



Unia Europejska

Publikacja Suplementu do Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej

2, rue Mercier, 2985 Luxembourg, Luksemburg

Faks: +352 29 29 42 670

E-mail: ojs@publications.europa.eu

Informacje i formularze on-line: <http://simap.europa.eu>

## Ogłoszenie o zamówieniu

(Dyrektywa 2004/18/WE)

### Sekcja I : Instytucja zamawiająca

#### I.1) Nazwa, adresy i punkty kontaktowe:

Oficjalna nazwa: [Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach](#)

Krajowy numer identyfikacyjny: *(jeżeli jest znany)*

Adres pocztowy: [ul. Piekoszowska 36A](#)

Miejscowość: [Kielce](#)

Kod pocztowy: [25-723](#)

Państwo: [Polska \(PL\)](#)

Punkt kontaktowy:

Tel.: [+48 413443730](#)

Osoba do kontaktów: [Edyta Susło](#)

E-mail: [mkc@mkc.mopr.kielce.pl](mailto:mkc@mkc.mopr.kielce.pl)

Faks: [+48 413443730](#)

**Adresy internetowe:** *(jeżeli dotyczy)*

Ogólny adres instytucji zamawiającej/ podmiotu zamawiającego: *(URL)* [www.bip.kielce.eu/web/guest/422](http://www.bip.kielce.eu/web/guest/422)

Adres profilu nabywcy: *(URL)*

Dostęp elektroniczny do informacji: *(URL)*

Elektroniczne składanie ofert i wniosków o dopuszczenie do udziału: *(URL)*

#### Więcej informacji można uzyskać pod adresem

Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e)  Inny (proszę wypełnić załącznik A.I)

**Specyfikacje i dokumenty dodatkowe (w tym dokumenty dotyczące dialogu konkurencyjnego oraz dynamicznego systemu zakupów) można uzyskać pod adresem**

Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e)  Inny (proszę wypełnić załącznik A.II)

**Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przesyłać na adres**

Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e)  Inny (proszę wypełnić załącznik A.III)

#### I.2) Rodzaj instytucji zamawiającej

Ministerstwo lub inny organ krajowy lub federalny, w tym jednostki regionalne i lokalne

Agencja/urząd krajowy lub federalny

Organ władzy regionalnej lub lokalnej

Agencja/urząd regionalny lub lokalny

Podmiot prawa publicznego

Instytucja/agencja europejska lub organizacja międzynarodowa

Inna: *(proszę określić)*

#### I.3) Główny przedmiot lub przedmioty działalności

Ogólne usługi publiczne

- Obrona
- Porządek i bezpieczeństwo publiczne
- Środowisko
- Sprawy gospodarcze i finansowe
- Zdrowie
- Budownictwo i obiekty komunalne
- Ochrona socjalna
- Rekreacja, kultura i religia
- Edukacja
- Inny: *(proszę określić)*

Przygotowywanie posiłków dla uczniów placówek oświatowych oraz klientów MOPR

#### **I.4) Udzielenie zamówienia w imieniu innych instytucji zamawiających**

Instytucja zamawiająca dokonuje zakupu w imieniu innych instytucji zamawiających:

tak  nie

*więcej informacji o tych instytucjach zamawiających można podać w załączniku A*

## Sekcja II : Przedmiot zamówienia

### II.1) Opis :

#### II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą :

Dostawa produktów spożywczych do Kuchni Cateringowych w Kielcach przy ul.: Kołłątaja 4, Krzyżanowskiej 8 i Jagiellońskiej 76, z podziałem na dziewięć części

#### II.1.2) Rodzaj zamówienia oraz lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy lub świadczenia usług :

Wybrać wyłącznie jedną kategorię – roboty budowlane, dostawy lub usługi – która najbardziej odpowiada konkretnemu przedmiotowi zamówienia lub zakupu

- |  |   |                                   |
|--|---|-----------------------------------|
| <input type="radio"/> Roboty budowlane   | <input checked="" type="radio"/> Dostawy            | <input type="radio"/> Usługi      |
| <input type="checkbox"/> Wykonanie   | <input type="checkbox"/> Kupno                      | Kategoria usług: nr:              |
| <input type="checkbox"/> Zaprojektowanie i wykonanie   | <input type="checkbox"/> Dzierżawa                  | Zob. kategorie usług w załączniku |
| <input type="checkbox"/> Wykonanie, za pomocą dowolnych środków, obiektu budowlanego odpowiadającego wymogom określonym przez instytucję zamawiającą | <input type="checkbox"/> Najem                      | C1                                |
|  | <input type="checkbox"/> Leasing                    |                                   |
|  | <input type="checkbox"/> Połączenie powyższych form |                                   |

Główne miejsce lub lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy lub świadczenia usług :

Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach; Kuchnie Cateringowe:  
Kielce ul. Kołłątaja 4, ul. Krzyżanowskiej 8, ul. Jagiellońska 76

Kod NUTS: [PL331](#)

#### II.1.3) Informacje na temat zamówienia publicznego, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów (DSZ):

- Ogłoszenie dotyczy zamówienia publicznego
- Ogłoszenie dotyczy zawarcia umowy ramowej
- Ogłoszenie dotyczy utworzenia dynamicznego systemu zakupów (DSZ)

#### II.1.4) Informacje na temat umowy ramowej : (jeżeli dotyczy)

- Umowa ramowa z kilkoma wykonawcami
- Umowa ramowa z jednym wykonawcą

Liczba :

albo

(jeżeli dotyczy) liczba maksymalna :                      uczestników planowanej umowy ramowej

#### Czas trwania umowy ramowej

Okres w latach :                      albo    w miesiącach :

Uzasadnienie dla umowy ramowej, której czas trwania przekracza okres czterech lat :

#### Szacunkowa całkowita wartość zakupów w całym okresie obowiązywania umowy ramowej (jeżeli dotyczy, proszę podać wyłącznie dane liczbowe)

Szacunkowa wartość bez VAT :                      Waluta :

albo

Zakres: między :                      : i :                      :                      Waluta :

Częstotliwość oraz wartość zamówień, które zostaną udzielone : (jeżeli jest znana)

#### II.1.5) Krótki opis zamówienia lub zakupu :

Przedmiotem zamówienia jest dostawa produktów spożywczych do Kuchni Cateringowych w Kielcach przy ul.: Kołłątaja 4, Krzyżanowskiej 8 i Jagiellońskiej 76, z podziałem na dziewięć części:

Część I - artykuły ogólnospożywcze, wg ilości i asortymentu określonego w załączniku nr 1A,

Część II - świeże mięso i wędliny, wg ilości i asortymentu określonego w załączniku nr 1B,

Część III - świeży drób i podroby drobiowe, wg ilości i asortymentu określonego w załączniku nr 1C,

Część IV - mleko i nabiał, wg ilości i asortymentu określonego w załączniku nr 1D,

Część V - warzywa i owoce, wg ilości i asortymentu określonego w załączniku nr 1E,

Część VI - pieczywo i ciasta, wg ilości i asortymentu określonego w załączniku nr 1F,

Część VII - mrożonki, wg ilości i asortymentu określonego w załączniku nr 1G,

Część VIII - ryby i przetwory rybne, wg ilości i asortymentu określonego w załączniku nr 1H

Część IX - świeże jaja kurze, wg ilości i asortymentu określonego w załączniku nr 1I.

Realizacja zamówienia odbywać się będzie na podstawie zamówień częściowych składanych telefonicznie, faksem lub za pomocą poczty elektronicznej przez upoważnionego pracownika Zamawiającego z minimum jednodniowym wyprzedzeniem przed datą wymaganej dostawy lub w nagłych przypadkach po telefonicznym uzgodnieniu. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określony został w części III SIWZ. Podane w załącznikach nr 1A do 1I ilości stanowią szacunkowe zapotrzebowanie.

Zamawiający w odniesieniu do wszystkich części zamówienia zastrzega sobie prawo:

- rezygnacji z zakupu części produktów wynikającym z braku lub ograniczenia zapotrzebowania;
- zamiany ilości zamawianych produktów w ramach wartości i asortymentu określonego w umowie, w przypadku zmiany potrzeb Zamawiającego,
- zmiany asortymentu w przypadku wycofania starego i wprowadzenia nowego produktu / produktów, w ramach zaoferowanej grupy asortymentowej o tej samej lub wyższej jakości i parametrach, w cenie nie wyższej niż zaoferowana w ofercie przetargowej.

