warunków określonych w art. 89 ust. 1 Ustawy Prawo zamówień publicznych.

5. Ocena spełnienia przez Wykonawców w/w warunków będzie dokonana na podstawie treści wymaganych oświadczeń i dokumentów, o których mowa w pkt. VI SIWZ, według formuły „spełnia/nie spełnia”.

VI. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu

1. Na ofertę składają się następujące dokumenty i załączniki:
 - a) załącznik nr 1: Formularz ofertowy (wypełniony i podpisany przez osobę/osoby uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy),
 - b) załącznik nr 2: Oświadczenie art. 22 ust.1,
 - c) załącznik nr 3: Oświadczenie art. 24 ust.1,
 - d) załącznik nr 4: Informacja art. 24 ust.2 pkt. 5,
 - e) załącznik nr 6: Formularz cenowy (wypełniony i podpisany przez osobę/osoby uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy),
 - f) Załącznik nr 7: Karta towaru równoważnego;
 - g) dokumenty potwierdzające uprawnienie osób podpisujących ofertę, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów rejestrowych.
2. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.
3. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.
4. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych wykonawca składa następujące dokumenty:
 - a) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia, stanowiące załącznik nr 3 do specyfikacji,
 - b) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z 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 Prawo zamówień publicznych, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
 - c) dokumenty potwierdzające posiadanie uprawnień/pełnomocnictw osób składających ofertę, o ile nie wynika to z przedstawionych dokumentów rejestrowych.

Ponadto do oferty należy dołączyć:

Listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy, albo informację o tym, że wykonawca nie należy do grupy kapitałowej. Informację należy złożyć na druku stanowiącym załącznik nr 4 do SIWZ.
5. Wykonawca zamieszkały poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej:
 - a) zamiast dokumentów, o których mowa w pkt. 3 b) składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
 - nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentu wskazanego w niniejszym pkt, zastępuje się go dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania - wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
6. Dokumenty wymagane w przypadku składania oferty wspólnej.

Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia, w takim przypadku dla ustanowionego pełnomocnika do oferty należy załączyć pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu lub do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy.

Oferta winna zawierać: oświadczenia i dokumenty opisane w pkt. 4 a), b) dla każdego partnera z osobna, pozostałe dokumenty składane są wspólnie.
7. Postanowienia dotyczące składanych dokumentów:

Wyżej wymienione dokumenty mogą być złożone w formie oryginałów lub kserokopii potwierdzonych za zgodność przez osobę/osoby uprawnioną/e do podpisania oferty z dopiskiem "za zgodność z oryginałem". Dostarczenie tychże dokumentów w postaci kserokopii bez potwierdzenia na każdej stronie zgodności z oryginałem przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy (jeżeli treść dokumentu znajduje się na obydwu stronach jednej kartki, to wymaga się potwierdzenia zgodności z oryginałem na obydwu stronach takiej kserokopii) spowoduje wezwanie tegoż Wykonawcy do uzupełnienia niniejszych dokumentów, a w przypadku nieuzupełnienia ich w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie – wykluczenie Wykonawcy z postępowania, a tym samym, zgodnie z art. 89 ust. 1 pkt 5 ustawy, jego oferta zostanie

odrzucona. Oferta nie zostanie odrzucona przez Zamawiającego, jeżeli brak potwierdzenia za zgodność z oryginałem lub podpisania w/w dokumentów ma miejsce na stronach, na których występuje treść nieistotna dla kwestii weryfikowanych przez Zamawiającego.

Jeżeli treść wyżej wymienionych dokumentów, złożonych przez Wykonawcę w formie kserokopii potwierdzonych za zgodność przez osobę/osoby uprawnioną/e do podpisania oferty z dopiskiem "za zgodność z oryginałem", będzie nieczytelna lub będzie budzić wątpliwości co do jej prawdziwości, to Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonych kopii tego dokumentu.

