



**ZESPÓŁ SZKÓŁ AGROTECHNICZNYCH
IM. BATALIONÓW CHŁOPSKICH
W BOŻKOWIE**



**DOLNY
ŚLĄSK**

ZSA.26260.11.2019.PM

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia

Zamawiający :

1. Województwo Dolnośląskie Zespół Szkół Agrotechnicznych im. Batalionów Chłopskich, 57-441 Bożków 89a:
NIP: 8992803047
2. Jednostka prowadząca sprawę:
 - 2.1. Województwo Dolnośląskie Zespół Szkół Agrotechnicznych im. Batalionów Chłopskich, 57-441 Bożków
 - 2.2. tel. 74 871 42 75 ; fax 74 871 42 52 ;
 - 2.3. e-mail: zsa@netgate.com.pl
 - 2.4. strona internetowa: www.zsa-bozkow.pl
 - 2.5. miejsce publikacji ogłoszeń i materiałów dotyczących zamówień publicznych
https://www.platformazakupowa.pl/pn/zsa_bozkow i tablica ogłoszeń

Tryb udzielenia zamówienia.

1. Postępowanie będzie prowadzone w trybie **przetargu nieograniczonego**, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, zwaną w dalszej części SIWZ „PZP” (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986, 2215, z 2019 r. poz. 53.)
 2. Postępowanie prowadzone jest przez komisję przetargową powołaną do przeprowadzenia niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
 3. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia stosuje się przepisy powołanej ustawy Prawo zamówień publicznych oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie, a w sprawach nieuregulowanych przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny (Dz. U. Nr 16, poz. 93, z późn. zm.).
 4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
Ofertę należy złożyć w odniesieniu do całości **przedmiotu zamówienia** oraz zgodnie ze wzorem formularza ofertowego stanowiącego **załącznik nr 3 do SWIZ**.
- 2) Przedmiot zamówienia obejmuje:**

1. Przygotowanie posiłków zgodnie z warunkami i wg zapotrzebowania na całodobowe żywienie uczniów szkół średnich opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).
2. Transport posiłków do siedziby Zamawiającego za pomocą środka lokomocji przystosowanego do transportu żywności.
3. Zabezpieczenie posiłków podczas transportu.
4. Zabezpieczenie zmywania naczyń transportowych.
5. Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarno-epidemiologicznego.
6. Zabezpieczenie odpowiedniej ilości naczyń transportowych.
7. Utrzymanie w należyłym stanie sanitarno-epidemiologicznym czystości naczyń transportowych.

57-441 BOŻKÓW 89 A
tel. (074) 871 42 75 kom. 515 152 709
fax. (074) 871 42 52
www.zsa-bozkow.pl
e-mail: zsa@netgate.com.pl



ZESPÓŁ SZKÓŁ AGROTECHNICZNYCH IM. BATALIONÓW CHŁOPSKICH W BOŻKOWIE



**DOLNY
ŚLĄSK**

8. Wykonawca zobowiązany będzie do:

- a) szczelnego odrębnego zapakowania posiłków,
- b) pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (jednolity tekst Dz. U. z 2017 r., poz 149) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy,
- c) zapewnienia sprawnych w pełni funkcjonalnych, nieuszkodzonych naczyń i sprzętu niezbędnego dla realizacji przedmiotu umowy przez cały okres jej obowiązywania,
- d) w przypadku stwierdzenia przez personel, niezgodnej ze złożonym zamówieniem ilości dostarczonych posiłków lub dostawy posiłku o nieprawidłowej jakości, wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia brakujących posiłków w czasie do 60 minut na własny koszt. Przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy potwierdzoną przez dietetyka.

