**UPROSZCZONA SPECYFIKACJA**

**ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**I.Nazwa zamówienia :**

 „**Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej na potrzeby wyżywienia uczniów w Szkole Podstawowej Nr 11 w Rzeszowie”.**

**Tryb udzielenia zamówienia:**

zamówienie w trybie zapytania ofertowego.

**II.   Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest  sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych dla stołówki Szkoły Podstawowej Nr 11 im. gen. Stanisława Maczka przy ul. Podwisłocze 14 w Rzeszowie w zakresie następujących dostaw :
2. Zadanie nr 1 – dostawa produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych.

 b) Zadanie nr 2 – dostawa ryb i mrożonek .

c) Zadanie nr 3 – dostawa owoców, warzyw

 d) Zadanie nr 4 – dostawa produktów mleczarskich

 e) Zadanie nr 5 – dostawa świeżego pieczywa, wyrobów piekarskich

 f) Zadanie nr 6 – dostawa wyrobów garmażeryjnych

 g) Zadanie nr 7 – dostawa pozostałych artykułów spożywczych

 h) Zadanie nr 8 – dostawa jaj

Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia określają załączniki od Nr 1.1. do Nr 1.8. do „Formularza cenowego” stanowiącego zał. Nr 1 do zapytania ofertowego

2. Wskazane w Formularzu cenowym - załączniku nr 1 do uproszczonej SIWZ ilości należy traktować jako

 szacunkowe.

 Zamawiający zastrzega sobie prawo nie wykonania w całości przedmiotu zamówienia w czasie obowiązywania

 umowy, jeżeli jego rzeczywiste potrzeby będą mniejsze od zamawianych .

 W przypadku, gdy ilość zakupionych artykułów w okresie obowiązywania umowy będzie mniejsza od ilości

 przedstawionej w Formularzu cenowym - załączniku nr 1 do uproszczonej SIWZ Zamawiający ma prawo

 odstąpić od dalszych zakupów artykułów bez jakichkolwiek konsekwencji finansowych i odszkodowań na rzecz

 Wykonawcy.

3.  Szczegółowe wymagania związane z realizacją przedmiotu zamówienia:

a) Wykonawca zobowiązany jest zaoferować artykuły spożywcze, zgodnie z załącznikiem 1 do uproszczonej SIWZ

b) Miejsce dostawy/odbioru i transport.

 Miejscem dostawy jest magazyn stołówki Szkoły Podstawowej Nr 11 im. gen. Stanisława Maczka przy

 ul. Podwisłocze 14 w Rzeszowie

 Wykonawca dostarczy produkty żywnościowe spełniające wymogi określone przepisami ustawy z

 25.08.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia  (Dz. U. z 2015 poz. 594 z późn. zm.) oraz aktów

 wykonawczych do niej.

 Wykonawca:

- będzie zapewniał dostawę na miejsce własnym transportem na bieżąco w miarę zgłoszonych potrzeb,

 składanych telefonicznie, faksem lub pocztą e-mail ,lub w czasie bieżącej dostawy ,w którym określi

 termin oraz asortyment zamówienia i ilości wynikających z zapotrzebowań.

- dostarczy zamówione artykuły żywnościowe do magazynu Zamawiającego na własny koszt i własne

 ryzyko.

- dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym transportem spełniającym wymagania określone w

 obowiązujących przepisach (obowiązuje na te artykuły zamówienia, które muszą zgodnie z

 przepisami być tak przewożone)

 - dokona rozładunku i wniesienia towarów do magazynu żywnościowego znajdującego się w budynku

 szkoły

O braku możliwości zrealizowania dostawy w określonym terminie Wykonawca niezwłocznie

 zawiadamia Zamawiającego.

 Zamówienia dokonywać będzie pracownik upoważniony przez Zamawiającego, najpóźniej do dnia

 poprzedzającego dzień dostawy do godziny 1400.

 Koszty dowozu, opakowania i ubezpieczenia na czas przewozu oraz wniesienia towaru ponosi

 Wykonawca i winny one być uwzględnione w cenie jednostkowej towaru.