Za prawidłowo złożony podpis osoby/osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy uważa się:

- czytelny podpis tej osoby/osób, lub
- parafka tej osoby/osób wraz z pieczętą zawierającą dane osobowe (imię i nazwisko) tej osoby/osób. Jeżeli pieczęć przystawiona przy parafce zawiera dane osobowe więcej niż jednej osoby, to Wykonawca wykreśli z pieczęci dane osobowe osób, których parafki nie znajdują się przystawione przy pieczęcie, bowiem dane osobowe podane na pieczęcie powinny identyfikować osobę podpisującą się za pomocą parafki.

Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez wykonawcę.

VII. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów oraz osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami

W niniejszym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują za pomocą faksu (nr faksu 71 389 26 61) Każda ze stron, na żądanie drugiej, niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania oświadczenia, wniosku, zawiadomienia lub informacji w postaci faksu.

Zgodnie z art. 27 ust. 3 ustawy, w niniejszym postępowaniu dopuszczalna jest również forma pisemna przekazywania wszelkich oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji.

Każdy Wykonawca ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Pytania Wykonawców muszą być sformułowane na piśmie i skierowane w formie pisemnej lub faksowej na adres:

Przedszkole nr 1 „ Chatka Puchatka”
ul. Piłsudskiego 7
56-100 Wołów

Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający udzieli niezwłocznie odpowiedzi wszystkim Wykonawcom, jednak nie później niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, 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. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał specyfikację istotnych warunków zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania, oraz zamieszcza je na stronie internetowej, na której udostępniona jest specyfikacja istotnych warunków zamówienia.

Nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do Zamawiającego zapytania w sprawach wymagających zachowania wyżej wymienionej formy porozumiewania się Wykonawcy z Zamawiającym.

W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, a także udostępnia ją na stronie internetowej Zamawiającego.

Wszelkie modyfikacje, uzupełnienia i ustalenia oraz zmiany, w tym zmiany terminów, jak również pytania Wykonawców wraz z wyjaśnieniami stają się integralną częścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia i będą wiążące przy składaniu ofert. Wszelkie prawa i zobowiązania wykonawcy odnośnie wcześniej ustalonych terminów będą podlegały nowemu terminowi.

Jeżeli wprowadzona modyfikacja treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia prowadzi do zmiany treści ogłoszenia, Zamawiający zamieści w Biuletynie Zamówień Publicznych „ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zamieszczonego w Biuletynie Zamówień Publicznych”, przedłużając jednocześnie termin składania ofert o czas niezbędny na wprowadzenie zmian w ofertach, jeżeli spełnione zostaną przesłanki określone w art. 12a ust. 1 lub 2 Prawa zamówień publicznych.

Niezwłocznie po zamieszczeniu w Biuletynie Zamówień Publicznych „ogłoszenia o zmianie ogłoszenia zamieszczonego w Biuletynie Zamówień Publicznych” zamawiający zamieści informację o zmianach w siedzibie Zamawiającego oraz w miejscu publicznie dostępnym, a także na stronie internetowej Zamawiającego.

Do oferty stosuje się formę pisemną zgodnie z art. 82 ust. 2 ustawy.

Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania z Wykonawcami.

W razie potrzeby złożenia oświadczeń, wniosków, zawiadomień i informacji, a także uzyskania dodatkowych informacji dotyczących treści specyfikacji, które w opinii Wykonawców okażą się niezbędne do przygotowania ofert, można zwracać się do nw. osób występujących po stronie Zamawiającego:

w sprawach formalnych – **Karolina Grochowska** – tel. 71 319 13 39

w sprawach przedmiotu zamówienia – **Zofia Kowalska** – tel. 71 389 26 61

VIII. Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium przez Wykonawców.

IX. Termin związania ofertą

1. Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni (art. 85 ust.1 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych).
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. W uzasadnionych przypadkach, na co najmniej 3 dni przed upływem terminu związania ofertą Zamawiający może tylko raz zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
4. Wykonawca może przedłużyć termin związania ofertą samodzielnie, zawiadamiając o tym Zamawiającego.
5. Odmowa wyrażenia zgody Wykonawcy na przedłużenie terminu związania ofertą nie powoduje utraty wadium.
6. Przedłużenie okresu 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.
7. Jeżeli przedłużenie terminu związania ofertą dokonywane jest po wyborze oferty najkorzystniejszej, obowiązek wniesienia wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.

X. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Przygotowanie oferty.
 - 1) Oferta musi być sporządzona w języku polskim, pismem czytelnym, trwałą techniką pisarską, pod rygorem nieważności. Dokumenty złożone do oferty w innym języku aniżeli język polski, muszą być przetłumaczone na język polski i poświadczone przez Wykonawcę.
 - 2) Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.
 - 3) Wykonawca może złożyć w prowadzonym postępowaniu wyłącznie jedną ofertę. Jeżeli Wykonawca złoży więcej ofert, to podlega on wykluczeniu z postępowania, a złożone przez niego oferty podlegają odrzuceniu.
 - 4) Oferta oraz wszystkie załączniki wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania firmy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowymi oraz przepisami prawa.
 - 5) Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy, należy dołączyć właściwe umocowanie prawne.
 - 6) Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia i załączniki, o których mowa w treści niniejszej specyfikacji.
 - 7) Dokumenty powinny być sporządzone zgodnie z zaleceniami oraz przedstawionymi przez Zamawiającego wzorcami - załącznikami, a w szczególności zawierać wszystkie informacje oraz dane. Dołączone do niniejszej specyfikacji załączniki stanowią jedynie wzorce formularzy dołączanych przez Wykonawcę do składanej oferty. Wykonawca może nie skorzystać z niniejszych załączników, jednakże dokumenty zastępujące te załączniki dołączone do oferty muszą posiadać wszystkie dane określone w tych załącznikach. Jeżeli Wykonawca dostarczy ofertę, w której pominięto istotne dla Zamawiającego i toczącego się postępowania dane, Zamawiający odrzuci taką ofertę.
 - 8) Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę.
 - 9) Wszystkie strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty.
 - 10) Zaleca się, aby wszystkie strony oferty były ponumerowane w sposób pozwalający na określenie kolejnej strony oraz ilości stron oferty, tj. jeżeli oferta składa się z 30 stron, to numeracja powinna być przeprowadzona w następujący sposób: 1/30; 2/30; 3/30 itd.
 - 11) Zamawiający żąda, aby Wykonawca wskazał części zamówienia, których wykonanie powierzy podwykonawcom. Stosowną informację na ten temat Wykonawca zawrze w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
2. Oferta wspólna.

W przypadku, kiedy ofertę składa kilka podmiotów, oferta musi spełniać następujące warunki:

 - 1) oferta winna być podpisana przez pełnomocnika ustanowionego przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, który to pełnomocnik umocowany jest do reprezentowania tych Wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego,
 - 2) upoważnienie do pełnienia funkcji pełnomocnika wymaga podpisu prawnie upoważnionych przedstawicieli każdego z partnerów - należy załączyć je do oferty,
 - 3) pełnomocnik winien być upoważniony do zaciągania zobowiązań i płatności w imieniu każdego na rzecz każdego z partnerów oraz do wyłącznego występowania w realizacji kontraktu - do oferty należy załączyć oświadczenie,
 - 4) podmioty występujące wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań.

3. Inne wymagania dotyczące przygotowania oferty.

Ofertę należy złożyć w kopercie/opakowaniu w siedzibie Zamawiającego:

**Przedszkole nr 1 „Chatka Puchatka”
ul. Piłsudskiego 7, 56-100 Wołów
w Sekretariacie**

Koperta/opakowanie zawierające ofertę powinno być zaadresowane do Zamawiającego na adres siedziby Zamawiającego:

**Przedszkole nr 1 „Chatka Puchatka”
ul. Piłsudskiego 7, 56-100 Wołów**

Oferta powinna być oznakowana następująco:
na kopercie zawierającej ofertę należy zamieścić następujący tekst:

**"OFERTA DOTYCZĄCA PRZETARGU NA SUKCESYWNE DOSTAWY PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DO STOŁÓWKI
PRZEDSZKOLA NR 1 „CHATKA PUCHATKA” W WOŁOWIE W ROKU 2014.
(NR SPR.: P1CHP/1/2014). NIE OTWIERAĆ PRZED GODZ. 9⁰⁰ DNIA 30.01.2014r."**