9. Odbiór i zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych własnym środkiem transportu.

Informacje uzupełniające

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych posiłków.
2. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania dziennych jadłospisów i określeniem gramatury potraw, uwzględniających racje pokarmowe i ich wartość kaloryczną, zawartość składników odżywczych, soli mineralnych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy.
3. Rozdział dobowy zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki powinien uwzględniać średnio:
 - 30 – 35% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie
 - 35 – 40% - zapotrzebowania energetycznego na obiad
 - 25 – 30% - zapotrzebowania energetycznego na kolację
4. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania comiesięcznego wykazu potraw stosowanych do tworzenia jadłospisów na podstawie wskazań uprawnionego dietetyka wykonawcy z uwzględnieniem sezonowości, wykazaniem występujących alergenów.
5. Dostarczanie tygodniowych jadłospisów odbywać się będzie w pierwszym dniu tygodnia łącznie z dostawą posiłków.
6. Wykonawca zobowiązany jest do nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków w kuchni przy zachowaniu równocześnie zaleceń dietetyka.
7. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania dla uczniów posiłków z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia, właściwej jakości w zakresie zawartości kalorii i składników odżywczych, pokarmowych, urozmaicenia, objętości i gramatury potraw, sezonowości przewidzianych dla poszczególnych grup konsumentów i diet zgodnych z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w zakresie żywienia młodzieży.
8. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w szkole. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości wykluczone jest stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi.
9. **Dostarczane posiłki muszą:**
 - zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję
 - zawierać prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej (prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność, składników mineralnych)



**ZESPÓŁ SZKÓŁ AGROTECHNICZNYCH
IM. BATALIONÓW CHŁOPSKICH
W BOŻKOWIE**



**DOLNY
ŚLĄSK**

- być bezpieczne - nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych

10. Wykonawca zobowiązany będzie do określania dobowej wartości odżywczej z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli oraz do przedkładania w/w informacji w formie pisemnej na każde żądanie Zamawiającego.

11. Produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L.2004 r. 139.1) i Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (jednolity tekst Dz. U. z 2017 r., poz 149) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Produkcja i dostarczanie posiłków realizowana będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy).

12. Dostarczanie posiłków trzy razy dziennie do stołówki szkolnej Zamawiającego i wydawanie ich w wyznaczonym czasie wg następującego harmonogramu:

- śniadanie godz. 7:15 – 7:45
- obiad godz. 13:20 – 13:50
- kolacja godz. 18:00- 18:30

13. Dostawy posiłków do stołówki szkolnej Zamawiającego muszą odbywać się w przewidzianych porach dostawy wskazanych powyżej.

14. Posiłki produkowane w kuchni Wykonawcy muszą być dowożone do placówki Zamawiającego samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (jednolity tekst Dz. U. z 2017 r., poz 149) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy i zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy).

15. Temperatura dostarczonych posiłków powinna wynosić:

- dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania od 0 - 4° C,
- dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco: zupy 75° C,
- temperatura pozostałych posiłków serwowanych na gorąco powinna wynosić nie mniej niż 65° C.

16. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru naczyń transportowych nie wcześniej niż po zakończeniu dystrybucji posiłków.

17. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych. Nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych u Zamawiającego.

18. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystane w procesie produkcji kuchennej i transportu posiłków do Zamawiającego.

19. Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na śniadanie, obiad, kolację oraz do każdorazowego imiennego potwierdzania odbioru posiłków.



**ZESPÓŁ SZKÓŁ AGROTECHNICZNYCH
IM. BATALIONÓW CHŁOPSKICH
W BOŻKOWIE**



**DOLNY
ŚLĄSK**

20. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarno-epidemiologicznego żywienia oraz za zgodność składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.

21. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedkłada wyniki oceny jakościowej i ilościowej dostarczanych dobowo posiłków.

22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków, a Wykonawca, na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji.

23. Wykonawca oświadcza Zamawiającemu w formie pisemnej, że osoby mające kontakt z produkcją, dostawą i wydawaniem posiłków na rzecz Zamawiającego posiadają właściwe kwalifikacje, wiedzę i aktualne badania lekarskie, z podziałem na zakres świadczonych usług: przygotowywanie posiłków – kuchnia ogólna, transport.

24. Transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi. Pojemniki winne być wykonane z materiału umożliwiających prowadzenie dezynfekcji termicznej.

25. Wykonawca wskazuje przed podpisaniem umowy o świadczenie usług osobę odpowiedzialną za kontakt z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia.