W przypadku zmniejszenia ilości przedmiotu zamówienia Wykonawcy przysługiwać będzie wynagrodzenie wynikające ze zrealizowanych dostaw, natomiast w przypadku zwiększenia ilości przedmiotu zamówienia Wykonawca otrzyma wynagrodzenie obliczone po cenach określonych w formularzu cenowym. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości przedmiotu zamówienia,

#### II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV) :

	Słownik główny	Słownik uzupełniający (jeżeli dotyczy)
Główny przedmiot	15000000	
Dodatkowe przedmioty	15100000	
	15200000	
	15800000	
	15300000	
	15500000	
	15600000	
	03142500	

#### II.1.7) Informacje na temat Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA) :

Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych (GPA) :  tak  nie

**II.1.8) Części:** (w celu podania szczegółów o częściach zamówienia należy wykorzystać załącznik B tyle razy, ile jest części zamówienia)

To zamówienie podzielone jest na części:  tak  nie  
(jeżeli tak) Oferty można składać w odniesieniu do  
 tylko jednej części

jednej lub więcej części

wszystkich części

**II.1.9) Informacje o ofertach wariantowych:**

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych :  tak  nie

**II.2) Wielkość lub zakres zamówienia :**

**II.2.1) Całkowita wielkość lub zakres :** (w tym wszystkie części, wznowienia i opcje, jeżeli dotyczy)

(jeżeli dotyczy, proszę podać wyłącznie dane liczbowe)

Szacunkowa wartość bez VAT : 2445384.04 Waluta : PLN

albo

Zakres: między : : i: : Waluta :

**II.2.2) Informacje o opcjach :** (jeżeli dotyczy)

Opcje :  tak  nie

(jeżeli tak) Proszę podać opis takich opcji :

(jeżeli jest znany) Wstępny harmonogram wykorzystania tych opcji :

w miesiącach : albo w dniach : (od udzielenia zamówienia)

**II.2.3) Informacje o wznowieniach :** (jeżeli dotyczy)

Jest to zamówienie podlegające wznowieniu:  tak  nie

Liczba możliwych wznowień: (jeżeli jest znana) albo Zakres: między : i:

(jeżeli są znane) W przypadku odnawialnych zamówień na dostawy lub usługi, szacunkowe ramy czasowe kolejnych zamówień:

w miesiącach: albo w dniach: (od udzielenia zamówienia)

**II.3) Czas trwania zamówienia lub termin realizacji:**

Okres w miesiącach : 12 albo w dniach: (od udzielenia zamówienia)

albo

Rozpoczęcie: (dd/mm/rrrr)

Zakończenie: (dd/mm/rrrr)

## Sekcja III : Informacje o charakterze prawnym, ekonomicznym, finansowym i technicznym

### III.1) Warunki dotyczące zamówienia:

#### III.1.1) Wymagane wadia i gwarancje: (jeżeli dotyczy)

Zamawiający wymaga wnieścia wadium na poszczególne części przedmiotu zamówienia:

Część I - 9 800 (PLN),  
Część II - 9 200 (PLN),  
Część III - 2 800 (PLN),  
Część IV - 8 700 (PLN),  
Część V - 8 100 (PLN),  
Część VI - 2 800 (PLN),  
Część VII - 1 900 (PLN),  
Część VIII - 2 300 (PLN),  
Część IX - 800 (PLN).

2. Wadium należy wnieść przed upływem terminu składania ofert.

3. Oferta musi być zabezpieczona wadium na cały okres związania ofertą.

4. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:

1) pieniądzu,

2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,

3) gwarancjach bankowych,

4) gwarancjach ubezpieczeniowych,

5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt. 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz.U. z 2007 r. Nr 42, poz. 275).

5. Wykonawca, który złoży ofertę niezabezpieczoną akceptowalną formą wadium, zostanie

wykluczony z postępowania na podstawie art. 24 ust. 2 pkt. 2 ustawy Pzp.

6. Sposób wnoszenia wadium:

Wadium wnoszone w pieniądzu należy wnieść przed upływem terminu składania ofert na rachunek bankowy Zamawiającego:

BANK ING Bank Śląski S.A. nr konta 55 1050 1461 1000 0023 5840 7563

z dopiskiem:

Wadium na część ..... Nr postępowania MKC/Org./034/03/2012

7. Wnieście wadium przelewem na rachunek zamawiającego przed upływem terminu składania ofert

– oznacza uznanie kwoty wadium przez rachunek Zamawiającego (gdy bank prowadzący rachunek Zamawiającego potwierdzi, że otrzymał taki przelew przed upływem terminu składania ofert).

8. W przypadku wnieścia wadium w innej formie niż w pieniądzu, oryginał dokumentu należy złożyć za pokwitowaniem w pokoju nr 1 Miejskiej Kuchni Cateringowej w Kielcach, 25-723 Kielce, ul. Piekoszowska 36a, w dniach od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) w godzinach od 7.30 do 15.30 lub przesłać pocztą na adres jak wyżej.

9. W treści dokumentów gwarantujących zobowiązania wadialne należy zapisać, że wadium dotyczy: „Wadium przetargowe na część ..... (wpisać nr części). Nr postępowania MKC/Org./034/03/2012”.

10. W przypadku wnieścia wadium w formie gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej, gwarancja musi być bezwarunkowa i nieodwołalna, płatna na każde wezwanie Zamawiającego oraz obejmować odpowiedzialność za wszystkie przypadki powodujące zatrzymanie wadium, które wymieniono w przepisach art. 46 ust. 4a i ust. 5 Pzp.

11. W przypadku wniesienia wadium w formie poręczeń muszą one gwarantować płatność na każde wezwanie Zamawiającego oraz obejmować odpowiedzialność za wszystkie przypadki powodujące zatrzymanie wadium, które wymieniono w przepisie art. 46 ust. 4a i ust. 5 Pzp.

12. Zamawiający dokona zwrotu wadium na zasadach określonych w przepisie art. 46 ust. 1, 1a i 2 Pzp z zastrzeżeniem określonym w art. 46 ust. 4a i 5 Pzp.

### **III.1.2) Główne warunki finansowe i uzgodnienia płatnicze i/lub odniesienie do odpowiednich przepisów je regulujących:**

Należność za zrealizowane dostawy regulowana będzie przelewem w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego .

W przypadku jakichkolwiek niezgodności na fakturze, Zamawiający wezwie Wykonawcę do skorygowania faktury. Data dostarczenia faktury korygującej stanowić będzie podstawę wyliczenia terminu zapłaty.

### **III.1.3) Forma prawna, jaką musi przyjąć grupa wykonawców, której zostanie udzielone zamówienie: (jeżeli dotyczy)**

1. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku podmiotów, o których mowa w części VII ust. 11 SIWZ kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub te podmioty.

2. Jeżeli Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia, ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy. Pełnomocnictwo w oryginale lub w postaci kopii poświadczonych notarialnie należy dołączyć do oferty.

3. W przypadku wnoszenia oferty wspólnej przez dwa lub więcej podmioty gospodarcze (konsorcja/spółki cywilne) oferta musi spełniać wymagania określone w art. 23 Pzp, w tym:

1) oferta musi zawierać wszystkie dokumenty, oświadczenie i informacje wymienione w rozdziale VII SIWZ.

2) w przypadku konsorcjum, zgodnie z art. 23 ust. 2 Pzp Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub do reprezentowania w postępowaniu oraz zawarcia umowy w postępowaniu. W związku z powyższym niezbędne jest załączenie do oferty dokumentu zawierającego pełnomocnictwo w celu ustalenia podmiotu uprawnionego do występowania w imieniu Wykonawców w sposób umożliwiający ich identyfikację,

3) w stosunku do spółki cywilnej, zamawiający na zasadzie art. 25 ustawy, żąda przedłożenia w ofercie dokumentu wskazującego na sposób reprezentowania spółki (np. umowy spółki cywilnej). Jeżeli złożenie oferty i podpisanie umowy w sprawie zamówienia publicznego przekracza zakres czynności zwykłych spółki, a z treści umowy spółki nie wynika stosowne umocowanie danego wspólnika lub wspólników, dla ważności oferty wymagane jest jej podpisanie przez wszystkich wspólników albo wspólnika umocowanego w drodze odrębnej uchwały wspólników, stanowiącej załącznik do umowy spółki cywilnej bądź też przez pełnomocnika,

4) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

### **III.1.4) Inne szczególne warunki: (jeżeli dotyczy)**

Wykonanie zamówienia podlega szczególnym warunkom :  tak  nie

(jeżeli tak) Opis szczególnych warunków:

Zamawiający na podstawie art. 25 ust. 1 pkt 2 Pzp w związku z § 5 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. Nr 226, poz. 1817), żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że:

1) oferowany przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymagane przepisami normy i parametry dotyczące tego rodzaju towaru oraz, że jest dopuszczony do obrotu na terenie Polski – wzór załącznik nr 6 do SIWZ (dotyczy wszystkich części),

2) wdraża i stosuje dobrą praktykę higieniczną i produkcyjną zgodnie z systemem HACCP oraz wdraża system HACCP – wzór załącznik nr 7 do SIWZ (dotyczy wszystkich części).  
Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z zastosowaną normą jakości.

