

**SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

*Podstawa prawna: ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Pzp)
(tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.)*

*Zamawiający: Powiat Radziejowski
ul. Kościuszki 17
88-200 Radziejów
tel. 0 54 285 35 53, 0 54 285 30 18, 0 54 285 06 18
faks 0 54 285 35 53*

*Przedmiot zamówienia: Dostawa maszyn, narzędzi i urządzeń
gastronomicznych dla Zakładu Aktywności Zawodowej
w Radziejowie.*

CPV – 39.13.50.00.-7
CPV – 42.21.41.00.-0
CPV – 39.22.10.00.-7
CPV – 39.71.11.10.-3

Tryb postępowania: przetarg nieograniczony

*Zatwierdził:
STAROSTA
Marian Zieliński*

Listopad 2011 roku

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)

1. Zamawiający:

Powiat Radziejowski
ul. Kościuszki 17
88-200 Radziejów

2. Tryb udzielenia zamówienia:

Postępowanie prowadzone będzie w trybie przetargu nieograniczonego poniżej kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust.8 P. z. p.

3. Opis przedmiotu zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest – **wyposażenie pomieszczeń produkcyjnych, pomieszczeń służących świadczeniu usług oraz przygotowanie stanowisk pracy w tym dostawa maszyn, narzędzi i urządzeń niezbędnych do prowadzenia produkcji, świadczenia usług w Zakładzie Aktywności Zawodowej przy ul. Kościuszki 58 w Radziejowie.**

Wykaz wyposażenia kuchni stanowi załącznik nr 6 do SIWZ

Urządzenia, maszyny, narzędzia należy dostarczyć, zamontować oraz podłączyć do instalacji w pomieszczeniach kuchni Zakładu Aktywności Zawodowej przy ul. Kościuszki 58 w Radziejowie.

Wykonawca przed wykonaniem dostawy dokona stosownych pomiarów.

W załączeniu szkic kuchni.

Wykonawca przeszkoli personel.

Zamawiający przedstawia materiały wyjściowe dla funkcjonowania kuchni.

Należy uwzględnić obowiązujące przepisy prawne;

Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;

Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30 kwietnia);

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225);

Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12mkwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. Nr 75, poz. 690 ze zm.);

Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650);

Program użytkowy.

Kuchnia w budynku będzie zakładem samodzielnym posiadającym podstawową powierzchnię magazynową i produkcyjną. Jej pomieszczenie i zaplecza usytuowane są na jednej kondygnacji obiektu. W piwnicy jest zaplecze dla personelu i zaplecze gospodarcze. Kuchnię zaprojektowano z uwzględnieniem zasad (GMP) i (GHP) i w konsekwencji wymogów HACCP oraz podstawowe jej wyposażenie. Sprzęt i wyposażenie mogą być zamienione na bardziej dostępne jednakże przy zachowaniu zaprojektowanych pomieszczeń i stanowisk pracy oraz powierzchnią roboczą o nie gorszych parametrach.

Główną działalnością kuchni będzie przygotowywanie gorących i zimnych dań obiadowych oraz sporadyczny wypiek ciast, głównie drożdżowych. Wydawanie posiłków będzie odbywać się z kuchni przez rozdzielanie posiłków.

Zaplecze kuchni będzie przystosowane do obróbki surowca w pełnym zakresie, ale dodatkowo zakłada się korzystanie z półproduktów mrożonych, produktów gotowych i przetworów. Nie przewiduje się wyodrębnionych powierzchni magazynowych o dużej możliwości gromadzenia towarów z uwagi na dostarczanie towarów na konkretne zamówienie (dotyczy to w szczególności świeżego mięsa, warzyw, jaja oraz innych produktów łatwo psujących) wynikającej z dużej dostępności towarów na rynku.

Na zapleczu przewidziano pomieszczenia magazynowe i do dezynfekcji jaj, obróbki warzyw.

Zatrudnienie.

