

**Szkoła Podstawowa nr 38 im. gen. Stanisława Maczka
80-281 Gdańsk, Leśna Góra 2**

Numer sprawy: 1/ZP-SP38/2025

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)

**Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych
na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38
im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku**

**POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
O WARTOŚCI PONIŻEJ PROGU UNIJNEGO
PROWADZONE W TRYBIE PODSTAWOWYM BEZ PRZEPROWADZENIA NEGOCJACJI**

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO/OSOBY UPRAWNIONE DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. ZAMAWIAJĄCY:

Szkoła Podstawowa nr 38 im. gen. Stanisława Maczka

(jednostka organizacyjna działająca w imieniu Gminy Miasta Gdańska,
ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk)

80-281 Gdańsk, Leśna Góra 2, NIP: 584-23-63-958, REGON 192924287

Telefon: 58 342 60 76

Email: sekretariat@sp38.edu.gdansk.pl

Strona WWW: <https://sp38.edu.gdansk.pl/>

2. Adres strony internetowej, na której jest prowadzone postępowanie i na której będą dostępne wszelkie dokumenty związane z prowadzoną procedurą:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-8577b7fb-b0c6-48ce-8d70-d96682319fc2>

- dalej zwana „Platforma zakupowa” lub „Platforma”.

Postępowanie można wyszukać również ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przeglądaj postępowania/konkursy”).

Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia:

ocds-148610-8577b7fb-b0c6-48ce-8d70-d96682319fc2

3. OSOBY UPRAWNIONE DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI:

Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z wykonawcami:

- p. Izabela Kucharczyk, email: i.kucharczyk@sp38.edu.gdansk.pl lub sekretariat@sp38.edu.gdansk.pl

Ze względu na obowiązkową pisemność postępowania wszystkie ewentualne wyjaśnienia ustne nie są dla stron postępowania tj. Wykonawcy oraz Zamawiającego wiążące.

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w oparciu o przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2024 r., poz. 1320), zwanej dalej „Pzp”, aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
2. Postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym bez negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 Pzp.
3. Warunki zamówienia dotyczące przedmiotowego zamówienia oraz postępowania o udzielenie zamówienia zostały określone wyłącznie w niniejszej specyfikacji warunków zamówienia wraz z załącznikami, zwanej dalej „SWZ”. SWZ, jej ewentualne zmiany lub wyjaśnienia oraz inne dokumenty lub informacje bezpośrednio związane z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia udostępniane są na stronie internetowej prowadzonego postępowania (znajdującej się na elektronicznej platformie zakupowej): <https://ezamowienia.gov.pl>.
4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
5. Zamawiający przedłuży termin składania ofert, jeśli nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w ust. 4 powyżej, o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych Wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert.

6. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynie w terminie, o którym mowa w ust. 4 powyżej, Zamawiający nie będzie miał obowiązku udzielania wyjaśnień, ani obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.
7. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępni, bez ujawniania źródła zapytania, na stronie internetowej prowadzonego postępowania wskazanej w ust. 3 powyżej.
8. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ. Dokonaną zmianę treści SWZ Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania wskazanej w ust. 3 powyżej.

III. INFORMACJE OGÓLNE

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim. Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, o których mowa w Rozdziale IV SWZ.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówienia, o którym mowa w art. 214 ust. 1 pkt 8 Pzp.
5. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia rozliczeń z Wykonawcą w walutach obcych.
6. Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.
7. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, z zastrzeżeniem art. 261 Pzp.
8. Zamawiający nie przewiduje zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
9. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
10. Zamawiający nie przewiduje złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty.
11. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

IV. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA I TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Załączniku nr 1 do SWZ oraz w Formularzu cenowym, który zawiera wykaz zamawianych produktów wraz z ich szacunkową ilością (Załącznik nr 2.1-2.8 do SWZ).
3. Zamówienie zostało podzielone na części (kody i nazwy Wspólnego Słownika Zamówień CPV):
 - Część 1:Dostawa pieczywa oraz wyrobów piekarniczych
15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie
 - Część 2:Dostawa mięsa i wędlin
15110000-2 Mięso
15130000-8 Produkty mięsne
 - Część 3:Dostawa produktów mleczarskich
15500000-3 Produkty mleczarskie
 - Część 4:Dostawa warzyw i owoców oraz jaj
03200000-3 Zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy
03142500-3 Jaja
 - Część 5:Dostawa ryb
15220000-6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb
 - Część 6:Dostawa mrożonek
15896000-5 Produkty głęboko zamrożone
15331170-9 Warzywa mrożone