Ponadto, na kopercie Wykonawca zamieszcza pełną nazwę oraz adres swojej siedziby. Zamieszczenie na kopercie nazwy oraz adresu Wykonawcy jest konieczne ze względu na konieczność zwrotu oferty w stanie nienaruszonym złożonej po upływie terminu do składania ofert. Zamieszczenie na kopercie nazwy oraz siedziby Wykonawcy posłuży również do realizowania wniosków złożonych przez Wykonawcę, a dotyczących możliwości wycofania lub zmiany oferty. Brak oznaczenia koperty z ofertą co do nazwy i siedziby Wykonawcy, wywołuje skutek braku możliwości wycofania lub zmiany oferty.

XI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego:

Przedszkole nr 1 „Chatka Puchatka” ul. Piłsudskiego 7, 56-100 Wołów
w Gabiniecie Dyrektora

do dnia 2014-01-30 do godz. 08:45

Oferty złożone po terminie będą niezwłocznie zwrócone Wykonawcom bez otwierania.

2. Miejsce otwarcia ofert odbędzie się w siedzibie Zamawiającego:

Przedszkole nr 1 „Chatka Puchatka” ul. Piłsudskiego 7, 56-100 Wołów
w Gabiniecie Dyrektora

dnia 2014-01-30 o godz. 9:00

3. Sesja otwarcia ofert

Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający przekaze zebranim Wykonawcom informację o wysokości kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi bezpośrednio po odczytaniu w/w. informacji. Po otwarciu ofert przekazane zostaną następujące informacje:

1. nazwa i siedziba Wykonawcy, którego oferta jest otwierana;
2. cena;
3. termin wykonania jednorazowego zamówienia;
4. warunki płatności;
5. liczba stron oferty.

Przed upływem terminu do składania ofert Wykonawca ma prawo do wycofania lub zmiany złożonej przez siebie oferty. Prawo to nie przysługuje Wykonawcy w przypadku, kiedy koperta zawierająca ofertę nie zawiera nazwy oraz siedziby tegoż Wykonawcy. Wykonawca składa Zamawiającemu wniosek o zmianę lub wycofanie oferty, do którego dołączy pełnomocnictwo osoby/osób reprezentujących Wykonawcę, upoważniające do wykonania czynności zmiany lub wycofania oferty osobę składającą wniosek. Pełnomocnictwo powinno zatem zawierać imię i nazwisko osoby składającej wniosek o zmianę lub wycofanie oferty, numer i serię dowodu osobistego lub innego dokumentu, którym legitymuje się osoba składająca wniosek. Do wniosku Wykonawca dołączy również dokumenty wskazujące osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed dniem złożenia wniosku do Zamawiającego o zmianę lub wycofanie oferty. Dokumenty te mogą być złożone w postaci oryginałów lub kopii potwierdzonych za zgodność z oryginałem przez osobę/osoby uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy. Jeżeli złożony

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia
na sukcesywne dostawy produktów żywnościowych do stołówki Przedszkola nr 1 „Chatka Puchatka w Wołowie w roku 2014.
nr spr.: P1CHP/1/2014

przez Wykonawcę wniosek wraz z wymaganymi dokumentami będzie prawidłowy, Zamawiający wyda ofertę Wykonawcy bez jej otwierania. Osoba odbierająca ofertę kwituje Zamawiającemu jej odbiór. Wniosek o zmianę lub wycofanie oferty wraz z dokumentem, na którym osoba odbierająca ofertę pokwitowała jej odbiór, Zamawiający dołącza do dokumentacji postępowania.