Kuchnia obsługiwana będzie przez 4 osoby pracujące w systemie zmianowym. Każdy pracownik zatrudniony w kuchni zostanie przeszkolony z ogólnych zasad higieny procesu produkcji. Ponadto personel wykonujący konkretne czynności ma być przez Wykonawcę przeszkolony z zasad i procedur produkcji na stanowisku pracy. Proces szkolenia pracowników oparty będzie o zasady bezpieczeństwa żywności HACCP zgodnie z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, w tym Ustawy o bezpieczeństwie żywności z dnia 25.08.2006 r. (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 ze zm.) i Rozporządzeniami PE i R 178/2002 i 852/2004.

Układ funkcjonalny pomieszczeń.

Pomieszczenia stanowiące część żywieniową to:

- **rozdzielnia posiłków**
- **kuchnia**
- **zmywalnia naczyń stołowych**
- **pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw**
- **pomieszczenie przygotowania jaj**
- **magazyn surowca w urządzeniach chłodniczych**
- **magazyn artykułów suchych**
- **pomieszczenie socjalne**
- **wc personelu.**

Program procesu technicznego.

Proces techniczny składa się z następujących czynności:

- **przyjęcie surowca**
- **magazynowanie artykułów spożywczych**
- **obróbka wstępna surowca**
- **obróbka właściwa surowca/przygotowanie potraw**
- **obróbka termiczna potraw**
- **ekspedycja**
- **zmywanie naczyń kuchennych**
- **zmywanie naczyń stołowych**
- **usuwanie odpadów.**

Opis czynności związanych z procesem technologicznym:

Dostawa towaru.

Dostawa towaru odbywa się przez wydzielone wejście dostawcze. Towary będą dostarczane w konkretnych ilościach przewidzianych na ustalone potrzeby. Będą to: surowce,

półprodukty i produkty gotowe. Z uwagi na dużą dostępność surowca do produkcji gastronomicznej towar nie będzie gromadzony w formie dużych zapasów a w ilościach zapewniających ciągłość produkcji. Po przejściu ilościowym i jakościowym towar zostaje skierowany do magazynów na poziomie kuchni.

Magazynowanie towarów.

Z uwagi na wcześniej wspomnianą formę magazynowania poprzez dostawy bieżące, powierzchnia magazynów jest zaprojektowana na kilkudniowy zapas. Towar magazynowany jest w następujących magazynach:

- **magazyn jaj**
- **magazyn artykułów sypkich**
- **magazyn surowca w urządzeniach chłodniczych.**

Produkty spożywcze świeże (mięso, nabiał, wędliny) będą przechowywane w szafie chłodniczej, produkty mrożone w szafie mroźniczej, produkty suche oraz przetwory i przyprawy na regałach w wydzielonym pomieszczeniu.

Warzywa, owoce będą przechowywane na regale w magazynie.

Przygotowanie wstępne surowca.

Obróbka wstępna obejmować będzie następujące surowce:

- **ziemniaki i warzywa okopowe**
- **warzywa liściaste i owoce**
- **jaja**
- **surowiec mrożony.**

W tym celu zaprojektowano przygotowalnie wstępne wyposażone w podstawowy sprzęt wg tabeli.

Jaja będą myte i dezynfekowane w aneksie wyposażonym w zlew, lodówkę i naświetlacz UV. Warzywa będą myte w pomieszczeniu wyposażonym w dwa ciągi technologiczne do warzyw liściastych i okopowych. Stanowiska te będą wyposażone w stół ze zlewem jednokomorowym i dwukomorowym, obieraczkę i podręczny sprzęt.

Obróbka właściwa – przygotowanie potraw.

Czynności związane z przygotowaniem potraw odbywać się będą na stanowiskach roboczych w pomieszczeniu kuchni. W tym celu wymagane są następujące powierzchnie robocze:

- **stanowisko obróbki właściwej warzyw**
- **stanowisko obróbki termicznej potraw**
- **stanowisko obróbki właściwej mięsa**
- **stanowisko potraw mącznych**
- **stanowisko wyrobu gotowego**
- **stanowisko ekspedycji potraw**
- **stanowisko mycia sprzętu kuchennego.**

Kuchnia została wyposażona w stanowiska i urządzenia zgodnie z zestawieniem w tabeli. Do przechowywania półproduktów w kuchni są przeznaczone lodówki podblatowe i chłodnia. Do przechowywania narzędzi i garnków przeznaczone są szafki w stołach roboczych i nad stołami. Nad wyspą do obróbki termicznej umieszczony jest okap z oświetleniem i filtr.