15220000-6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

Część 7:Dostawa wyrobów garmazeryjnych

15894300-4 Dania gotowe

Część 8:Dostawa artykułów ogólnospożywczych

15800000-6 Różne produkty spożywcze

15330000-0 Przetworzone owoce i warzywa

15850000-1 Produkty z ciasta makaronowego

15870000-7 Przyprawy i przyprawy korzenne

15610000-7 Produkty przemiatu ziarna

15400000-2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

03142100-9 Miód naturalny

4. Zamawiane ilości asortymentu mogą ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu na zasadach i warunkach określonych w Projektowanych postanowieniach umownych stanowiących załącznik nr 4 do SWZ.
5. Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji na zasadach i trybie opisanym poniżej:
 - 1) Zamawiający może skorzystać z prawa opcji w ramach każdej z części zamówienia w całości lub w części;
 - 2) Zamówienie realizowane w ramach opcji jest jednostronnym uprawnieniem Zamawiającego, dlatego też nieskorzystanie przez Zamawiającego z prawa opcji nie stanowi podstawy dla Wykonawcy do dochodzenia jakichkolwiek roszczeń w stosunku do Zamawiającego;
 - 3) Zamawiający zawiadomi Wykonawcę o zamiarze skorzystania z prawa opcji. Zawiadomienie będzie zawierało maksymalne ilości asortymentu zamawianego w ramach przedmiotowego uprawnienia Zamawiającego;
 - 4) Warunki realizacji zamówienia objętego prawem opcji będą takie same jak te, które obowiązują przy realizacji zamówienia podstawowego. Zamawiający zastrzega również, że ceny jednostkowe objęte opcją będą identyczne, jak w zamówieniu podstawowym;
 - 5) Zamawiający zastrzega, że maksymalna ilość asortymentu przewidziana w ramach prawa opcji wynosi 30% zamówienia podstawowego i może ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania umowy;
 - 6) Zamawiający może skorzystać z prawa opcji w terminie zamówienia podstawowego.
6. Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia: od dnia zawarcia do dnia 31.12.2025 r. lub do wyczerpania wartości zawartej umowy.
Wskazanie konkretnych dat jest uzasadnione obiektywnymi przyczynami wynikającymi z regulacji z obszaru finansów publicznych. Zgodnie bowiem z art. 46 ustawy o finansach publicznych
7. Wymagania dotyczące zatrudnienia na podstawie stosunku pracy w okolicznościach, o których mowa w art. 95 Pzp – nie dotyczy.
8. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań.
9. Zamawiający dopuszcza możliwość wykonania zamówienia z udziałem **podwykonawców**.
 - a) Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, a także podania przez Wykonawcę nazw podwykonawców, jeżeli są już znani.
 - b) W przypadku powierzenia realizacji umowy podwykonawcy Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego za jego działania lub zaniechania.
10. Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia ofert równoważnych (oferowany przedmiot zamówienia musi spełniać wszelkie wymagania zamawiającego o wszystkich parametrach nie gorszych niż te określone w SWZ, tzn. takich, które gwarantują zachowanie tych samych norm, parametrów i standardów), jeżeli z opisu przedmiotu zamówienia wynika, że przedmiot zamówienia określony został poprzez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę, jeżeli mogłoby to doprowadzić do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych wykonawców lub produktów oraz w zakresie wskazanym w art. 101 ust. 4 Pzp.

11. Jeżeli wskazano nazwy towarów pochodzących od konkretnych producentów to określają one minimalne parametry jakościowe, jakim muszą odpowiadać towary oferowane przez wykonawcę, aby zostały spełnione wymagania stawiane przez zamawiającego. Towary pochodzące od konkretnych producentów stanowią wyłącznie wzorzec jakościowy przedmiotu zamówienia. Posługiwanie się nazwami producentów/produktów ma wyłącznie charakter przykładowy. Zamawiający, wskazując oznaczenie konkretnego producenta (dostawcy) lub konkretny produkt przy opisie przedmiotu zamówienia, dopuszcza jednocześnie produkty równoważne o parametrach jakościowych co najmniej na poziomie parametrów wskazanego produktu, uznając tym samym każdy produkt o wskazanych lub lepszych parametrach.
12. W przypadku niewskazania w ofercie rozwiązania równoważnego zamawiający uzna, iż wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia zgodnie z rozwiązaniami wskazanymi w SWZ.
13. Wykonawca, który w ofercie powoła się na zastosowanie produktów równoważnych do opisywanych w SWZ, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego produkty spełniają wymagania jakościowe określone przez zamawiającego, poprzez wpisanie nazwy produktu równoważnego w Załączniku nr 2 do SWZ oraz wykazanie równoważności oferowanego produktu w stosunku do danej pozycji szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia.

V. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY

1. Zamawiający przewiduje zawarcie umowy zgodnie ze wzorem umowy stanowiącym Załącznik nr 4 do SWZ, zawierającym projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści umowy.
2. Złożenie oferty jest jednoznaczne z akceptacją przez Wykonawcę projektowanych postanowień umowy. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we wzorze umowy.
3. Zakres świadczenia wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
4. Zamawiający przewiduje i zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w treści umowy w zakresie i na zasadach określonych w Załączniku Nr 4 do SWZ.
5. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić wyłącznie w formie pisemnej pod rygorem nieważności, za zgodą obu stron. Zamawiający dopuszcza także dokonanie zmiany umowy w formie elektronicznej.