XII. Opis sposobu obliczenia ceny

1. Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT - jeżeli występuje.
2. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem konkretnego zadania oraz musi uwzględniać wszystkie warunki stawiane przez Zamawiającego.
3. Cena może być tylko jedna za oferowany przedmiot zamówienia, nie dopuszcza się wariantowości cen.
4. Cena nie ulega zmianie przez okres ważności oferty (związania).
5. Cenę za wykonanie poszczególnych elementów składowych przedmiotu zamówienia konkretnego zadania należy przedstawić w „Formularzu cenowym” stanowiącym załącznik nr 6 do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
6. Cenę za wykonanie całego przedmiotu zamówienia konkretnego zadania należy przedstawić w „Formularzu ofertowym” stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

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

1. Kryteria oceny ofert - Zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:
 - a) oferta, spełnia wymagania określone niniejszą specyfikacją,
 - b) oferta została złożona, w określonym przez Zamawiającego terminie,
 - c) wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami Zamawiającego.
2. Za parametry najkorzystniejsze w danym kryterium, oferta otrzyma maksymalną ilość punktów ustaloną w poniższym opisie, pozostałe będą oceniane odpowiednio - proporcjonalnie do parametru najkorzystniejszego. Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie opisanych kryteriów i ustaloną punktacją: punktacja 0-100 (100%=100pkt).
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która w konkretnym zadaniu uzyska najwyższą liczbę punktów obliczonych w oparciu o ustalone kryteria przedstawione w tabeli:

Nazwa kryterium	Waga
Cena	100.00

4. Oferta, złożona na konkretne zadanie, wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone w powyższym kryterium otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym Wykonawcom, wypełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie odpowiednio mniejsza (proporcjonalnie mniejsza) liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty.
5. Zastosowany wzór do obliczenia punktowego.

Nazwa kryterium: Cena

Wzór: $O = (C_{min}/C_{of}) \times 100$

Sposób oceny: Ze wszystkich złożonych ofert wybiera się ofertę, której cena jest najniższa. Stanowi ona C_{min} w podanym wyżej wzorze. C_{of} to cena oferty, dla której dokonuje się obliczeń.

Do obliczeń Zamawiający będzie brał pod uwagę tylko cenę brutto ofert – zgodnie z art. 2 pkt 1 ustawy.
6. Wynik - oferta, która dla konkretnego zadania przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Umowa zostanie zawarta z Wykonawcą, którego oferta uzyskała największą ilość punktów.
7. Zgodnie z art. 91 ust. 3a, jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.
8. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej w celu wyboru najkorzystniejszej spośród ofert uznanych za ważne.

XIV. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej SIWZ oraz danych zawartych w ofercie.
2. Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę z punktu widzenia kryteriów przyjętych w niniejszej specyfikacji.
3. Zamawiający z Wykonawcą, którego oferta została wybrana, zawrze 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. Zamawiający może zawrzeć umowę z Wykonawcą przed upływem terminu 5 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty:
 - a) jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego ofertę złoży tylko jeden Wykonawca, którego oferta została wybrana,
 - b) jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nie odrzucono żadnej oferty oraz nie wykluczono żadnego Wykonawcy
4. W przypadku gdyby wyłoniona w prowadzonym postępowaniu oferta została złożona przez dwóch lub więcej Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, Zamawiający, zgodnie z art. 23 ust. 4 ustawy, zażąda umowy regulującej współpracę tych podmiotów przed przystąpieniem do podpisania umowy o zamówienie publiczne.
5. Zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie przesłane faksem oraz pisemnie każdemu z Wykonawców, zamieszczone w siedzibie Zamawiającego poprzez wywieszenie informacji na tablicy ogłoszeń w budynku administracyjnym, oraz będzie zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego (www.bip.wolow.pl)
6. Wykonawcy, którzy złożyli oferty zostaną zawiadomieni niezwłocznie o dokonany wybór. W zawiadomieniu Zamawiający poda nazwę (firmę) siedzibę i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz uzasadnienie jej wyboru, a także nazwy (firmy), siedziby i adresy wykonawców, którzy złożyli oferty wraz ze streszczeniem oceny i porównania złożonych ofert zawierającym punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację.
7. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej po upływie terminu przewidzianego na wniesienie odwołania, chyba, że zostanie złożona tylko jedna oferta lub w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nie odrzucono żadnej oferty oraz nie wykluczono żadnego Wykonawcy, to umowa może zostać podpisana przed upływem tego terminu. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o proponowanym miejscu i terminie podpisania umowy.
8. Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, będzie się uchylał od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez dokonywania ich ponownej oceny, chyba, że wystąpią przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy.
9. O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy:
 - a) ubiegali się o udzielenie zamówienia - w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert;
 - b) złożyli oferty - w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert;podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
10. W przypadku unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia, zamawiający na wniosek Wykonawcy, który ubiegał się o udzielenie zamówienia, zawiadomi o wszczęciu kolejnego postępowania, które dotyczy tego samego przedmiotu zamówienia lub obejmuje ten sam przedmiot zamówienia.