Urządzenia do obróbki termicznej usytuowane przy jednej ze ścian to: kuchenka czteropalnikowa z piekarnikiem, patelnia elektryczna, stanowisko neutralne, jeden taboret grzewczy i jeden piec konwekcyjno – parowy.

Gotowe do spożycia potrawy przekazywane są poprzez stanowisko ekspedycji w rozdzielni i dalej posiłki dostarczane są przez kelnerów do jadalni bądź odbierane samodzielnie przez konsumentów.

Po zakończonym procesie produkcji sprzęt, garnki i urządzenia myte są w wydzielonej części kuchni – na stanowisku do mycia garnków. Mycie odbywa się zgodnie z opracowanymi procedurami.

Mycie naczyń stołowych.

Mycie naczyń odbywa się w zmywalni naczyń przy rozdzielni. Po wstępnym oczyszczeniu z resztek pokarmowych naczynia są myte zgodnie z instrukcją mycia – w zmywarce. Zmywalnia została wyposażona w stół do zbierania naczyń brudnych, zlew dwukomorowy, zmywarkę i blat odstawczy na kosze ze zmywarki i zmywarkę do mycia naczyń stołowych.

Do przechowywania środków czystości przewidziana jest szafa pod zlewem. Czysta zastawa będzie składowana w szafie przelotowej między zmywalnią a rozdzielnią.

Po zakończonej pracy kuchni odpady usuwane są z miejsca ich powstawania w szczelnych pojemnikach do magazynu, z którego przekazane będą do utylizacji.

Uwaga!!

Do oferty należy dołączyć parametry techniczne oraz stanowiskowe instrukcje obsługi, atesty.

3.1 Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

3.2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

4. Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7.

Zamawiający przewiduje dostawy uzupełniające – z dostawy maszyn, narzędzi i urządzeń gastronomicznych

5. Wymagany termin wykonania zamówienia:

- dostawa – do dnia **07 grudnia 2011 roku.**

6. Opis warunków udziału w postępowaniu:

6.1. Wykonawca spełnia warunki art. 22 ustawy Prawo zamówień publicznych:

- 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

6.2. Wykonawca spełnia warunki art. 24 ustawy Prawo zamówień publicznych.

6.3. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania działalności objętej przedmiotem zamówienia tj. przedstawi aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert

6.4. Wykonawca wykonywał w okresie ostatnich 3 lat dostawy (min. 3 dostawy sprzętu do kompleksu hotelarsko – restauracyjnego o wartości nie mniejszej niż

150 000,00 zł) a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy- w tym okresie z podaniem ich wartości, przedmiotu, daty wykonania i odbiorców wraz dokumentami, że dostawy były wykonane należycie.

6.5. Wykonawca przedstawi aktualne zaświadczenie właściwego Naczelnika Urzędu Skarbowego oraz właściwego Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzających odpowiednio, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub zaświadczeń, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionych nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

6.6. Nie spełnienie któregokolwiek ze wskazanych wyżej warunków i wymogów skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z udziału w postępowaniu.

Sposób oceny spełniania warunków:

Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu dokonana zostanie w oparciu o informacje zawarte w formularzu ofertowym oraz dokumentach i oświadczeniach, o których mowa w pkt. 10 SIWZ. Z treści załączonych dokumentów i oświadczeń w sposób jednolity musi wynikać, iż Wykonawca spełnia wymienione warunki.

Uzupełnienie wymaganych dokumentów będzie możliwe po upływie terminu składania ofert, chyba że mimo ich uzupełnienia konieczne byłoby odrzucenie oferty lub unieważnienie postępowania.

W przypadku wątpliwości, co do treści dokumentów złożonych przez Wykonawcę na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu, Zamawiający może wezwać wykonawców w określonym przez siebie terminie do złożenia wyjaśnień.

7. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, z podaniem adresu poczty elektronicznej lub strony internetowej zamawiającego, jeżeli Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się drogą elektroniczną.

7.1. Wyjaśnienia dotyczące Specyfikacji Istotnych Warunków zamówienia udzielane będą z zachowaniem zasad określonych w ustawie Prawo zamówień publicznych (art. 38).

7.2. W niniejszym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie, faxem.

7.3. Osoby uprawnione do kontaktu z Wykonawcami:

W zakresie merytorycznym osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcami jest:

1. Pan Dariusz Szczepański

W zakresie proceduralnym osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcami jest:

1. Pani Ewa Brzezińska

8. Wymagania dotyczące wadium.

Zamawiający nie przewiduje konieczności wniesienia wadium.

9. Termin związania ofertą.

9.1. Wykonawcy przystępujący do niniejszego przetargu będą związani złożonymi przez siebie ofertami przez 30 dni.

9.2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

9.3. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć okres związania ofertą na co najmniej 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, nie dłużej jednak niż 60 dni.

10. Opis sposobu przygotowywania oferty.

10.1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

10.2. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia została wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

10.3. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami musi być sporządzona przez Wykonawcę ściśle według postanowień niniejszej specyfikacji.

10.5. Oferta musi być sporządzona według wzoru formularza oferty stanowiącego załącznik do niniejszej specyfikacji.

10.6. Oferta musi być napisana w języku polskim, na komputerze, maszynie do pisania lub ręcznie długopisem bądź niezmywalnym atramentem.

10.7. Proponuje się, aby wszystkie zapisane strony oferty wraz z załącznikami były kolejno ponumerowane i złączone w sposób trwały oraz na każdej stronie podpisane przez osobę (osoby) uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, przy czym co najmniej na pierwszej i ostatniej stronie oferty podpis (podpisy) był opatrzony pieczęcią imienną Wykonawcy. Pozostałe strony mogą być parafowane.

10.8. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane przez osobę (osoby) podpisującą ofertę i opatrzone datami ich dokonania.

10.9. Wykonawca jest obowiązany wskazać w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom.

10.10. Do oferty należy dołączyć następujące dokumenty i oświadczenia:

a/ oświadczenie z art. 22 ustawy według załącznika nr 2 do specyfikacji.

b/ oświadczenie z art. 24 ustawy według załącznika nr 3 do specyfikacji

c/ aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

d/ aktualne zaświadczenie o nie zaleganiu w opłacaniu podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie społeczne, wystawione nie wcześniej niż 3 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

e/ wykaz wykonywanych dostaw wraz z dokumentami potwierdzającymi należyte wykonanie.

f/ w przypadku składania oferty wspólnej, do oferty musi być dołączony dokument ustanawiający pełnomocnika do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu.

Wskazane w punkcie c - e, dokumenty mogą być doręczone w formie oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Zamawiający może zażądać przedstawienia oryginałów lub notarialnie potwierdzonych kopii dokumentów.

Jeżeli w określonym terminie Wykonawca nie złoży oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu lub jeżeli złoży dokumenty zawierające błędy, Zamawiający wezwie go do ich uzupełnienia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich uzupełnienia konieczne będzie unieważnienie postępowania. Zamawiający może także w wyznaczonym przez siebie terminie, wezwać do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń i dokumentów.

10.11. Wykonawca umieszcza ofertę w dwóch kopertach oznaczonych nazwą i adresem Zamawiającego oraz opisanych w następujący sposób: Oferta przetargowa na zadanie: „Dostawa maszyn, narzędzi i urządzeń gastronomicznych dla Zakładu Aktywności Zawodowej w Radziejowie „

Na wewnętrznej kopercie należy podać nazwę i adres Wykonawcy, by umożliwić zwrot nie otwartej oferty w przypadku dostarczenia jej Zamawiającemu po terminie.

10.12. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę wyłącznie przed terminem składania ofert i pod warunkiem, że przed upływem tego terminu Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty. Powiadomienie to musi być opisane w sposób wskazany w pkt. 10.11. oraz dodatkowo oznaczone słowami „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.