VI. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

1. udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu:
 - 1) na podstawie art. 108 ust. 1 Pzp, który stanowi, że z postępowania wyklucza się Wykonawcę:
 - a) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
 - handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
 - o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46–48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2023 r. poz. 2048 oraz z 2024 r. poz. 1166) lub w art. 54 ust. 1–4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 930),
 - finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia

przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,

- o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
- powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021 poz. 1745),
- przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
- o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego (art. 108 ust. 1 pkt 1 Pzp);

- b) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w lit. a) powyżej (art. 108 ust. 1 pkt 2 Pzp);
 - c) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności (art. 108 ust. 1 pkt 3 Pzp);
 - d) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne (art. 108 ust. 1 pkt 4 Pzp);
 - e) jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie (art. 108 ust. 1 pkt 5 Pzp);
 - f) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 Pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z Wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia (art. 108 ust. 1 pkt 6 Pzp);
- 2) Zamawiający nie przewiduje przesłanek wykluczenia, o których mowa w art. 109 Pzp;
 - 3) na podstawie przepisów ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (tekst jednolity: Dz. U. 2024 r. poz. 507), które stanowią, że z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wyklucza się Wykonawcę:
 - a) wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z 13 kwietnia 2022 r. (art. 7 ust. 1 pkt 1. Ustawy z 13 kwietnia 2022 r.);

- b) którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (tekst jedn.: Dz.U. 2023 r. poz. 1124 z późn. zm.) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z 13 kwietnia 2022 r. (art. 7 ust. 1 pkt 2 ustawy z 13 kwietnia 2022 r.);
- c) którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (tekst jedn.: Dz. U. z 2023 r. poz. 120 z późn. zm.) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z 13 kwietnia 2022 r. (art. 7 ust. 1 pkt 3 ustawy z 13 kwietnia 2022 r.);

Uwaga:

Lista osób i podmiotów, wobec których zastosowanie mają wskazane wyżej podstawy wykluczenia wynikające z ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, jest prowadzona przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji. Lista jest publikowana w Biuletynie Informacji Publicznej na stronie podmiotowej MSWiA pod następującym adresem internetowym: <https://www.gov.pl/web/mswia/lista-osob-i-podmiotow-objetych-sankcjami#ftn6>.

2. Zamawiający dokona oceny braku podstaw wykluczenia oraz spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu w oparciu o informacje zawarte w oświadczeniu wskazanym w ust. 1 Rozdziału 6 SWZ na dzień składania ofert, a następnie – przed wyborem najkorzystniejszej oferty – na podstawie podmiotowych środków dowodowych złożonych na wezwanie, z zastrzeżeniem postanowień Rozdziału IX SWZ.
3. Wykonawca nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 pkt. 1, 2 i 5 Pzp mających zastosowanie w niniejszym postępowaniu, jeżeli przedstawi dowody na to, że spełnił jednocześnie następujące przesłanki:
 - 1) naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;
 - 2) wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub zamawiającym;
 - 3) podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:
 - a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie Wykonawcy,
 - b) zreorganizował personel,
 - c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,
 - d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
 - e) wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
4. Zamawiający oceni, czy podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w pkt. 3 powyżej, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 3 powyżej, nie będą wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wykluczy Wykonawcę, co spowoduje odrzucenie oferty Wykonawcy.

VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

O udzielenie zamówienia określonego w niniejszej SWZ mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:

- 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym - *Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie;*
- 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów - *Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie;*
- 3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej - *Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie;*
- 4) zdolności technicznej lub zawodowej - *Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie.*

VIII. WYKONAWCY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCY SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie przedmiotowego zamówienia. W takim przypadku wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:
 - 1) Pełnomocnikiem może być jeden z wykonawców działających wspólnie lub osoba trzecia (np. pracownik jednego z wykonawców);
 - 2) Jeżeli pełnomocnikiem pozostałych wykonawców jest wykonawca będący osobą prawną to może on działać zgodnie z ujawnionymi w dokumentach rejestrowych zasadami reprezentacji.
2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. W przypadku wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia brak podstaw do wykluczenia z postępowania powinien wykazać każdy z wykonawców.
4. Wspólników spółki cywilnej obowiązują przepisy dotyczące wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, o których mowa w art. 58 Pzp.

IX. WYKAZ WYMAGANYCH DOKUMENTÓW I OŚWIADCZEŃ

1. Oświadczenia i dokumenty składane wraz z ofertą:
 - 1) Oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 3** do SWZ
 - oświadczenie składane przez Wykonawcę w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert i tymczasowo zastępuje wymagane podmiotowe środki dowodowe;
 - w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
 - 2) odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej;
 - dokument wymagany w celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do reprezentowania Wykonawcy;