### III.2) Warunki udziału:

#### III.2.1) Sytuacja podmiotowa wykonawców, w tym wymogi związane z wpisem do rejestru zawodowego lub handlowego:

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny spełniania wymogów:

W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania Wykonawca ma obowiązek złożyć następujące dokumenty:

- 1) wypełnione i podpisane oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania, którego wzór stanowi załącznik nr 4 do SIWZ. Jeżeli Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia dokument ten składa każdy z nich,
- 2) 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 Pzp, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 Pzp. Jeżeli Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia dokument ten składa każdy z nich;
- 3) wypełnione i podpisane oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, którego wzór stanowi załącznik nr 3. Jeżeli Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia dokument ten mogą złożyć łącznie;
- 4) wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych dostaw w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia określonego w rozdziale VI ust. 1 pkt 2) SIWZ, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców oraz załączenia dokumentu potwierdzającego, że dostawy te zostały wykonane lub są wykonywane należycie (np. w formie referencji), wg Załącznika nr 5, tj.: jedną lub dwie dostawy przedmiotu zamówienia odpowiadającą części, na którą składana jest oferta, o łącznej ich wartości nie mniejszej niż, dla: Część I - 260 000 zł brutto, Część II – 250 000 zł brutto, Część III - 80 000 zł brutto, Część IV – 240 000 zł brutto, Część V – 200 000 zł brutto, Część VI - 80 000 zł, Część VII – 50 000 zł, Część VIII – 60 000 zł brutto, Część IX – 20 000 zł brutto; Jeżeli Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia dokument ten składa przynajmniej jeden z nich.
- 5) aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z uiszczaniem podatków lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia dokument ten składa każdy z nich;
- 6) aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia dokument ten składa każdy z nich;
- 7) aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 Pzp, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert; Jeżeli Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia dokument ten składa każdy z nich;
- 8) aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 Pzp, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia dokument ten składa każdy z nich;
- 9) opłaconej polisy, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż dla: Część I – 460 000 zł brutto, Część II – 430 000 zł brutto, Część III – 130 000 zł



brutto, Część IV – 410 000 zł brutto, Część V – 370 000 zł brutto, Część VI – 130 000 zł brutto, Część VII – 90 000 zł brutto, Część VIII – 100 000 zł brutto, Część IX – 38 000 zł brutto. Składając ofertę na kilka części, kwota ubezpieczenia powinna stanowić sumę wartości podanych części.

Podmioty zagraniczne

2. Jeżeli w przypadku Wykonawcy mającego siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, osoby, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 4 – 8 Pzp mają miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, Wykonawca składa w odniesieniu do nich zaświadczenie właściwego organu sądowego albo administracyjnego miejsca zamieszkania dotyczące niekaralności tych osób w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4 – 8 Pzp, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, z tym że w przypadku gdy w miejscu zamieszkania tych osób nie wydaje się takich zaświadczeń – zastępuje je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego miejsca zamieszkania tych osób.

3. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów:

1) o których mowa w rozdziale VII ust. 1 pkt 2), 5), 6), 8) SIWZ składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości,

b) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,

c) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie;

2) o którym mowa w VII ust. 1 pkt 7) SIWZ, składa zaświadczenie właściwego organu sądowego lub administracyjnego kraju pochodzenia albo zamieszkania osoby, której dokumenty dotyczą, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 Pzp.

4. Dokumenty, o których mowa w ust. 3 pkt 1) lit. a) i c) oraz pkt 2) powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

5. Dokument, o którym mowa w ust. 3 pkt 1) lit. b) powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

6. Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 3, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju pochodzenia osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

7. W zakresie terminu, w którym powinny być wystawione dokumenty, o których mowa w ust. 6 stosuje się odpowiednio postanowienia ust. 4 i 5.

8. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

### III.2.2) Zdolność ekonomiczna i finansowa:

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny Minimalny poziom ewentualnie wymaganych spełniania wymogów: standardów: *(jeżeli dotyczy)*

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące: opłaconej polisy, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż: Część I – 460 000 zł brutto, Część II – 430 000 zł brutto, Część III – 130 000 zł brutto, Część IV – 410 000 zł brutto, Część V – 370 000 zł brutto, Część VI – 130 000 zł brutto, Część VII – 90 000 zł brutto, Część VIII – 100 000 zł brutto, Część IX – 38 000 zł brutto. Składając ofertę na kilka części,

kwota ubezpieczenia powinna stanowić sumę wartości podanych części.

### **III.2.3) Kwalifikacje techniczne:**

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny Minimalny poziom ewentualnie wymaganych spełniania wymogów: \_\_\_\_\_ standardów: *(jeżeli dotyczy)*

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:  
2) posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia, tj. w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych – jedną lub dwie dostawy przedmiotu zamówienia odpowiadającą części, na którą składana jest oferta, o łącznej ich wartości nie mniejszej niż, dla: Część I – 260 000 zł brutto , Część II – 250 000 zł brutto , Część III – 80 000 zł brutto , Część IV – 240 000 zł brutto , Część V – 200 000 zł brutto , Część VI – 80 000 zł brutto , Część VII – 50 000 zł brutto, Część VIII – 60 000 zł brutto, Część IX – 20 000 zł brutto

### **III.2.4) Informacje o zamówieniach zastrzeżonych: *(jeżeli dotyczy)***

- Zamówienie jest zastrzeżone dla zakładów pracy chronionej
- Realizacja zamówienia jest zastrzeżona w ramach programów pracy chronionej

### **III.3) Specyficzne warunki dotyczące zamówień na usługi:**

#### **III.3.1) Informacje dotyczące określonego zawodu:**

Świadczenie usługi zastrzeżone jest dla określonego zawodu:  tak  nie  
*(jeżeli tak)* Odniesienie do odpowiednich przepisów ustawowych, wykonawczych lub administracyjnych :

#### **III.3.2) Osoby odpowiedzialne za wykonanie usługi:**

Osoby prawne powinny wskazać nazwiska oraz kwalifikacje zawodowe osób odpowiedzialnych za wykonanie usługi:  tak  nie

## Sekcja IV : Procedura

### IV.1) Rodzaj procedury:

#### IV.1.1) Rodzaj procedury:

- Otwarta  
 Ograniczona  
 Ograniczona przyspieszona      Uzasadnienie wyboru procedury przyspieszonej:

- Negocjacyjna      Niektórzy kandydaci zostali już zakwalifikowani (w stosownych przypadkach w ramach niektórych rodzajów procedur negocjacyjnych) :  tak  nie  
(jeżeli tak, należy podać nazwy i adresy zakwalifikowanych już wykonawców w sekcji VI.3 Informacje dodatkowe)

- Negocjacyjna przyspieszona      Uzasadnienie wyboru procedury przyspieszonej:

- Dialog konkurencyjny

#### IV.1.2) Ograniczenie liczby wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do składania ofert lub do udziału:

(procedura ograniczona i negocjacyjna, dialog konkurencyjny)

Przewidywana liczba wykonawców:

albo

Przewidywana minimalna liczba:                      i (jeżeli dotyczy) liczba maksymalna

Obiektywne kryteria wyboru ograniczonej liczby kandydatów:

#### IV.1.3) Zmniejszenie liczby wykonawców podczas negocjacji lub dialogu: (procedura negocjacyjna, dialog konkurencyjny)

Zastosowanie procedury etapowej w celu stopniowego zmniejszania liczby omawianych rozwiązań lub negocjowanych ofert :  tak  nie

### IV.2) Kryteria udzielenia zamówienia

#### IV.2.1) Kryteria udzielenia zamówienia (proszę zaznaczyć właściwe pole (pola))

- Najniższa cena

albo

- Oferta najkorzystniejsza ekonomicznie z uwzględnieniem kryteriów

kryteria określone poniżej (kryteria udzielenia zamówienia powinny zostać podane wraz z wagą lub w kolejności od najważniejszego do najmniej ważnego, w przypadku gdy przedstawienie wag nie jest możliwe z oczywistych przyczyn)

kryteria określone w specyfikacjach, w zaproszeniu do składania ofert lub negocjacji lub w dokumencie opisowym

Kryteria	Waga	Kryteria	Waga
1.		6.	
2.		7.	
3.		8.	