10.13. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli wystąpią okoliczności wskazane w art. 89 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

11. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

11.1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego – w sekretariacie - w nieprzekraczalnym terminie do dnia **14 listopada 2011 r. do godz. 11⁰⁰**.

11.2. Zgodnie z art. 84 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych oferty złożone po tym terminie zostaną niezwłocznie zwrócone Wykonawcom bez otwierania.

11.3. Oferty przesłane pocztą zostaną zakwalifikowane do postępowania pod warunkiem dostarczenia ich przez pocztę do siedziby Zamawiającego (za potwierdzeniem) do dnia **14 listopada 2011 r. do godz. 11⁰⁰**.

11.4. Możliwość przedłużenia terminu składania ofert dopuszcza się jedynie w sytuacjach i trybie wynikającym z art. 38 ust. 6 ustawy Prawo zamówień publicznych.

11.5. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **14 listopada 2011 r. o godz. 12⁰⁰** w siedzibie Zamawiającego w sali konferencyjnej na pierwszym piętrze (nr 16). Otwarcie ofert jest jawne.

12. Opis sposobu obliczenia ceny.

12.1. Cenę oferty należy obliczyć zgodnie z instrukcją zawartą w formularzu ofertowym. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia.

12.2. Rozliczenia z Wykonawcą prowadzone będą w PLN.

13. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert.

13.1. Kryterium oceny jest cena i gwarancja. Oferta najkorzystniejsza rozumiana jest jako oferta kompletna pod względem formalnym z najkorzystniejszą (najniższą) ceną i najdłuższym terminem gwarancji.

13.2. Punkty za kryterium „ **cena** ” przyznawane będą na podstawie ceny podanej w punkcie I formularza ofertowego dla określonego **w załączniku nr 6 wyposażenia kuchni**. Liczba punktów dla każdej z ofert dopuszczonej do oceny obliczana będzie na podstawie wzoru:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_{\text{bad}}} \times 80 \%$$

gdzie C_{\min} — najniższa cena spośród ofert nie podlegających odrzuceniu,

C_{bad} — cena oferty badanej,

13.3. Punkty za kryterium „ **gwarancja** ” przyznawane będą na podstawie udzielonej w latach gwarancji podanej w punkcie II formularza ofertowego według poniższych zasad:

- gwarancja do 2 lat – 50 pkt.
- gwarancja od 2 lat do 5 lat – 80 pkt.
- gwarancja powyżej 5 lat – 100 pkt.

Liczba punktów dla każdej z ofert dopuszczonej do oceny obliczana będzie na podstawie wzoru:

$$G = G_{\text{bad}} \times 20 \%$$

G_{bad} — gwarancja oferty badanej,

13.4. W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielania przez Wykonawcę wyjaśnień treści złożonych przez niego ofert.

14. Udzielenie zamówienia:

14.1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane wyżej kryteria oceny ofert.

14.2. Zamawiający unieważni postępowanie w sytuacji, gdy wystąpią przesłanki wskazane w art. 93 ustawy Prawo zamówień publicznych.

14.3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:

a/ wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano i uzasadnienie jej wyboru, a także nazwy firm, siedziby wykonawców, którzy złożyli oferty a także punktację przyznaną w każdym kryterium oceny ofert.

b/ Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne

c/ Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne – jeżeli postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, negocjacji bez ogłoszenia albo zapytania o cenę.

d/ terminie po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.

14.4. Ogłoszenie zawierające informacje wskazane w pkt. 14.3 lit. a Zamawiający umieści na stronie internetowej www.bip.radziejow.pl oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.

14.5. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownej oceny, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

15. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

15.1. Zamawiający nie przewiduje konieczności wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

16. Istotne dla stron postanowienia zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego,

16.1. Istotne postanowienia umowy określa wzór umowy stanowiący załącznik nr 5 do niniejszej specyfikacji.

16.2. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmiany umowy załączonej do SIWZ w przypadkach zaistnienia okoliczności w realizacji przedmiotu, których nie można było przewidzieć na etapie zawierania umowy lub zmiany te są korzystne dla Zamawiającego.