- w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, dokument składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie;
 - Wykonawca nie będzie zobowiązany do złożenia dokumentów, o których mowa w niniejszym punkcie, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile wskażecie Państwo dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów – w postaci numeru NIP, REGON, KRS lub innego właściwego dla danego rejestru identyfikatora.
- 3) pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania Wykonawcy
 - dokument wymagany, jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów rejestrowych;
 - 4) pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
 - dokument wymagany, jeżeli oferta składana jest w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego.
 - 5) **Zamawiający nie wymaga w niniejszym postępowaniu składania przez Wykonawcę przedmiotowych środków dowodowych.**
2. Sposób sporządzania dokumentów i oświadczeń wymienionych w ust. 1 powyżej
- 1) Oświadczenia, o których mowa w art.125 ust. 1 Pzp, wskazane w ust.1 pkt 1 powyżej składa się, pod rygorem nieważności:
 - w formie elektronicznej (w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym), lub
 - w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby działającej w imieniu danego Wykonawcy.
 - 2) Dokumenty wskazane w ust. 1 pkt 2 powyżej:
 - dokumenty muszą być sporządzone nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem,
 - w przypadku gdy zostały wystawione jako dokument elektroniczny – przekazuje się ten dokument elektroniczny,
 - w przypadku gdy zostały wystawione jako dokument w postaci papierowej – przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, przy czym poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej dokonuje odpowiednio Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia lub podmiot udostępniający zasoby, w zakresie dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą.
 - 3) Pełnomocnictwa wskazane w ust. 1 pkt 3 oraz 4 powyżej:
 - pełnomocnictwo musi określać jego zakres i być podpisane przez osobę/osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy,
 - w przypadku gdy zostały wystawione jako dokument elektroniczny – przekazuje się ten dokument elektroniczny,
 - w przypadku gdy zostały wystawione jako dokument w postaci papierowej – przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, przy czym poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej dokonuje mocodawca albo notariusz.
 - 4) Tłumaczenia na język polski przekazuje się:
 - w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

- W przypadku gdy tłumaczenia zostaną sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej dokonuje Wykonawca.
- 5) Przez cyfrowe odwzorowanie, o którym mowa w treści niniejszego Rozdziału, należy rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z tą treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału.
- 6) Poświadczeń zgodności cyfrowych odwzorowań z dokumentami w postaci papierowej, o których mowa w treści niniejszego Rozdziału może dokonać również notariusz.
- 3. Jeżeli zachodzić będą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, Zamawiający może w każdym czasie wezwać Wykonawcę lub Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.
- 4. Jeżeli wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu lub są one niekompletne lub zawierają błędy, zamawiający **wezwe** wykonawcę odpowiednio do ich złożenia, poprawienia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie, chyba że:
 - 1) oferta wykonawcy podlega odrzuceniu bez względu na jej złożenie, uzupełnienie lub poprawienie lub
 - 2) zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania;
 Wykonawca składa podmiotowe środki dowodowe na wezwanie aktualne na dzień ich złożenia.

X. INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KOMUNIKOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI, ORAZ INFORMACJE O WYMAGANIACH TECHNICZNYCH I ORGANIZACYJNYCH SPORZĄDZANIA, WYSYŁANIA I ODBIERANIA KORESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ

1. Informacje ogólne
 - 1) Komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy eZamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>.
 - 2) Korzystanie z Platformy eZamówienia jest bezpłatne.
 - 3) Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy eZamówienia określa [Regulamin Platformy e-Zamówienia](#), dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.
 - 4) Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie eZamówienia ani logowania.
 - 5) Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy eZamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa [Regulamin Platformy e-Zamówienia](#).
 - 6) Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
 - 7) W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy eZamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (32) 77 88 999 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> w zakładce „Zgłoś problem”.
2. Sposób komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami (nie dotyczy składania ofert)

- 1) Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”).
W przypadku załączników, które są zgodnie z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być opatrzone, zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem zewnętrznym lub wewnętrznym. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się do przesyłanej wiadomości uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).
 - 2) Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie eZamówienia oraz zalogowania się na Platformie eZamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie eZamówienia.
 - 3) Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.
 - 4) W szczególnie uzasadnionych przypadkach uniemożliwiających komunikację wykonawcy i Zamawiającego za pośrednictwem Platformy eZamówienia, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: sekretariat@sp38.edu.gdansk.pl (nie dotyczy składania ofert).
 - 5) Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity: Dz. U. z 2022 r. poz. 1233 z późn. zm.) wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.
3. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych
- 1) Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 poz. 2415 z późn. zm.).
 - a) Ofertę oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodów, pełnomocnictwa, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby sporządza się w ogólnodostępnych formatach danych, w szczególności w formatach: .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt. **Zamawiający zaleca sporządzanie dokumentów elektronicznych w formacie .pdf.**
 - b) Ofertę oraz oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 Pzp składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej (tj. w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym,
 - 2) Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:

- a) w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (i przekazuje się jako załącznik), lub
- b) jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”).
- 3) W przypadku opatrywania dokumentów elektronicznych kwalifikowanym podpisem elektronicznym:
 - a) dla dokumentów elektronicznych w formacie .pdf zaleca się zastosowanie kwalifikowanego podpisu elektronicznego w formacie PAdES,
 - b) dla dokumentów elektronicznych w formacie innym niż .pdf zaleca się zastosowanie kwalifikowanego podpisu elektronicznego wewnętrznego w formacie XAdES,
 - c) w przypadku użycia kwalifikowanego podpisu elektronicznego w formacie XAdES w wariancie zewnętrznym, należy pamiętać, aby przekazać zarówno podpisywany dokument elektroniczny oraz plik podpisu zewnętrznego.
- 4) Opatrzanie oświadczeń lub dokumentów podpisem zaufanym możliwe jest w serwisie [gov.pl](https://www.gov.pl/web/gov/podpisz-dokument-elektronicznie-wykorzystaj-podpiszaufany) pod adresem: <https://www.gov.pl/web/gov/podpisz-dokument-elektronicznie-wykorzystaj-podpiszaufany>. Aby opatrzyć oświadczenia lub dokumenty podpisem zaufanym należy posiadać profil zaufany ePUAP. Szczegóły dotyczące zakładania profilu zaufanego znajdują się na stronie [gov.pl](https://www.gov.pl) pod adresem: <https://www.gov.pl/web/gov/zaloz-profil-zaufany>. W przypadku dokumentów elektronicznych sporządzonych w formacie .pdf możliwe jest ich opatrzenie podpisem zaufanym w formacie dedykowanym dla dokumentów .pdf.
- 5) Opatrzanie oświadczeń lub dokumentów podpisem osobistym wymaga posiadania dowodu osobistego z certyfikatem podpisu osobistego: „e-dowodu” oraz specjalistycznego czytnika. Szczegóły dotyczące podpisu osobistego oraz e-dowodu znajdują się w serwisie [gov.pl](https://www.gov.pl) pod adresem: <https://www.gov.pl/web/e-dowod/podpis-osobisty>.

XI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Każdy z wykonawców składa tylko jedną ofertę.
2. Ofertę sporządza się w języku polskim, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej (tj. postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym), w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, przez osobę działającą w imieniu Wykonawcy.
3. Dopuszcza się złożenie oferty na jedną lub więcej części zamówienia, o których mowa w Rozdziale IV SWZ.
4. Treść oferty musi być zgodna z warunkami niniejszego zamówienia wynikającymi z ogłoszenia o zamówieniu oraz niniejszej SWZ wraz z załącznikami.
5. Zawartość oferty:
 - 1) Formularz ofertowy – Załącznik nr 1 do SWZ
 - 2) Formularz cenowy – odpowiednio Załącznik nr 2.1 - 2.8 do SWZ;
 - 3) Oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp - Załącznik nr 3 do SWZ;
 - 4) Odpis lub Informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (lub innego rejestru)
 - 5) Pełnomocnictwo – *w przypadku, gdy wykonawcę reprezentuje pełnomocnik*;
 - 6) Pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – *jeśli dotyczy*;
 - 7) Zastrzeżenie wraz z uzasadnieniem mające wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji – *w przypadku zastrzeżenia części oferty jako tajemnica przedsiębiorstwa w oparciu o art.18 ust. 3 Pzp.*

6. Zamawiający nie ujawni informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity: Dz. U. z 2022 r. poz. 1233 ze zm.), jeżeli Wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzeże, że nie mogą być one udostępniane oraz wykaże, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 Pzp.
7. Zamawiający poprawia w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SWZ, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.
8. Wykonawca ponosi koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty z wyjątkiem okoliczności, o których mowa w art. 261 Pzp.

XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni, tj. do dnia 15 lutego 2025 r.**
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert, co oznacza, że pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.
3. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, Zamawiający zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany przez Zamawiającego okres, nie dłuższy niż 30 dni.

XIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XIV. SPOSÓB ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Platformy zakupowej e-Zamówienia.
2. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie:
do dnia 17 stycznia 2025 r. do godz. 9:00.
3. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie zakupowej. Za datę złożenia oferty, przyjmuje się datę i godzinę jej wczytania na Platformie zakupowej.
4. Sposób składania ofert
 - 1) Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski”, widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę” system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola drag&drop („przeciągnij” i „upuść”) służące do dodawania plików.
 - 2) Wykonawca dodaje wybrany z dysku i uprzednio podpisany „Formularz oferty” w pierwszym polu („Wypełniony formularz oferty”). W kolejnym polu („Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”) wykonawca dodaje pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.
Uwaga. W przypadku pojawienia się komunikatu „Czy chcesz kontynuować? Postępowanie nie posiada opublikowanego formularza do tego etapu postępowania. Plik XYZ nie jest poprawnym formularzem interaktywnym wygenerowanym na Platformie” należy kliknąć przycisk „Tak, chcę kontynuować”.
 - 3) Jeżeli wraz z ofertą składane są dokumenty zawierające tajemnicę przedsiębiorstwa wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący

tajemnicę przedsiębiorstwa”. Zarówno załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa jak i uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa należy dodać w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.