XV. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie przewiduje wniesienia przez Wykonawcę zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVI. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy

Postanowienia umowy, która będzie zawarta z wybranym Wykonawcą, zawarto we wzorze umowy, który stanowi załącznik nr 5 niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

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

Wykonawcom, a także innym osobom, jeżeli ich interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale VI ustawy.

XVIII. Opis części zamówienia

Zamawiający podzielił przedmiot zamówienia na 8 zadań (części):

- Zadanie nr 1: Sukcesywne dostawy produktów mleczarskich:
Zadanie nr 2: Sukcesywne dostawy produktów przemiału zbóż:
Zadanie nr 3: Sukcesywne dostawy różnych produktów spożywczych:
Zadanie nr 4: Sukcesywne dostawy owoców i warzyw:

Zadanie nr 5: Sukcesywne dostawy produktów zwierzęcych, mięsa i wędlin:

Zadanie nr 6: Sukcesywne dostawy pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich i ciastkarskich:

Zadanie nr 7: Sukcesywne dostawy jaj kurzych:

Zadanie nr 8: Sukcesywne dostawy produktów mrożonych:

XIX. Umowa ramowa

Zamawiający nie przewiduje możliwości zawarcia umowy ramowej.

XX. Zamówienia uzupełniające

Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.

XXI. Oferty wariantowe

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

XXII. Adres poczty elektronicznej, adres strony internetowej niezbędny do porozumiewania się drogą elektroniczną

Zamawiający nie dopuszcza porozumiewania się drogą elektroniczną.

XXIII. Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą

Zamawiający nie dopuszcza rozliczeń w walutach obcych.

XXIV. Aukcja elektroniczna

Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.

XXV. Koszty udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

XXVI. Postanowienia końcowe

Zasady udostępniania dokumentów.

Uczestnicy postępowania mają prawo wglądu do treści protokołu oraz ofert w trakcie prowadzonego postępowania. Załączniki do protokołu udostępnia się po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, a oferty udostępnia się od chwili ich otwarcia. Udostępnienie zainteresowanym odbywać się będzie wg poniższych zasad:

- Zamawiający udostępnia wskazane dokumenty po złożeniu pisemnego wniosku,
- Zamawiający wyznacza termin, miejsce oraz zakres udostępnianych dokumentów,
- Zamawiający wyznaczy członka Komisji, w którego obecności udostępnione zostaną dokumenty,
- Zamawiający umożliwi kopiowanie dokumentów,
- udostępnienie może mieć miejsce wyłącznie w siedzibie Zamawiającego oraz w czasie godzin jego urzędowania.

W sprawach nieuregulowanych zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeks cywilny.

XXVII. Załączniki

Załączniki do specyfikacji:

Załącznik nr 1: Formularz ofertowy,

Załącznik nr 2: Oświadczenie do postępowania o zamówienie publiczne z art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych,

Załącznik nr 3: Oświadczenie do postępowania o zamówienie publiczne z art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych,

Załącznik nr 4: Informacja art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych,

Załącznik nr 5: Wzór umowy, która zostanie zawarta z wybranym Wykonawcą,

Załącznik nr 6: Formularz cenowy,

Załącznik nr 7: Karta towaru równoważnego.

DYREKTOR PRZEDSZKOLA NR 1
"CHATKA PUCHATKA"

mgr Krzysztof Dziurzyński

Specyfikację zatwierdził:

.....
(podpis kierownika jednostki Zamawiającego
lub osoby przez niego upoważnionej)

Wołów, 2014-01-22