Realizacja zamówienia odbywać się będzie sukcesywnie według potrzeb zamawiającego. Dostawy zamówionej partii będą realizowane w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 6.00 do 8.00.

 Upoważnieni pracownicy będą dokonywać odbioru towaru pod względem ilościowo - wartościowym oraz

obowiązujących norm jakościowych, a także dokonywać sprawdzenia zgodności cen z formularzem cenowym.

Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów jeżeli wystąpią jakiekolwiek nieprawidłowości co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź będzie on przewożony w nieodpowiednich warunkach.

Dostarczone produkty spożywcze muszą być odpowiednio posortowane , dostarczone w oryginalnych,

 nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość,

datę przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego

c) Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności **HACCP lub równoważny.**

 d) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości artykułów żywnościowych określonych w opisie przedmiotu zamówienia. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia finansowe ani prawne wobec Zamawiającego.

      Stosownie do potrzeb Zamawiającego, strony dopuszczają możliwość zmian ilościowych poszczególnych artykułów spożywczych (zmniejszenie), w przypadku zmiany liczby dzieci uprawnionych do korzystania ze stołówki.

 e) Dostarczany asortyment winien być dobrej jakości w gatunku pierwszym, oraz spełniać –

 **przez Wykonawcę** - wymagania wynikające z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności

 obowiązujące w tym zakresie normy sanitarno-epidemiologiczne,a także muszą być przechowywane i

 transportowane w warunkach gwarantujących najwyższą jakość określone :

1. w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie  żywności  i   żywienia (j.t. Dz. U. z 2015 r.  poz. 594 z późn. zm.) – w tym HACCP**;**
2. w ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (j.t. Dz. U. z 2015 r.  poz. 698 z późn. zm.);
3. w ustawie z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2014 r. poz. 1577 z poźn. zm. );
4. Rozporządzenie (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z późn. zm.);
5. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U z 2015 r.  poz. 29 z późn. zm);
6. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie musza spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2015 poz. 1256).

Wykonawca odpowiada za stan jakościowy dostarczonych artykułów spożywczych.

Wykonawca dostarczy dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

4.Pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną na rzecz Zamawiającego żywnością muszą

 posiadać:

 - aktualne określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach orzeczenie lekarskie do celów

 do celów sanitarno - epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu

 których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

 Zgodnie z art. 59 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. z 2015 r.

 poz. 594 z późn. zm.) podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach

 wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia

 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

 Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o zapobieganiu oraz

 zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno - epidemiologicznych

 o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia

 zakażenia na inne osoby.

 Wykonawca zobowiązuje się do okazania w razie potrzeby wszystkich niezbędnych badań Zamawiającemu.

 Uchylenie od tego obowiązku uznawane będzie przez strony, jako nienależyte wykonanie umowy.

5. Zamawiający wymaga, aby produkty będące przedmiotem zamówienia posiadały ważne terminy przydatności

 do spożycia.

 Wykonawca udzieli gwarancji na dostarczany asortyment w zakresie jego jakości oraz zobowiązuje się,

 że termin przydatności do spożycia znajdujący się na każdym opakowaniu jednostkowym danego

 asortymentu w chwili dostawy nie będzie krótszy niż ½ terminu przydatności określonego przez producenta.

 Dostarczane produkty muszą przy każdej dostawie posiadać wszystkie niezbędne dokumenty wymagane

 przepisami prawa żywnościowego.

W przypadku niespełnienia wymogów, co do jakości / ilości / terminów ważności do spożycia Zamawiający ma prawo odmówić odbioru przedmiotu zamówienia i żądać niezwłocznej dostawy właściwego asortymentu.

 Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowej wymiany zakwestionowanej ilości dostarczonej partii towaru na wolną od wad, w terminie nie dłuższym niż 2 godziny od zgłoszenia reklamacji .W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może zwiększyć ten czas do 24 godzin.