- 4) **Formularz ofertowy** podpisuje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Rekomendowanym wariantem podpisu jest typ wewnętrzny. Podpis formularza ofertowego wariantem podpisu w typie zewnętrznym również jest możliwy, tylko w tym przypadku, powstały oddzielny plik podpisu dla tego formularza należy załączyć w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.
- 5) **Pozostałe dokumenty** wchodzące w skład oferty lub składane wraz z ofertą, które są zgodne z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być zgodnie z wyborem wykonawcy opatrzone podpisem typu zewnętrznego lub wewnętrznego. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę” dodaje się uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).
- 6) W przypadku przekazywania dokumentu elektronicznego w formacie podającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 7) System sprawdza, czy złożone pliki są podpisane i automatycznie je szyfruje, jednocześnie informując o tym wykonawcę. Potwierdzenie czasu przekazania i odbioru oferty znajduje się w Elektronicznym Potwierdzeniu Przesłania (EPP) i Elektronicznym Potwierdzeniu Odebrania (EPO). EPP i EPO dostępne są dla zalogowanego Wykonawcy w zakładce „Oferty/Wnioski”.
- 8) Możliwość otwarcia plików zawierających ofertę dostępna jest dopiero po upływie terminu składania ofert.
- 9) Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
- 10) Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”. Po upływie terminu do składania ofert Wykonawca nie może wycofać złożonej oferty.
- 11) Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.
- 12) **Niedostosowanie się do wymogów dotyczących składania ofert jest własnym ryzykiem Wykonawcy i może skutkować odrzuceniem jego oferty.**

XV. TERMIN OTWARCIA OFERT

1. Termin otwarcia ofert: **dnia 17 stycznia 2025 r. godz. 9.30.**
2. Otwarcie ofert następuje niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia po dniu, w którym upłynął termin składania ofert.
3. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania, informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Zamawiający niezwłocznie po otwarciu ofert udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
5. Zgodnie z art. 222 ust. 1 Ustawy PZP w przypadku awarii systemu teleinformatycznego przy użyciu, którego następuje otwarcie ofert, co powoduje brak możliwości ich otwarcia w terminie wskazanym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.

6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
7. Zgodnie z przepisami Ustawy Pzp, Zamawiający nie ma obowiązku przeprowadzania jawnej sesji otwarcia ofert, w sposób jawny z udziałem Wykonawców lub transmitowania sesji otwarcia za pośrednictwem elektronicznych narzędzi do przekazu wideo on-line, a ma jedynie takie uprawnienie.

XVI. SPOSÓB OBLICZENIA CENY

1. Wykonawca zobowiązany jest podać w treści Formularza Oferty cenę oferty dla poszczególnych części zamówienia, dla których składa ofertę.
2. Ceną oferty danej części zamówienia jest wartość brutto za asortyment wymieniony w formularzu cenowym danej części zamówienia.
3. W Formularzu Oferty składanym przez Wykonawcę dla danej części zamówienia należy podać wartości wynikające z cen podanych w Formularzu cenowym dla danej części zamówienia (odpowiednio w załączniku nr 2.1 - 2.8), który stanowi integralną część oferty.
4. Dla każdej pozycji asortymentowej Formularza cenowego danej części zamówienia (odpowiednio w załączniku nr 2.1 - 2.8) należy podać:
 - 1) cenę jednostkową netto;
 - 2) stawkę podatku od towarów i usług (VAT), zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług właściwą dla przedmiotu zamówienia, obowiązującą według stanu prawnego na dzień składania ofert;
 - 3) wartość brutto obliczoną w sposób następujący: cena jednostkowa netto x ilość + podatek VAT
5. Ceny podane w ofercie winny być wyliczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).
6. Każda z cen musi być wyrażona w złotych polskich (PLN) i musi być wyższa od 0.
7. Cena musi uwzględniać wszystkie wymagania SWZ oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
8. Cena oferty może być tylko jedna, nie dopuszcza się wariantowości ceny.
9. Jeżeli złożona zostanie oferta, 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.
10. Określenie ceny ofertowej z zastosowaniem nieprawidłowej stawki podatku od towarów i usług (VAT) potraktowane będzie, jako błąd w obliczeniu ceny i spowoduje odrzucenie oferty, jeżeli nie ziszczą się ustawowe przesłanki omyłki (na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 10 Pzp w związku z art. 223 ust. 2 pkt 3 Pzp).

XVII. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW ORAZ OPIS SPOSOBU OCENY OFERT

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:
 - Cena 60%**
 - Termin realizacji dostawy 20%**
 - Czas na wymianę lub uzupełnienie towaru 20%**

2. Ocena ofert zostanie przeprowadzona dla każdej części zamówienia oddzielnie na podstawie przedstawionych wyżej kryteriów oraz ich wag. Oferty będą oceniane punktowo. Maksymalna liczna punktów jaką, po uwzględnieniu wagi, może osiągnąć oferta wynosi 100 pkt.
3. Ocenie w oparciu o ww. kryterium oceny ofert poddawane są wyłącznie oferty niepodlegające odrzuceniu.
4. Punkty w poszczególnych kryteriach zostaną wyliczone wg wzorów:

Kryterium: „Cena”

- W ramach kryterium „Cena” Zamawiający przyzna punkty w oparciu o następujący algorytm:
Najniższa oferowana cena brutto
$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Cena badanej oferty brutto}}{\text{Najniższa oferowana cena brutto}} \times 100 \times 60 \%$$
- Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Cena” wynosi **60 punktów**.