16.3 Na wniosek Wykonawcy, w trakcie realizacji zamówienia, możliwa jest zmiana technologii wykonania dostawy, Zamawiający może wyrazić zgodę na zmianę jedynie w przypadku gdy proponowane rozwiązanie jest równorzędnie lub lepsze funkcjonalnie, jakościowo i technicznie od przewidzianego w SIWZ a jednocześnie nie spowoduje zwiększenia kosztów.

17. Pouczenie o środkach ochrony prawnej.

17.1. Wykonawcy przysługują środki ochrony prawnej, zgodnie z przepisami działu VI, ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U Nr 113, poz. 759 z późn. zm.)

Załączniki:

1. Formularz ofertowy.
2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
3. Oświadczenie Wykonawcy
4. Wykaz dostaw
5. Wzory umów
6. Wyposażenie kuchni
7. Projekt technologiczny kuchni

Radziejów, dnia 04 listopada 2011 r.

.....
(pieczęć Wykonawcy)

.....

(fax)

Powiat Radziejowski

Nawiązując do ogłoszonego przetargu nieograniczonego na: „ **Dostawę maszyn, narzędzi i urządzeń gastronomicznych dla Zakładu Aktywności Zawodowej w Radziejowie** „, kieruję poniższą ofertę:

I. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia objętego niniejszym postępowaniem:

- za cenę brutto = zł

(słownie -)

o parametrach określonych w załączniku do niniejszej oferty

II. Udzielam gwarancji - lat

2. Oświadczam, że podana cena nie podlega zmianie w okresie obowiązywania umowy i zawiera obowiązujący podatek VAT.
3. Oświadczamy, że oferuję termin płatności do 14 dni.
4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z specyfikacją istotnych warunków zamówienia i uznajemy się za związanych określonymi w niej zasadami postępowania,
5. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia,
6. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z istotnymi postanowieniami umowy, które zostały załączone do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i zobowiązujemy się do zawarcia umowy na zawartych tam warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
7. Oświadczam, że zapoznałem się z zakresem prac do wykonania i pozyskałem wszelkie konieczne informacje do prawidłowego zrealizowania zamówienia. Nieznajomość powyższego stanu nie będzie stanowić przyczyny dodatkowych roszczeń finansowych.
8. Części zamówienia, których wykonanie zamierzamy powierzyć podwykonawcom (jeśli dotyczy) -

Załączniki do oferty:

1.
2.
3.
4.
5.

..... dnia

.....
(podpis osoby uprawnionej do składania
oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

O Ś W I A D C Z E N I E

Składając ofertę w trybie przetargu nieograniczonego na : „ **Dostawę maszyn, narzędzi i urządzeń gastronomicznych dla Zakładu Aktywności Zawodowej w Radziejowie** ”, niniejszym, zgodnie z art. 44 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) oświadczam, że spełniam wszystkie warunki udziału w postępowaniu, określone w art. 22 ust. 1 wyżej cytowanej ustawy i specyfikacji istotnych warunków zamówienia, w szczególności:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
2. posiadania wiedzy i doświadczenia;
3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
4. sytuacji ekonomicznej i finansowej.

Jednocześnie stwierdzam, iż jestem świadomy odpowiedzialności karnej związanej ze składaniem fałszywych oświadczeń w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

..... dnia

.....
(podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)

Miejscowość, dnia

.....
Nazwa i adres Wykonawcy

dot. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na – „ **Dostawę maszyn, narzędzi i urządzeń gastronomicznych dla Zakładu Aktywności Zawodowej w Radziejowie** ”

Oświadczenie Wykonawcy

Niniejszym oświadczam(-y), że nie podlegam(-y) wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759).

Jednocześnie stwierdzam(-y), iż świadom(-i) jestem/jesteśmy odpowiedzialności karnej związanej ze składaniem fałszywych oświadczeń w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

.....
(miejscowość)

.....
(data, podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)