Kryteria	Waga	Kryteria	Waga
4.		9.	
5.		10.	

#### IV.2.2) Informacje na temat aukcji elektronicznej

Wykorzystana będzie aukcja elektroniczna  tak  nie

(jeżeli tak, jeżeli dotyczy) Proszę podać dodatkowe informacje na temat aukcji elektronicznej:

#### IV.3) Informacje administracyjne:

**IV.3.1) Numer referencyjny nadany sprawie przez instytucję zamawiającą:** (jeżeli dotyczy)

[MKC/Org./034/03/2012](#)

#### IV.3.2) Poprzednie publikacje dotyczące tego samego zamówienia:

tak  nie

(jeżeli tak)

Wstępne ogłoszenie informacyjne  Ogłoszenie o profilu nabywcy

Numer ogłoszenia w Dz.U.: \_\_\_\_\_ z dnia: \_\_\_\_\_ (dd/mm/rrrr)

Inne wcześniejsze publikacje (jeżeli dotyczy)

#### IV.3.3) Warunki otrzymania specyfikacji, dokumentów dodatkowych lub dokumentu opisowego: (w przypadku dialogu konkurencyjnego)

Termin składania wniosków dotyczących uzyskania dokumentów lub dostępu do dokumentów

Data: \_\_\_\_\_ Godzina: \_\_\_\_\_

Dokumenty odpłatne  tak  nie

(jeżeli tak, proszę podać wyłącznie dane liczbowe) Podać cenę: \_\_\_\_\_ Waluta: \_\_\_\_\_

Warunki i sposób płatności:

#### IV.3.4) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

Data: [18/12/2012](#) Godzina: [09:30](#)

#### IV.3.5) Data wysłania zaproszeń do składania ofert lub do udziału zakwalifikowanym kandydatom: (jeżeli jest znana, w przypadku procedur ograniczonej i negocjacyjnej oraz dialogu konkurencyjnego)

Data:

#### IV.3.6) Języki, w których można sporządzać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

Dowolny język urzędowy UE

Język urzędowy (języki urzędowe) UE:

[PL](#)

Inny:

**IV.3.7) Minimalny okres, w którym oferent będzie związany ofertą:**

Do: :

albo

Okres w miesiącach :                      albo w dniach : 60 (od ustalonej daty składania ofert)

**IV.3.8) Warunki otwarcia ofert:**

Data : 18/12/2012      (dd/mm/rrrr)      Godzina 10:00

(jeżeli dotyczy) Miejsowość: Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach, 25-723 Kielce, ul. Piekoszowska 36a

Osoby upoważnione do obecności podczas otwarcia ofert (jeżeli dotyczy) :

tak     nie

(jeżeli tak) Dodatkowe informacje o osobach upoważnionych i procedurze otwarcia:

## Sekcja VI: Informacje uzupełniające

### VI.1) Informacje o powtarzającym się charakterze zamówienia: *(jeżeli dotyczy)*

Jest to zamówienie o charakterze powtarzającym się :  tak  nie  
*(jeżeli tak)* Przewidywany czas publikacji kolejnych ogłoszeń:

### VI.2) Informacje o funduszach Unii Europejskiej:

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej :  tak  nie  
*(jeżeli tak)* Przewidywany czas publikacji kolejnych ogłoszeń:

### VI.3) Informacje dodatkowe: *(jeżeli dotyczy)*

- Umowa, która będzie podpisana w wyniku rozstrzygnięcia niniejszego postępowania, zgodnie z wzorem umowy stanowiącym Załącznik Nr 8 do specyfikacji istotnych warunków zamówienia, z uwzględnieniem treści oferty.
- Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w przypadkach wystąpienia okoliczności nie wynikających z winy Wykonawcy. Zmiany treści i warunków umowy mogą nastąpić w przypadku:
  - zwiększenia bądź zmniejszenia ilości zamawianych produktów w zależności od potrzeb. W przypadku zmniejszenia ilości przedmiotu zamówienia Wykonawcy przysługiwać będzie wynagrodzenie wynikające ze zrealizowanych dostaw, natomiast w przypadku zwiększenia ilości przedmiotu zamówienia Wykonawca otrzyma wynagrodzenie obliczone po cenach określonych w formularzu cenowym. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości przedmiotu zamówienia,
  - zmiany zamawianego asortymentu, jeżeli nastąpi taka konieczność,
  - zmian cenowych wynikających z uregulowań prawnych podatku VAT. Wykonawca zobowiązany jest jednak do udokumentowania zmiany podając podstawę, zmiany wartości umowy w sytuacji zmiany urzędowej stawki podatku VAT na oferowany przedmiot zamówienia. Zmiana taka może nastąpić od dnia wejścia w życie podpisanego aneksu do niniejszej umowy na podstawie pisemnego zgłoszenia Wykonawcy,
  - dopuszcza się zmiany cen produktów stanowiących przedmiot zamówienia w oparciu o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych określony przez GUS, dotyczących cen przedmiotu zamówienia. Nowa cena obowiązuje od dnia podpisania aneksu do umowy, z zastrzeżeniem, że pierwsza waloryzacja może nastąpić nie wcześniej niż po upływie 2 miesięcy od dnia podpisania umowy. Wykonawca dokona wyliczenia zmian cen jednostkowych i różnic po waloryzacji. Strony dopuszczają waloryzację, jeżeli zmiana wskaźnika cen przekroczy 3% w stosunku do wielkości wskaźnika w chwili zawarcia umowy,
  - w przypadku obniżenia cen rynkowych produktów należących do asortymentu objętego niniejszą umową ceny zostaną odpowiednio zmniejszone, po udokumentowaniu przez zamawiającego,
  - siły wyższej.
- Każdorazowo zmiany do umowy z wyjątkiem zmian określonych pod literą a) i b) muszą być wprowadzone aneksem w formie pisemnej po wcześniejszym zaakceptowaniu przez Zamawiającego i Wykonawcę.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej analizy rynku i w przypadku stwierdzenia niekorzystnych dla Zamawiającego różnic cenowych, do odstąpienia od umowy na całość artykułów lub ich część.
- Ilości zamawianych towarów może ulec zmianie w czasie obowiązywania umowy w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego związanych z realizacją dostaw, bez możliwości dochodzenia roszczeń przez Wykonawcę z tytułu zmniejszenia zakupionego towaru
- W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
- Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- Oferta musi zawierać:

- 1) dokumenty wymienione w części VII i XI ust. 18 SIWZ,
- 2) formularz oferty, sporządzony zgodnie z formularzem załącznika nr 2, stosowanie do części przedmiotu zamówienia.
8. Zamawiający dopuszcza, aby Wykonawca sporządził ofertę wraz z załącznikami na własnych formularzach pod warunkiem, że ich istotna treść odpowiadać będzie warunkom określonym przez Zamawiającego w niniejszym SIWZ oraz warunkom określonym w Pzp oraz w aktach wykonawczych wydanych na jej podstawie.
9. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
10. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
11. Każdy dokument składający się na ofertę musi być czytelny.
12. Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej. Jeżeli osoba/ osoby podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa to pełnomocnictwo to musi w swej treści jednoznacznie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty. Pełnomocnictwo musi zostać dołączone do oferty i musi być złożone w oryginale lub kopii poświadczony za zgodność z oryginałem przez notariusza.
12. Formularz oferty, oświadczenia, wykazy, również te złożone na załącznikach do niniejszej SIWZ, muszą być podpisane przez upoważnionego/ych do reprezentowania przedstawiciela/ i Wykonawcy.
13. Wszelkie poprawki lub zmiany winny być parafowane przez osobę/y podpisującą/e ofertę.
14. Wszystkie dokumenty składane z ofertą muszą mieć formę oryginału albo kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem na każdej stronie zawierającej treść przez Wykonawcę (osobę/osoby upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy wymienioną w dokumencie rejestracyjnym prowadzonej działalności gospodarczej) lub pełnomocnika.
15. W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.), Wykonawca winien w sposób nie budzący wątpliwości zastrzec, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania i winny być oznaczone klauzulą: „Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji” oraz dołączone w osobnej wewnętrznej kopercie, odrębnie od pozostałych informacji zawartych w ofercie. Strony należy ponumerować w taki sposób, aby umożliwić ich dostosowanie do pozostałej części oferty (należy zachować ciągłość numeracji stron).
16. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę sporządzony w innym języku niż język polski powinien być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę. W razie wątpliwości uznaje się, że wersja polskojęzyczna jest wiążąca.
17. Wszystkie zapisane strony oferty oraz załączonych dokumentów i oświadczeń winny być kolejno ponumerowane, a w treści oferty winna być umieszczona informacja z ilu kolejno ponumerowanych stron składa się całość dokumentacji.