Jeżeli wada została ujawniona w obecności przedstawiciela Wykonawcy , umieszcza odpowiednią adnotację na fakturze .

Jeżeli Wykonawca zamierza dokonać oględzin reklamowanej partii towaru, jest zobowiązany uczynić to

niezwłocznie, jednak nie później niż w ciągu 2 godz. od otrzymania zawiadomienia o wykryciu wad.

 Jeżeli Dostawca nie dokona oględzin w określonym czasie uważa się, że uznał reklamację Zamawiającego.

Jeżeli Wykonawca nie uznał reklamacji albo w razie niezgodności stanowisk, co do oceny jakości towaru, strony niezwłocznie sporządzają protokół i pobierają próbki towaru. Pobraną próbkę wadliwego towaru Zamawiający dostarczy w ciągu 2 godz. do Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie, w celu wydania orzeczenia, co do jakości dostarczonego towaru.

Koszt badania próbek ponosi w Wykonawca tylko wtedy, jeżeli ocena wskazała wadliwą jakość dostarczonego towaru. Wyniki ekspertyz oraz badań laboratoryjnych wiążą strony.

Jeśli Wykonawca uzna reklamację zakwestionowany towar będzie zwrócony Wykonawcy i odebrany transportem

na koszt Wykonawcy. Zamawiający nie odpowiada za straty poniesione przez Wykonawcę z tytułu zwrotu

kwestionowanej partii towaru.

W okresie trwania umowy Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przedstawić:

 decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącej możliwości

 produkcji lub obrotu danego produktu spożywczego będącego przedmiotem zamówienia,

**W przypadku dwukrotnej uzasadnionej reklamacji złożonej przez Zamawiającego ma on możliwość rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym**

**Niespełnienie przez Wykonawców wymogów dotyczących przedmiotu zamówienia określonych w niniejszej SIWZ skutkować będzie odrzuceniem oferty.**

**III.  Termin wykonania zamówienia:**

Termin wykonania zamówienia przez wykonawcę:

Rozpoczęcie : **od  dnia  2 stycznia 2017 (lub od dnia podpisania umowy)**

**Zakończenie : do  dnia 31 grudnia 2017  roku** ( z częściowym wyłączeniem okresu wakacyjnego i ferii oraz innych dni wolnych wynikających z organizacji roku szkolnego np. rekolekcje).

**IV. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny  spełniania tych warunków:**

W postępowaniu mogą wziąć udział wykonawcy, którzy:

1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeśli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

2. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym
i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia.

3. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

4. Akceptują warunki zawarte w niniejszej specyfikacji.

**V. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu.**

Wykonawca powinien dostarczyć  **formularz  oferty,**  którego wzór stanowi załącznik nr 1 niniejszej SWZ.

**VI. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz wskazanie osób do tego uprawnionych.**

Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z wykonawcami oraz do udzielania wyjaśnień związanych z niniejszym zapytaniem ofertowym jest:

Pani Beata Krok, tel. 17 748 24 00 Szkoła Podstawowa nr 11 w Rzeszowie ul.Podwisłocze14

**VII.  Termin związania ofertą:**

 **30 dni** od upływu terminu składania ofert.

**VIII. Opis sposobu przygotowywania ofert.**

1. Każdy  wykonawca  może  złożyć  tylko  jedną  ofertę na daną część zamówienia.

 Oferta powinna być złożona w formie pisemnej (wg  wzoru jak w załączniku nr 1 do uproszczonej SIWZ) i

 podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania oferenta.