Kryterium: Termin realizacji dostawy

- W ramach kryterium Termin realizacji dostaw Zamawiający przyzna punkty:

Lp.	Termin realizacji dostaw od dnia złożenia zamówienia	Ilość punktów
1.	Od 25 do 48 godzin	0
2.	Od 5 do 24 godzin	10
3.	Do 4 godzin	20

- Zamawiający wymaga, aby „Termin realizacji dostawy” nie był dłuższy niż 48 godzin od złożenia zamówienia.
- Zaoferowanie terminu dłuższego niż 48 godzin spowoduje odrzucenie oferty.
- W przypadku braku podania w formularzu oferty „Terminu realizacji dostawy” Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 48 godzin.
- Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Termin realizacji dostaw” wynosi **20 punktów**.

Kryterium: Czas na wymianę lub uzupełnienie towaru

- Przez „Czas na wymianę lub uzupełnienie towaru” należy rozumieć czas na wymianę wadliwego lub niespełniającego wymogów opisanych w SWZ przez Zamawiającego lub uzupełnienia braków **liczony od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego drogą elektroniczną**.
- W ramach kryterium „Czas na wymianę lub uzupełnienie towaru” Zamawiający przyzna punkty w W ramach kryterium Termin realizacji dostaw Zamawiający przyzna punkty:

Lp.	Termin realizacji dostaw od dnia złożenia zamówienia	Ilość punktów
1.	Do 120 minut	0
2.	Do 90 minut	10
3.	Do 60 minut	20

- Zamawiający wymaga, aby „Czas na wymianę lub uzupełnienie towaru” nie był dłuższy niż 120 minut od **zgłoszenia przez zamawiającego wadliwej dostawy drogą elektroniczną**. Zaoferowanie terminu dłuższego niż 120 minut spowoduje odrzucenie oferty.
- W przypadku braku podania w formularzu oferty „Czasu na wymianę lub uzupełnienie towaru” Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 120 minut.
- Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Czasu na wymianę lub uzupełnienie towaru” wynosi **20 punktów**.

5. W toku oceny ofert Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wszystkich wyników do dwóch miejsc po przecinku.
6. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dla danej części zamówienia wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawi taki sam bilans ceny i pozostałych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną dla danej części zamówienia, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

XVIII. ZASADY WYBORU OFERTY I UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
2. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta dla danej części zamówienia:
 - 1) odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w Pzp,
 - 2) jest zgodna z treścią SWZ,
 - 3) została uznana za najkorzystniejszą w oparciu o podane kryteria wyboru.
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów.
4. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym SWZ.
5. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
6. W przypadku braku zgody, o której mowa w pkt. 5, oferta podlega odrzuceniu, a zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.
7. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
 - 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - 2) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone – podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
8. O ewentualnym unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia (poszczególnych części zamówienia) Zamawiający zawiadomi równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty – podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
9. Zamawiający udostępni niezwłocznie informacje, o których mowa w ust. 7 pkt. 1 lub 2 powyżej, na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

XIX. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XX. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE MUSZĄ ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminach określonych w art. 308 ust. 2-3 Pzp.

2. Zamawiający powiadomi Wykonawcę, którego oferta została wybrana, o terminie i miejscu zawarcia umowy.
3. Umowa wymaga, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej. Zamawiający dopuszcza zawarcie umowy w formie elektronicznej.
4. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisaniu umowy zobowiązane są wykazać należyte umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
5. **Wykonawca przed podpisaniem umowy przedstawi Zamawiającemu**
 - **dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej na kwotę nie niższą niż wartość przedmiotu umowy w zakresie prowadzonej działalności obejmującym również odpowiedzialność ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe spowodowane przez wyprodukowane, dostarczone lub sprzedane towary;**
 - **kopię zaświadczenia z ostatniej kontroli sanepidu oraz o dopuszczeniu przez sanepid samochodu do transportu;**
6. W przypadku wyboru najkorzystniejszej oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przedstawienia, przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy o udzielenie zamówienia publicznego lub nie wnosi zabezpieczenia należytego wykonania umowy (o ile jest wymagane), Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.

XXI. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY

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 Pzp przysługują środki ochrony prawnej, określone w Dziale IX Pzp.