#### **VI.4) Procedury odwoławcze:**

##### **VI.4.1) Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze:**

Oficjalna nazwa: [Krajowa Izba Odwoławcza](#)

Adres pocztowy: [ul.Postępu 17a](#)

Miejscowość: [Warszawa](#)

Kod pocztowy: [02-676](#)

Państwo: [Polska \(PL\)](#)

Tel.: [+48 224587801](#)

E-mail: [odwolania@uzp.gov.pl](mailto:odwolania@uzp.gov.pl)

Faks: [+48 224587700](#)

Adres internetowy: (URL) <http://www.uzp.gov.pl>

##### **Organ odpowiedzialny za procedury mediacyjne (jeżeli dotyczy)**

Oficjalna nazwa:

Adres pocztowy:

Miejscowość:

Kod pocztowy:

Państwo:

Tel.:

E-mail:

Faks:

Adres internetowy: (URL)

**VI.4.2) Składanie odwołań:** (proszę wypełnić pkt VI.4.2 lub, jeżeli jest to niezbędne, pkt VI.4.3)

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów niniejszej ustawy.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 Pzp.
3. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.
4. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
5. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.
6. Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia za pomocą jednego ze sposobów określonych w art. 27 ust. 2 Pzp.
7. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2, albo w terminie 15 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób.
8. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a także wobec postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej.
9. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w ust. 7 i 8 wnosi się w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
10. Jeżeli Zamawiający nie opublikował ogłoszenia o zamiarze zawarcia umowy lub mimo takiego obowiązku nie przesłał Wykonawcy zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej lub nie zaprosił Wykonawcy do złożenia oferty w ramach dynamicznego systemu zakupów lub umowy ramowej, odwołanie wnosi się nie później niż w terminie:
  - 1) 30 dni od dnia publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia,
  - 2) 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy, jeżeli zamawiający nie opublikował w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia; albo
11. W przypadku wniesienia odwołania wobec treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia zamawiający może przedłużyć termin składania ofert lub termin składania wniosków.
12. W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert bieg terminu związania ofertą ulega zawieszeniu do czasu ogłoszenia przez Izbę orzeczenia.
13. Wykonawca może zgłosić przystąpienie do postępowania odwoławczego w terminie 3 dni od dnia otrzymania kopii odwołania, wskazując stronę, do której przystępuje, i interes w uzyskaniu rozstrzygnięcia na korzyść strony, do której przystępuje. Zgłoszenie przystąpienia doręcza się Prezesowi Izby w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą



ważnego kwalifikowanego certyfikatu, a jego kopię przesyła się Zamawiającemu oraz Wykonawcy wnoszącemu odwołanie.

14. Wykonawcy, którzy przystąpili do postępowania odwoławczego, stają się uczestnikami postępowania odwoławczego, jeżeli mają interes w tym, aby odwołanie zostało rozstrzygnięte na korzyść jednej ze stron.

15. Na orzeczenie Izby stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

16. Skargę wnosi się do sądu okręgowego właściwego dla siedziby albo miejsca zamieszkania Zamawiającego.

17. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w terminie 7 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora publicznego jest równoznaczne z jej wniesieniem.

#### **VI.4.3) Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań:**

Oficjalna nazwa: [Krajowa Izba Odwoławcza](#)

Adres pocztowy: [ul.Postępu 17a](#)

Miejscowość: [Warszawa](#)

Kod pocztowy: [02-676](#)

Państwo: [Polska \(PL\)](#)

Tel.: [+48 224587801](#)

E-mail: [odwolania@uzp.gov.pl](mailto:odwolania@uzp.gov.pl)

Faks: [+48 224587700](#)

Adres internetowy: (URL) <http://www.uzp.gov.pl>

#### **VI.5) Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**

[07/11/2012](#) (dd/mm/rrrr) - ID:2012-154242

**Załącznik A**  
**Dodatkowe adresy i punkty kontaktowe**

**I) Adresy i punkty kontaktowe, gdzie można uzyskać dalsze informacje**

Oficjalna nazwa: Krajowy numer identyfikacyjny: *(jeżeli jest znany)*

Adres pocztowy:

Miejscowość: Kod pocztowy: Państwo:

Punkt kontaktowy: Tel.:

Osoba do kontaktów:

E-mail: Faks:

Adres internetowy: *(URL)*

**II) Adresy i punkty kontaktowe, gdzie można uzyskać specyfikacje i dokumenty dodatkowe (w tym dokumenty dotyczące dialogu konkurencyjnego i dynamicznego systemu zakupów)**

Oficjalna nazwa: Krajowy numer identyfikacyjny: *(jeżeli jest znany)*

Adres pocztowy:

Miejscowość: Kod pocztowy: Państwo:

Punkt kontaktowy: Tel.:

Osoba do kontaktów:

E-mail: Faks:

Adres internetowy: *(URL)*

**III) Adresy i punkty kontaktowe, gdzie należy przesyłać oferty/wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu**

Oficjalna nazwa: Krajowy numer identyfikacyjny: *(jeżeli jest znany)*

Adres pocztowy:

Miejscowość: Kod pocztowy: Państwo:

Punkt kontaktowy: Tel.:

Osoba do kontaktów:

E-mail: Faks:

Adres internetowy: *(URL)*

**IV) Adres innej instytucji zamawiającej, w imieniu której dokonuje zakupu instytucja zamawiająca**

Oficjalna nazwa Krajowy numer identyfikacyjny  
( jeżeli jest znana ):

Adres pocztowy:

Miejscowość Kod pocztowy

Państwo

----- (Wykorzystać sekcję IV w załączniku A tyle razy, ile jest to konieczne) -----

## Załącznik B

### Informacje o częściach zamówienia

**Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą** Dostawa produktów spożywczych do Kuchni Cateringowych w Kielcach przy ul.: Kołłątaja 4, Krzyżanowskiej 8 i Jagiellońskiej 76, z podziałem na dziewięć części

**Część nr : 1 Nazwa :** Dostawa produktów spożywczych do Kuchni Cateringowych w Kielcach przy ul.: Kołłątaja 4, Krzyżanowskiej 8 i Jagiellońskiej 76, z podziałem na dziewięć części: Część I - artykuły ogólnospożywcze, wg ilości i asortymentu określonego w załączniku nr 1A.

#### 1) Krótki opis:

Wymagania dotyczące części I (artykuły ogólnospożywcze)

1. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy).
2. Wykonawca ma obowiązek dostarczać produkty I klasy, zgodne z zastosowaną normą jakości. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z zastosowaną normą jakości.
3. Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, plamy oraz zawilgocenie powierzchni, brak ciągu chłodniczego, surowiec rozmrożony lub/i wykazujący ślady powtórnego zamrożenia, nieklarowność, bombaże.
4. Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Opakowania zbiorcze powinny być czyste, bez obcych zapachów, przeznaczone tylko do jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego.
5. Każde opakowanie musi obowiązkowo zawierać następujące dane:
  - nazwę producenta i środka spożywczego;
  - dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym;
  - datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
  - dane identyfikujące producenta środka spożywczego;
  - dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy;
  - zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu;
  - warunki przechowywania, w przypadku, gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania;
  - klasę jakości handlowej.
6. Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.
7. Terminy dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku, dostawy w godzinach od 8.00 do 10.00.