 Ofertę należy złożyć w osobiście w sekretariacie szkoły lub wysłać na adres:

 Szkoła Podstawowa Nr 11 im. gen.Stanisława Maczka ul.Podwisłocze 14, 35-311 Rzeszów z dopiskiem:

  **Oferta :** „**Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej na potrzeby**

 **wyżywienia uczniów w Szkole Podstawowej Nr 11 w Rzeszowie”.**

 **– nie otwierać przed dniem 01 grudnia 2016r. godz. 10³º**

2. Zamawiający zobowiązany jest odrzucić ofertę jeżeli:

   1. Jej treść nie odpowiada treści uproszczonej  SIWZ.

   2. Jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów  o zwalczaniu   nieuczciwej konkurencji.

**IX.** **Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.**

Oferty należy składać do dnia **01** **grudnia 2016r. do godz. 10ºº**

1. pocztą  - na adres Szkoła Podstawowa Nr 11 im. Gen. Stanisława Maczka 35 – 311 Rzeszów,

 ul. Podwisłocze 14 (decyduje data wpływu do szkoły)

1. osobiście w sekretariacie Szkoła Podstawowa Nr 11 im. Gen. Stanisława Maczka 35 – 311 Rzeszów, ul. Podwisłocze 14 – od poniedziałku do piątku w godz. 7 30 – 15 30).

**X.   Opis sposobu obliczenia ceny.**

1. Wykonawca w przedstawionej ofercie winien zaoferować cenę kompletną, zgodną z Formularzem cenowym , jednoznaczną i ostateczną.

2. Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich i określać wartość wykonania przedmiotu zamówienia.

3. Jeżeli Wykonawca zastosuje w swojej ofercie upust cenowy, to musi go uwzględnić  w wycenie ofertowej

4. W cenie musi się mieścić całkowity koszt wykonania przedmiotu zamówienia.

5. Zamawiający nie dopuszcza przedstawienia ceny w kilku wariantach. W przypadku przedstawienia ceny w taki sposób oferta zostanie  odrzucona.

6. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Oferenta zgodnie z przepisami  Ustawy o podatku od towarów i usług.

        7. Zamawiający nie będzie udzielał zaliczek na realizację zamówienia.

**XI. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty.**

 1.Kryterium oceny ofert:

 a) Dla zadań :

 Zadanie nr 1 – dostawa produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych.

 Zadanie nr 2 – dostawa ryb i mrożonek .

 Zadanie nr 3 – dostawa owoców, warzyw

 Zadanie nr 4 – dostawa produktów mleczarskich

 Zadanie nr 7 – dostawa pozostałych artykułów spożywczych

 Zadanie nr 8 – dostawa jaj

 jedynym kryterium jest cena.

 Oferta z najniższą ceną otrzymuje 100 punktów, każda następna będzie przeliczana proporcjonalnie w

 stosunku do oferty z najniższą ceną wg wzoru:

          najniższa cena

      C  = ------------------------------------ x100%

                  cena oferty ocenianej

 Obliczenia będą prowadzone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z matematycznymi

 zasadami zaokrąglania.

 Zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy, który uzyska najwyższą liczbę punktów w wyniku oceny

 ofert na podstawie kryteriów oceny określonych w ust. 1a) niniejszego rozdziału

.

 b. Dla zadań :

 Zadanie nr 5 – dostawa świeżego pieczywa, wyrobów piekarskich

 Zadanie nr 6 – dostawa wyrobów garmażeryjnych

 przyjmuje się kryteria:

 - cena 60%

 - jakość – 40%

          najniższa cena

      C  = ------------------------------------ x 60%.

                   cena oferty ocenianej

                        liczba punktów za „jakość” ocenianej oferty

      J  = -------------------------------------------------------------------------------------------- x 40%.

          najwyższa liczba punktów za „jakość” spośród wszystkich ocenianych ofert

Oceny jakości dokona zespół „Zespół degustacyjny” powołany przez Dyrektora Szkoły spośród osób korzystających ze stołówki.

Dla potrzeb niniejszego postępowania przyjęto, iż jakość artykułów żywnościowych to zespół cech organoleptycznych obejmujących „podkryteria” – smak, zapach, konsystencję i wygląd, które można wyodrębnić i ocenić przy pomocy zmysłów człowieka (dla Zadania nr 6 – dostawa wyrobów garmażeryjnych po podgrzaniu, ugotowaniu w siedzibie Zamawiającego oferowanych potraw).