26. **Doprowiantowanie** - korekta liczby, rodzaju zamawianych posiłków odbywać się będzie w formie telefonicznej, e-mail, fax.

27. Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną i roboczą pracownikom realizującym transport i wydawanie posiłków.

Zobowiązuje się Wykonawcę do zmiany odzieży ochronnej przy wejściu na teren szkoły.

28. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych minimum 1 raz na dobę. Zabezpieczy niezbędną ilość pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych. Pojemniki powinny być wykonane z materiału umożliwiającego mycie i dezynfekcję, wyposażone w hermetyczne zamknięcia. Po każdym opróżnieniu z resztek pokonsumpcyjnych pojemniki powinny być umyte i zdezynfekowane.

WYMAGANIA SANITARNE

Wykonawca odpowiedzialny jest za:

1. Utrzymanie w należyтым stanie sanitarno-epidemiologicznym, czystości pomieszczeń wraz z wyposażeniem przeznaczonych do przygotowywania, produkcji posiłków oraz środków transportu w zakresie przedmiotu zamówienia.
2. Stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi cateringowej wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, PIP.
3. Zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży.
4. Właściwe przechowywanie środków spożywczych.
5. Higienę produkcji, zmywania naczyń transportowych.
6. Jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia.
7. Pobieranie prób posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w okresie trwania umowy.
8. Pobieranie prób wymazów mikrobiologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.



**ZESPÓŁ SZKÓŁ AGROTECHNICZNYCH
IM. BATALIONÓW CHŁOPSKICH
W BOŻKOWIE**



**DOLNY
ŚLĄSK**

9. Dokonywania na własny koszt okresowych odpłatnych badań urządzeń i sprzętu kuchennego na czystość mikrobiologiczną, raz na kwartał. Przedkładanie na bieżąco wyników kontroli Zamawiającemu.

10. Utrzymanie w należyтым stanie sanitarno-epidemiologicznym pojemników na odpady pokonsumpcyjne.

TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA, OKRES OBOWIĄZYWANIA UMOWY

1. Umowa zostanie zawarta na okres **od 02 września 2019 r. do 28 czerwca 2020 r.**
2. Dostawy będą realizowane na podstawie dziennego ilościowego zapotrzebowania składanego przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godziny 19:00, z jednodniowym wyprzedzeniem.
3. Dostawy odbywać się będą na ryzyko i koszt Dostawcy.
4. Termin płatności nie może być krótszy niż 30 dni.
5. Okres niezmienności ceny przez czas trwania umowy.
6. Zamawiający dopuszcza zmiany zawartej umowy, jeżeli wynikają one z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia.

Kryteria oceny :

- cena 100% - złożone propozycje cenowe otrzymają punkty wg formuły $[(Cn. / Cb.) \times 100] \times 100\% = \text{ilość punktów}$,
gdzie:
 - Cn. – najniższa cena spośród złożonych propozycji,
 - Cb. – cena propozycji badanej,
 - 100 – wskaźnik stały,
 - 100% – procentowe znaczenie danego kryterium

Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu i w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania.

- aktualny odpis z właściwego rejestru lub zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej;
- oświadczenie wykonawcy w trybie art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (**wg wzoru w załączniku nr 1 do SIWZ**)
- Oświadczenie o niekaralności za przestępstwo o którym mowa w art. 24 ust1 ustawy Prawo zamówień publicznych, (**wg wzoru w załączniku nr 2 do SIWZ**)
- Ofertę zgodnie z wymogami określonymi w treści SWIZ (**wg wzoru w załączniku nr 3 do SIWZ**)
- Zgoda na wykorzystanie pozyskanych danych osobowych w celach niezbędnych do realizacji procedury zamówienia publicznego – **w formie nieznormalizowanego druku.**

Opis sposobu przygotowywania ofert.

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, która musi obejmować całość oferowanego przedmiotu zamówienia i winien skalkulować cenę całkowitą (zawierającą przygotowanie, dostawę, wydanie posiłków i inne koszty powstałe przy realizacji przedmiotu zamówienia)



**ZESPÓŁ SZKÓŁ AGROTECHNICZNYCH
IM. BATALIONÓW CHŁOPSKICH
W BOŻKOWIE**



**DOLNY
ŚLĄSK**

2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej, na maszynie lub komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.

Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

1. Ofertę prosię składać w formie elektronicznej z wykorzystaniem formularzy udostępnionych przez Zamawiającego na eplatformie: https://www.platformazakupowa.pl/pn/zsa_bozkow/proceedings do dnia **22.05.2019 do godziny 10.00**
2. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Podczas otwarcia ofert zostaną podane nazwy firm, adresy wykonawców, informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, warunków gwarancji i płatności zawartych w ofertach.
3. Zgodnie z art. 86 ust. 2 ustawy pzp, otwarcie ofert jest jawne. Wykonawcy mogą uczestniczyć w sesji otwarcia ofert. W przypadku nieobecności Wykonawcy przy otwarciu ofert, Zamawiający prześle Wykonawcy informację z otwarcia ofert na jego wniosek.
4. Oferty otrzymane po terminie do składania ofert mogą nie być brane pod uwagę.
5. Dokładny adres Zamawiającego:
Województwo Dolnośląskie Zespół Szkół Agrotechnicznych im Batalionów Chłopskich, 57-441 Bożków 89a.
6. Osobami upoważnionymi do porozumienia się z Wykonawcami są:
Piotr Molenda tel. 74 8714275, fax 748714252
7. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma elektroniczne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty przed upływem terminu składania ofert.
8. Wykonawca nie może wycofać oferty ani wprowadzić jakichkolwiek zmian w jej treści po upływie terminu składania ofert.
9. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi w dniu **22.05.2019 o godzinie 10.30** w siedzibie Zamawiającego.
10. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
11. Zamawiający wyklucza Wykonawcę jeżeli zaistnieje którakolwiek z przesłanek przewidzianych w art. 24 ust. 1 i 2 ustawy PZP.
12. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli zaistnieje którakolwiek z przesłanek przewidzianych w art. 89 ust. 1 pkt 1 – 8 ustawy PZP.
13. Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli zaistnieje którakolwiek z przesłanek przewidzianych w art. 93 ust. 1 pkt 1 – 7 ustawy PZP.
14. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamieszcza informacje na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.

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

Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska największą ilość punktów zbliżoną do 100.

Wymagania dotyczące wadium:

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

Wzór umowy stanowi Załącznik nr 4 do SWIZ

Opis części zamówienia, jeżeli Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.

57-441 BOŻKÓW 89 A
tel. (074) 871 42 75 kom. 515 152 709
fax. (074) 871 42 52
www.zsa-bozkow.pl
e-mail: zsa@netgate.com.pl



**ZESPÓŁ SZKÓŁ AGROTECHNICZNYCH
IM. BATALIONÓW CHŁOPSKICH
W BOŻKOWIE**



**DOLNY
ŚLĄSK**

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Informacja o umowie ramowej.

Zamawiający nie przewiduje możliwości zawarcia umowy ramowej.

Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub art. 134 ust. 6 pkt 3 PZP.

Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielania zamówień uzupełniających.

Opis sposobu przedstawiania ofert wariantowych lub całościowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe, jeżeli Zamawiający dopuszcza ich składanie.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

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

Rozliczenia pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym będą dokonywane w złotych polskich (PLN) z terminem płatności do 30 dni od daty otrzymania, prawidłowo wystawionej, faktury przez Wykonawcę.

Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

Zamawiający żąda wskazania, odpowiednio do treści postanowień SIWZ, przez Wykonawcę w ofercie całości zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom.

Termin związania ofertą:

Składający ofertę pozostaje nią związany przez 30 dni.

Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

Załączniki do SIWZ:

- oświadczenie wykonawcy w trybie art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (wg wzoru w załączniku nr 1 do SIWZ)
- Oświadczenie o niekaralności za przestępstwo o którym mowa w art. 24 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych, (wg wzoru w załączniku nr 2 do SIWZ)
- Ofertę zgodnie z wymogami określonymi w treści SIWZ (wg wzoru w załączniku nr 3 do SIWZ)
- wzór umowy stanowiący załącznik nr 4 do SIWZ