#### 2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

	Słownik główny	Słownik uzupełniający (jeżeli dotyczy)
<b>Główny przedmiot</b>	15000000	
<b>Dodatkowe przedmioty</b>	15800000	
	15600000	

### 3) Wielkość lub zakres:

(jeżeli jest znany, proszę podać wyłącznie dane liczbowe) Szacunkowy koszt Waluta:  
bez VAT:

albo

Zakres: między : i: Waluta:

### 4) Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia: (jeżeli dotyczy)

Okres w miesiącach : albo w dniach : (od udzielenia zamówienia)

albo

Rozpoczęcie: (dd/mm/rrrr)

Zakończenie: (dd/mm/rrrr)

### 5) Informacje dodatkowe na temat części zamówienia:

Realizacja zamówienia odbywać się będzie na podstawie zamówień częściowych składanych telefonicznie, faksem lub za pomocą poczty elektronicznej przez upoważnionego pracownika Zamawiającego z minimum jednodniowym wyprzedzeniem przed datą wymaganej dostawy lub w nagłych przypadkach po telefonicznym uzgodnieniu

## Załącznik B

### Informacje o częściach zamówienia

**Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą** Dostawa produktów spożywczych do Kuchni Cateringowych w Kielcach przy ul.: Kołłątaja 4, Krzyżanowskiej 8 i Jagiellońskiej 76, z podziałem na dziewięć części

**Część nr : 2 Nazwa :** dostawa produktów spożywczych do Kuchni Cateringowych w Kielcach przy ul.: Kołłątaja 4, Krzyżanowskiej 8 i Jagiellońskiej 76, z podziałem na dziewięć części: Część II -świeże mięso i wędliny, wg ilości i asortymentu określonego w załączniku nr 1B,

#### 1) Krótki opis:

Wymagania dotyczące części II (świeże mięso i wędliny)

1. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy).
2. Wykonawca ma obowiązek dostarczać produkty I klasy, zgodne z zastosowaną normą jakości. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z zastosowaną normą jakości.
3. Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, występowanie gruczołów, fragmentów kości, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego.
4. Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego.
5. Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane:
  - nazwę producenta i środka spożywczego;
  - dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym;
  - datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
  - dane identyfikujące producenta środka spożywczego;
  - dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy;
  - zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu;
  - warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania;
  - klasę jakości handlowej.
6. Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.
7. Terminy dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku, dostawy w godzinach: Kuchnia Cateringowa ul. Jagiellońska 76 od 7.00 do 8.30, Kuchnie Cateringowe ul. Kołłątaja 4 i ul. Krzyżanowskiej 8 od 6.30 do 7.00

#### 2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

	Słownik główny	Słownik uzupełniający (jeżeli dotyczy)
<b>Główny przedmiot</b>	15100000	

### 3) Wielkość lub zakres:

(jeżeli jest znany, proszę podać wyłącznie dane liczbowe) Szacunkowy koszt Waluta:  
bez VAT:

albo

Zakres: między : i: Waluta:

### 4) Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia: (jeżeli dotyczy)

Okres w miesiącach : albo w dniach : (od udzielenia zamówienia)

albo

Rozpoczęcie: (dd/mm/rrrr)

Zakończenie: (dd/mm/rrrr)

### 5) Informacje dodatkowe na temat części zamówienia:

Realizacja zamówienia odbywać się będzie na podstawie zamówień częściowych składanych telefonicznie, faksem lub za pomocą poczty elektronicznej przez upoważnionego pracownika Zamawiającego z minimum jednodniowym wyprzedzeniem przed datą wymaganej dostawy lub w nagłych przypadkach po telefonicznym uzgodnieniu.

## Załącznik B

### Informacje o częściach zamówienia

**Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą** Dostawa produktów spożywczych do Kuchni Cateringowych w Kielcach przy ul.: Kołłątaja 4, Krzyżanowskiej 8 i Jagiellońskiej 76, z podziałem na dziewięć części

**Część nr : 3    Nazwa :** dostawa produktów spożywczych do Kuchni Cateringowych w Kielcach przy ul.: Kołłątaja 4, Krzyżanowskiej 8 i Jagiellońskiej 76, z podziałem na dziewięć części: Część III - świeży drób i podroby drobiowe, wg ilości i asortymentu określonego w załączniku nr 1C,

#### 1) Krótki opis:

Wymagania dotyczące części III (świeży drób i podroby drobiowe)

1. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy).
2. Wykonawca ma obowiązek dostarczać produkty I klasy, zgodne z zastosowaną normą jakości. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z zastosowaną normą jakości.
3. Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, występowanie gruczołów, fragmentów kości, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego.
4. Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób niepowodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego.
5. Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane:
  - nazwę producenta i środka spożywczego;
  - datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
  - dane identyfikujące producenta środka spożywczego;
  - dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy;
  - zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu;
  - warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania;
  - klasę jakości handlowej.
6. Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.
7. Terminy dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku, dostawy w godzinach: Kuchnie Cateringowe ul. Kołłątaja 4 i ul. Jagiellońska 76 od 7.00 do 8.00, Kuchnia Cateringowa ul. Krzyżanowskiej 8 od 6.30 do 7.00

#### 2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

	Słownik główny	Słownik uzupełniający (jeżeli dotyczy)
Główny przedmiot	15100000	

#### 3) Wielkość lub zakres:

(jeżeli jest znany, proszę podać wyłącznie dane liczbowe) Szacunkowy koszt Waluta:  
bez VAT:

albo

Zakres: między : i: Waluta:

**4) Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia:** *(jeżeli dotyczy)*

Okres w miesiącach : albo w dniach : (od udzielenia zamówienia)

albo

Rozpoczęcie: (dd/mm/rrrr)

Zakończenie: (dd/mm/rrrr)

**5) Informacje dodatkowe na temat części zamówienia:**

Realizacja zamówienia odbywać się będzie na podstawie zamówień częściowych składanych telefonicznie, faksem lub za pomocą poczty elektronicznej przez upoważnionego pracownika Zamawiającego z minimum jednodniowym wyprzedzeniem przed datą wymaganej dostawy lub w nagłych przypadkach po telefonicznym uzgodnieniu.



## Załącznik B

### Informacje o częściach zamówienia

**Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą** Dostawa produktów spożywczych do Kuchni Cateringowych w Kielcach przy ul.: Kołłątaja 4, Krzyżanowskiej 8 i Jagiellońskiej 76, z podziałem na dziewięć części

**Część nr : 4    Nazwa :** dostawa produktów spożywczych do Kuchni Cateringowych w Kielcach przy ul.: Kołłątaja 4, Krzyżanowskiej 8 i Jagiellońskiej 76, z podziałem na dziewięć części: Część IV - mleko i nabiał, wg ilości i asortymentu określonego w załączniku nr 1D,

#### 1) Krótki opis:

Wymagania dotyczące części IV (mleko i nabiał)

5.1. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy).

5.2. Wykonawca ma obowiązek dostarczać produkty I klasy, zgodne z zastosowaną normą jakości. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z zastosowaną normą jakości.

5.3. Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, brak jednorodności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego.

5.4. Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego.

5.5. Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane:

- dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym;
- datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
- dane identyfikujące producenta środka spożywczego;
- dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy;
- zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu;
- warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania;
- klasę jakości handlowej.

5.6. Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.

5.7. Terminy dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach: Kuchnia Cateringowa ul. Jagiellońska 76 od 6.00 do 6.10, Kuchnie Cateringowe ul. Kołłątaja 4 i ul. Krzyżanowskiej 8 od 6.30 do 7.00.

#### 2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

	Słownik główny	Słownik uzupełniający (jeżeli dotyczy)
<b>Główny przedmiot</b>	15500000	

#### 3) Wielkość lub zakres:

(jeżeli jest znany, proszę podać wyłącznie dane liczbowe) Szacunkowy koszt Waluta:  
bez VAT:

albo

Zakres: między : i: Waluta:

**4) Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia: (jeżeli dotyczy)**

Okres w miesiącach : albo w dniach : (od udzielenia zamówienia)

albo

Rozpoczęcie: (dd/mm/rrrr)

Zakończenie: (dd/mm/rrrr)

**5) Informacje dodatkowe na temat części zamówienia:**

Realizacja zamówienia odbywać się będzie na podstawie zamówień częściowych składanych telefonicznie, faksem lub za pomocą poczty elektronicznej przez upoważnionego pracownika Zamawiającego z minimum jednodniowym wyprzedzeniem przed datą wymaganej dostawy lub w nagłych przypadkach po telefonicznym uzgodnieniu.

## Załącznik B

### Informacje o częściach zamówienia

**Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą** Dostawa produktów spożywczych do Kuchni Cateringowych w Kielcach przy ul.: Kołłątaja 4, Krzyżanowskiej 8 i Jagiellońskiej 76, z podziałem na dziewięć części

**Część nr : 5 Nazwa :** dostawa produktów spożywczych do Kuchni Cateringowych w Kielcach przy ul.: Kołłątaja 4, Krzyżanowskiej 8 i Jagiellońskiej 76, z podziałem na dziewięć części: Część V - warzywa i owoce, wg ilości i asortymentu określonego w załączniku nr 1E,

#### 1) Krótki opis:

Wymagania dotyczące części V (warzywa i owoce)

1. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej.
2. Wykonawca ma obowiązek dostarczać produkty I klasy, zgodne z zastosowaną normą jakości.
3. Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, zafermentowania lub obecność pleśni, ślady gnicia lub zwiędłe.
4. Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich skrzynkach lub workach, transportem zapewniającym zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi. Skrzynki powinny być ułożone w sposób nie powodujący deformacji, uszkodzeń i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego.
5. Terminy dostaw: trzy razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) w godzinach 7.00 – 7.30.