Ocena „podkryteriów” jakości dokonana zostanie w skali od 0 do 40 punktów (odrębnie dla Zadania nr 6 – dostawa wyrobów garmażeryjnych oraz Zadania nr 5 – dostawa świeżego pieczywa, wyrobów piekarskich, przy czym wartość punktowa „podkryteriów” może wynosić:

1. Smak                                 - od 0 do 20 pkt,
2. Zapach                              - od 0 do 10 pkt,
3. Konsystencja                    - od 0 do   5 pkt,
4. Wygląd zewnętrzny          - od 0 do   5 pkt.

Obliczenia będą prowadzone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania.

Zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy, który uzyska najwyższą liczbę punktów w wyniku oceny ofert na podstawie kryteriów oceny określonych w ust. 1b) niniejszego rozdziału.

2.Po przeprowadzeniu formalnej oceny złożonych ofert Zamawiający wezwie Wykonawców, celem przywiezienia

 w wyznaczonym terminie do siedziby Zamawiającego, produktów będących przedmiotem zamówienia.

 Ocenie podlegać będą wszystkie produkty garmażeryjne określone w Zadaniu nr 6 – dostawa wyrobów

 garmażeryjnych oraz pieczywa (z wyłączeniem bułki czerstwej) określone w Zadaniu nr 5 – dostawa świeżego

 pieczywa, wyrobów piekarskich .

 Do oceny jakości należy przedłożyć próbki, tj.

 - dla Zadania nr 6 – dostawa wyrobów garmażeryjnych;150-200 gram ocenianego artykułu żywnościowego.

 Wykonawca ma prawo dostarczyć Zamawiającemu- wraz z przedstawianymi do degustacji (oceny „jakości”)

 produktami- fakturę VAT za wszystkie dostarczone produkty (próbki) proporcjonalnie do cen zawartych w

 ofercie,

 - dla Zadania nr 5 – dostawa świeżego pieczywa, wyrobów piekarskich ); po jednej sztuce produktów

 określonych w Formularzu cenowym (z wyłączeniem bułki czerstwej).Wykonawca ma prawo dostarczyć

 Zamawiającemu- wraz z przedstawianymi do degustacji (oceny „jakości”) produktami- fakturę VAT za

 wszystkie

 Dostarczone produkty (próbki) proporcjonalnie do cen zawartych w ofercie.

3. Niedostarczenie przez Wykonawcę w wyznaczonym terminie wszystkich wskazanych produktów,

 równoznaczne będzie z odrzuceniem oferty, zgodnie z art. 89 ust.1 pkt 2 ustawy Pzp.

4. Punkty przyznane przez poszczególnych członków Zespołu Degustacyjnego podlegają sumowaniu.

5. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że , że zostały złożone

 oferty o takiej samej cenie, zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia – w

 terminie określonym przez Zamawiającego- ofert dodatkowych.

 Wykonawcy składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych

 ofertach.

6.Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego

 zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do

 przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi

 przepisami. Wykonawca składając ofertę informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do

 powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których

 dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

7.Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród ofert Wykonawców niewykluczonych oraz nie

 odrzuconych.

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

Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający zawiadomi wszystkich oferentów, biorących udział w postępowaniu o wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), siedzibę i adres oferenta, którego ofertę wybrano oraz uzasadnienie jej wyboru.

**Umowa zostanie podpisana niezwłocznie od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty.**

Wybrany Wykonawca powinien się zgłosić do siedziby Zamawiającego, w celu podpisania umowy.

**XIII. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli zamawiający wymaga od wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach.**

Zamawiający wymaga od Wykonawcy aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego, zgodnie ze wzorem dołączonym do niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, stanowiącym **załącznik nr 2.**

Załącznikami do uproszczonej SIWZ są:

1. Załącznik  nr 1 – Formularz oferty  wraz Formularzami cenowymi nr 1.1 do nr 1.8
2. Załącznik  nr 2 -  Wzór „Umowy”.