#### 2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

	Słownik główny	Słownik uzupełniający (jeżeli dotyczy)
Główny przedmiot	15300000	

#### 3) Wielkość lub zakres:

(jeżeli jest znany, proszę podać wyłącznie dane liczbowe) Szacunkowy koszt Waluta:  
bez VAT:

albo

Zakres: między : i: Waluta:

#### 4) Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia: (jeżeli dotyczy)

Okres w miesiącach : albo w dniach : (od udzielenia zamówienia)

albo

Rozpoczęcie: (dd/mm/rrrr)

Zakończenie: (dd/mm/rrrr)

#### 5) Informacje dodatkowe na temat części zamówienia:

Realizacja zamówienia odbywać się będzie na podstawie zamówień cząstkowych składanych telefonicznie, faksem lub za pomocą poczty elektronicznej przez upoważnionego pracownika Zamawiającego z minimum

jednodniowym wyprzedzeniem przed datą wymaganej dostawy lub w nagłych przypadkach po telefonicznym uzgodnieniu.

## Załącznik B

### Informacje o częściach zamówienia

**Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą** Dostawa produktów spożywczych do Kuchni Cateringowych w Kielcach przy ul.: Kołłątaja 4, Krzyżanowskiej 8 i Jagiellońskiej 76, z podziałem na dziewięć części

**Część nr : 6 Nazwa :** dostawa produktów spożywczych do Kuchni Cateringowych w Kielcach przy ul.: Kołłątaja 4, Krzyżanowskiej 8 i Jagiellońskiej 76, z podziałem na dziewięć części: Część VI - pieczywo i ciasta, wg ilości i asortymentu określonego w załączniku nr 1F,

#### 1) Krótki opis:

Wymagania dotyczące części VI (pieczywo i ciasta)

1. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy).
2. Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, obecność szkodników zbożowo-mącznych oraz ich pozostałości, zabrudzenie produktów, nalot pleśni, oznaki spalenizny, deformacje wyrobów.
3. Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi. Pojemniki plastikowe, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością. Produkty powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd.
4. W przypadku pakowanych produktów opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane:
  - nazwę producenta i środka spożywczego;
  - dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym;
  - datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
  - dane identyfikujące producenta środka spożywczego;
  - zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu;
  - warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania;
5. Wykonawca oznaczy w sposób widoczny termin przydatności do spożycia.
6. Dostarczone produkty (chleb, bułki, bułki słodkie, pączki, rogałe) muszą być z bieżącej produkcji (nocnej), natomiast ciasta wyprodukowane nie później niż na jedną dobę przed dostawą.
7. Terminy dostaw: codziennie od poniedziałku do soboty, dostawy w godzinach: Kuchnia Cateringowa ul. Jagiellońska 76 pieczywo i bułki słodkie od godz. 6.00 do godz. 6.10, ciasta do godz. 14.00; Kuchnie Cateringowe ul. Kołłątaja 4 i ul. Krzyżanowskiej 8 od 6.30 do 7.00.

#### 2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

	Słownik główny	Słownik uzupełniający (jeżeli dotyczy)
<b>Główny przedmiot</b>	15600000	

#### 3) Wielkość lub zakres:

(jeżeli jest znany, proszę podać wyłącznie dane liczbowe) Szacunkowy koszt Waluta:  
bez VAT:

albo

Zakres: między :

i:

Waluta:

**4) Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia:** *(jeżeli dotyczy)*

Okres w miesiącach :                      albo w dniach :                      (od udzielenia zamówienia)

*albo*

Rozpoczęcie:                      (dd/mm/rrrr)

Zakończenie:                      (dd/mm/rrrr)

**5) Informacje dodatkowe na temat części zamówienia:**

Realizacja zamówienia odbywać się będzie na podstawie zamówień częściowych składanych telefonicznie, faksem lub za pomocą poczty elektronicznej przez upoważnionego pracownika Zamawiającego z minimum jednodniowym wyprzedzeniem przed datą wymaganej dostawy lub w nagłych przypadkach po telefonicznym uzgodnieniu.

## Załącznik B

### Informacje o częściach zamówienia

**Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą** Dostawa produktów spożywczych do Kuchni Cateringowych w Kielcach przy ul.: Kołłątaja 4, Krzyżanowskiej 8 i Jagiellońskiej 76, z podziałem na dziewięć części

**Część nr : 7    Nazwa :** dostawa produktów spożywczych do Kuchni Cateringowych w Kielcach przy ul.: Kołłątaja 4, Krzyżanowskiej 8 i Jagiellońskiej 76, z podziałem na dziewięć części: Część VII - mrożonki, wg ilości i asortymentu określonego w załączniku nr 1G,

#### 1) Krótki opis:

Wymagania dotyczące części VII (mrożonki)

1. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy).
2. Wykonawca ma obowiązek dostarczać produkty I klasy, zgodne z zastosowaną normą jakości. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z zastosowaną normą jakości.
3. Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, brak ciągu chłodniczego.
4. Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Opakowania zbiorcze czyste, bez obcych zapachów, elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd wyrobu.
5. Każde opakowanie musi obligatoryjnie zawierać następujące dane:
  - nazwę producenta i środka spożywczego;
  - dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym;
  - datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
  - dane identyfikujące producenta środka spożywczego;
  - dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy;
  - zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu;
  - warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania;
  - klasę jakości handlowej.
6. Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.
7. Terminy dostaw: dwa razy w tygodniu (poniedziałek i czwartek), dostawy w godzinach od 9.00 do 11.00 lub na telefoniczne zamówienie zamawiającego.

#### 2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

	Słownik główny	Słownik uzupełniający (jeżeli dotyczy)
Główny przedmiot	15800000	

#### 3) Wielkość lub zakres:

(jeżeli jest znany, proszę podać wyłącznie dane liczbowe) Szacunkowy koszt Waluta:  
bez VAT:

albo

Zakres: między : i: Waluta:

**4) Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia: (jeżeli dotyczy)**

Okres w miesiącach : albo w dniach : (od udzielenia zamówienia)

albo

Rozpoczęcie: (dd/mm/rrrr)

Zakończenie: (dd/mm/rrrr)

**5) Informacje dodatkowe na temat części zamówienia:**

Realizacja zamówienia odbywać się będzie na podstawie zamówień cząstkowych składanych telefonicznie, faksem lub za pomocą poczty elektronicznej przez upoważnionego pracownika Zamawiającego z minimum jednodniowym wyprzedzeniem przed datą wymaganej dostawy lub w nagłych przypadkach po telefonicznym uzgodnieniu.



## Załącznik B

### Informacje o częściach zamówienia

**Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą** Dostawa produktów spożywczych do Kuchni Cateringowych w Kielcach przy ul.: Kołłątaja 4, Krzyżanowskiej 8 i Jagiellońskiej 76, z podziałem na dziewięć części

**Część nr : 8      Nazwa :** dostawa produktów spożywczych do Kuchni Cateringowych w Kielcach przy ul.: Kołłątaja 4, Krzyżanowskiej 8 i Jagiellońskiej 76, z podziałem na dziewięć części: Część VIII - ryby i przetwory rybne, wg ilości i asortymentu określonego w załączniku nr 1H

#### 1) Krótki opis:

Wymagania dotyczące części VIII (ryby i przetwory rybne)

1. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy).
2. Wykonawca ma obowiązek dostarczać produkty I klasy, zgodne z zastosowaną normą jakości. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z zastosowaną normą jakości.
3. Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwane plomby, zabrudzenia, plamy oraz zawilgocenie powierzchni, brak ciągu chłodniczego, surowiec rozmrożony lub/i wykazujący ślady powtórnego zamrożenia, nieklarowność, bombaże.
4. Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi i odpowiednią temperaturę surowca. Opakowania zbiorcze powinny być czyste, bez obcych zapachów, przeznaczone tylko do jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd środka spożywczego.
5. Każde opakowanie musi obowiązkowo zawierać następujące dane:
  - nazwę producenta i środka spożywczego;
  - dane dotyczące składników występujących w środku spożywczym;
  - datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
  - dane identyfikujące producenta środka spożywczego;
  - dane identyfikujące kraj, w którym wyprodukowano środek spożywczy;
  - zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu;
  - warunki przechowywania, w przypadku, gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania;
  - klasę jakości handlowej.
6. Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.
7. Terminy dostaw: dwa razy w tygodniu (wtorek i czwartek), dostawy w godzinach od 9.00 do 11.00.

#### 2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

	Słownik główny	Słownik uzupełniający (jeżeli dotyczy)
<b>Główny przedmiot</b>	15200000	

#### 3) Wielkość lub zakres:

(jeżeli jest znany, proszę podać wyłącznie dane liczbowe) Szacunkowy koszt Waluta:  
bez VAT:

albo

Zakres: między : i: Waluta:

**4) Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia:** *(jeżeli dotyczy)*

Okres w miesiącach : albo w dniach : (od udzielenia zamówienia)

albo

Rozpoczęcie: (dd/mm/rrrr)

Zakończenie: (dd/mm/rrrr)

**5) Informacje dodatkowe na temat części zamówienia:**

Realizacja zamówienia odbywać się będzie na podstawie zamówień częściowych składanych telefonicznie, faksem lub za pomocą poczty elektronicznej przez upoważnionego pracownika Zamawiającego z minimum jednodniowym wyprzedzeniem przed datą wymaganej dostawy lub w nagłych przypadkach po telefonicznym uzgodnieniu.

## Załącznik B

### Informacje o częściach zamówienia

**Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą** Dostawa produktów spożywczych do Kuchni Cateringowych w Kielcach przy ul.: Kołłątaja 4, Krzyżanowskiej 8 i Jagiellońskiej 76, z podziałem na dziewięć części

**Część nr : 9 Nazwa :** dostawa produktów spożywczych do Kuchni Cateringowych w Kielcach przy ul.: Kołłątaja 4, Krzyżanowskiej 8 i Jagiellońskiej 76, z podziałem na dziewięć części: Część IX - świeże jaja kurze, wg ilości i asortymentu określonego w załączniku nr 11,

#### 1) Krótki opis:

Wymagania dotyczące części IX (świeże jaja kurze)

1. Każdy produkt wytwarzany będzie zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywności, rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, oraz normami jakościowymi, systemem HACCP, lub równoważnymi (ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy).
2. Wykonawca ma obowiązek dostarczać produkty I klasy, zgodne z zastosowaną normą jakości. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z zastosowaną normą jakości.
3. Cechy dyskwalifikujące przedmiot zamówienia: uszkodzone i brudne skorupki.
4. Dostawa realizowana będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie przed czynnikami zewnętrznymi (izoterma) posiadającym zaświadczenie o dopuszczeniu środka transportu do przewożenia żywności (wydaje Powiatowy Lekarz Weterynarii). Opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów, ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący uszkodzenia jaj. Dostawca musi przedstawić decyzję o nadaniu numeru weterynaryjnego wraz z dostawą.
5. Każda dostawa musi zawierać następujące dane:
  - HDI Handlowy Dokument Identyfikacyjny z określeniem daty zniesienia jaj u producenta-hodowcy,
  - aktualne badanie na salmonellozę (ważne 4 miesiące od daty produkcji),
  - datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia;
  - dane identyfikujące producenta środka spożywczego;
  - liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu;
  - warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakość zależy od warunków przechowywania;
  - klasę jakości handlowej,
  - jaja spożywcze L waga 63-73g.
6. Wymagany okres przydatności do spożycia przedmiotu zamówienia w dniu odbioru, wynosi nie mniej niż połowę okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu.
7. Terminy dostaw: dwa razy w tygodniu (poniedziałki i czwartki), dostawy w godzinach od 8.00 do 12.00.

#### 2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

	Słownik główny	Słownik uzupełniający (jeżeli dotyczy)
Główny przedmiot	03142500	

#### 3) Wielkość lub zakres:

(jeżeli jest znany, proszę podać wyłącznie dane liczbowe) Szacunkowy koszt Waluta:  
bez VAT:

albo

Zakres: między : i: Waluta:

**4) Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia: (jeżeli dotyczy)**

Okres w miesiącach : albo w dniach : (od udzielenia zamówienia)

albo

Rozpoczęcie: (dd/mm/rrrr)

Zakończenie: (dd/mm/rrrr)

**5) Informacje dodatkowe na temat części zamówienia:**

Realizacja zamówienia odbywać się będzie na podstawie zamówień częściowych składanych telefonicznie, faksem lub za pomocą poczty elektronicznej przez upoważnionego pracownika Zamawiającego z minimum jednodniowym wyprzedzeniem przed datą wymaganej dostawy lub w nagłych przypadkach po telefonicznym uzgodnieniu.

**Załącznik C1 – Zamówienia ogólne**  
**Kategorie usług, o których mowa w sekcji II Przedmiot zamówienia**  
**Dyrektywa 2004/18/WE**

<b>Kategoria nr [1]</b>	<b>Przedmiot</b>
1	Usługi konserwacyjne i naprawcze
2	Usługi transportu lądowego [2] ,w tym usługi samochodów opancerzonych oraz usługi kurierskie, z wyjątkiem przewozu poczty
3	Usługi transportu lotniczego pasażerów i towarów, z wyjątkiem transportu poczty
4	Transport poczty drogą lądową [3] i lotniczą
5	Usługi telekomunikacyjne
6	Usługi finansowe: a) Usługi ubezpieczeniowe b)Usługi bankowe i inwestycyjne [4]
7	Usługi komputerowe i usługi z nimi związane
8	Usługi badawcze i rozwojowe [5]
9	Usługi w zakresie księgowości, audytu oraz prowadzenia ksiąg rachunkowych
10	Usługi badania rynku i opinii publicznej
11	Usługi konsultacyjne w zakresie zarządzania [6] i usługi z nimi związane
12	Usługi architektoniczne, inżynieryjne i zintegrowane usługi inżynieryjne; usługi urbanistyczne, architektury krajobrazu, związane z nimi usługi konsultacji naukowych i technicznych; usługi badań i analiz technicznych
13	Usługi reklamowe
14	Usługi sprzątania budynków i usługi zarządzania mieniem
15	Usługi w zakresie publikowania i drukowania wykonywane z tytułu wynagrodzenia lub umowy
16	Usługi w dziedzinie odprowadzania ścieków i wywozu nieczystości; usługi sanitarne i podobne
<b>Kategoria nr [7]</b>	<b>Przedmiot</b>
17	Usługi hotelarskie i restauracyjne
18	Usługi transportu kolejowego
19	Usługi transportu wodnego
20	Dodatkowe i pomocnicze usługi transportowe
21	Usługi prawnicze
22	Usługi rekrutacji i pozyskiwania personelu [8]
23	Usługi detektywistyczne i ochroniarskie z wyjątkiem usług samochodów opancerzonych
24	Usługi edukacyjne i szkoleniowe
25	Usługi społeczne i zdrowotne
26	Usługi rekreacyjne, kulturalne oraz sportowe [9]
27	Inne usługi

1 Kategorie usług w rozumieniu art. 20 i załącznika IIA do dyrektywy 2004/18/WE.

2 Z wyjątkiem usług transportu kolejowego, ujętych w kategorii 18.

3 Z wyjątkiem usług transportu kolejowego, ujętych w kategorii 18.

4 Z wyjątkiem usług finansowych związanych z wystawianiem, sprzedażą, zakupem lub transferem papierów wartościowych albo innych instrumentów finansowych oraz usług banku centralnego. Również wyłączone: usługi obejmujące nabycie, najem lub dzierżawę – bez względu na sposób finansowania – gruntów, istniejących

budynków lub innych nieruchomości, albo dotyczące praw do nich. Niemniej jednak przepisom dyrektywy podlegają umowy o świadczenie usług finansowych zawarte, w dowolnej formie, równocześnie, przed lub po zawarciu umowy nabycia, najmu lub dzierżawy.

5 Z wyjątkiem usług dotyczących badań i rozwoju innych niż takie, gdzie korzyści czerpie wyłącznie instytucja zamawiająca w celu wykorzystania ich we własnej działalności, pod warunkiem że świadczona usługa została w pełni wynagrodzona przez instytucję zamawiającą.

6 Z wyjątkiem usług arbitrażowych i koncyliacyjnych.

7 Kategorie usług w rozumieniu art. 21 i załącznika IIB do dyrektywy 2004/18/WE.

8 Z wyjątkiem umów o pracę.

9 Z wyjątkiem umów dotyczących nabycia, opracowania, produkcji i koprodukcji materiałów programowych przez nadawców oraz umów dotyczących czasu emisji.