XXII. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH ORAZ OSÓB ZGŁASZAJĄCYCH NARUSZENIA PRZEPISÓW PRAWA

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:
 - 1) administratorem danych osobowych pozyskanych w ramach niniejszego postępowania jest Szkoła Podstawowa nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku, 80-281 Gdańsk, Leśna Góra 2 (dane kontaktowe w Rozdziale 1 SWZ);
 - 2) inspektorem ochrony danych osobowych jest: p. Eliza Łuczkiewicz-Sztuka. Kontakt z inspektorem ochrony danych za pośrednictwem poczty elektronicznej email: iod@rodo-edu.pl lub poczty tradycyjnej na adres siedziby administratora, z dopiskiem Inspektor ochrony Danych;
 - 3) pozyskane dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia;
 - 4) odbiorcami pozyskanych danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 Pzp;
 - 5) pozyskane dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
 - 6) obowiązek podania przez Wykonawców danych osobowych bezpośrednio ich dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu

- udzielenie zamówienia publicznego, a konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z Pzp;
- 7) w odniesieniu do pozyskanych danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 - 8) Wykonawcy, których dane pozyska Zamawiający, posiadają następujące uprawnienia:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych ich dotyczących;
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania ich danych osobowych, jednakże skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników;
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO, przy czym prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają, że przetwarzanie danych osobowych ich dotyczących narusza przepisy RODO;
 - 9) nie przysługuje Wykonawcom:
 - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO - prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania ich danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
 - 10) przysługuje Wykonawcom prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.
2. Zamawiający zwraca uwagę Wykonawców, że w stosunku do Wykonawców, a także w stosunku do ewentualnych podwykonawców lub podmiotów udostępniających Wykonawcy swoje zasoby, obowiązek informacyjny, o którym mowa w art. 13 ust. 1 i 2 RODO również ma zastosowanie w związku z pozyskiwaniem przez nich danych osobowych od osób, których te dane dotyczą. W stosunku do Wykonawców, podwykonawców lub podmiotów udostępniających Wykonawcy swoje zasoby zastosowanie będzie mieć także obowiązek informacyjny wynikający z treści art. 14 ust. 1-4 RODO, o ile pozyskają one dane osobowe pośrednio.
 3. Jednocześnie Zamawiający informuje, że z uwagi na treść wyłączeń zawartych w art. 14 ust. 5 RODO, Zamawiający, przetwarzając dane osobowe, które pośrednio pozyska w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego (dane osób innych niż samego Wykonawcy), nie będzie obowiązany do odrębnego wypełniania obowiązku informacyjnego wynikającego z przepisu art. 14 ust. 1-4 RODO.
 4. Zamawiający informuje, że posiada wdrożone procedury dotyczące ochrony osób zgłaszających naruszenia przepisów prawa. Więcej informacji znajduje się na stronie BIP Zamawiającego <https://sp38.edu.gdansk.pl/pl/page/bip-sp38/bip-sygnalisci>

XXIII. ZAŁĄCZNIKI DO SWZ

Integralną część niniejszej SWZ stanowią następujące załączniki:

- 1) Formularz ofertowy – *Załącznik 1*;
- 2) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – *Załącznik nr 2*;
- 3) Formularz cenowy – *Załącznik Nr 2.1- 2.8*
- 4) Wzór oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp – *Załącznik Nr 3*;

- 5) Projektowane postanowienia umowy – *Załącznik nr 4*.

Załącznik nr 1 do SWZ

Pełna nazwa Wykonawcy

Adres

NIP..... REGON.....

Tel. Fax

e-mail:

W przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy (firmy) i dokładne adresy wszystkich wspólników spółki cywilnej lub członków konsorcjum

Podlegamy wpisowi do rejestru przedsiębiorców w (zaznaczyć właściwe):

- ☐ KRS NR
dostęp: <https://ekrs.ms.gov.pl/web/wyszukiwarka-krs/strona-glowna/index.html>
- ☐ CEiDG
dostęp: <https://www.biznes.gov.pl/pl/wyszukiwarka-firm/>
- ☐ Inny rejestr

Jesteśmy przedsiębiorstwem ¹ (zaznaczyć właściwe):

☐ mikro ☐ małe ☐ średnie ☐ duże

OFERTA

Nawiązując do ogłoszenia o postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez prowadzenia negocjacji pn.: „*Sukcesywne dostawy artykułów na potrzeby szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku*”, składamy niniejszą ofertę.

1. Oferujemy wykonanie dostaw objętych zamówieniem, zgodnie z wymaganiami zawartymi w specyfikacji warunków zamówienia za cenę obliczoną w formularzu cenowym oraz deklarujemy termin realizacji dostaw, zgodnie z poniższym:

¹ Zgodnie z Zaleceniem Komisji Wspólnot Europejskich z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącym definicji przedsiębiorstw mikro, małych i średnich (2003/361/WE):

a) Na kategorię przedsiębiorstw **mikro, małych i średnich (MŚP)** składają się przedsiębiorstwa, które zatrudniają mniej niż 250 osób, i których obroty roczne nie przekraczają 50 mln EUR, i/lub których roczna suma bilansowa nie przekracza 43 mln EUR.

b) W kategorii MŚP, **małe** przedsiębiorstwo jest zdefiniowane jako przedsiębiorstwo zatrudniające mniej niż 50 osób, i którego obroty roczne i/lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 mln EUR.

c) W kategorii MŚP, przedsiębiorstwo **mikro** jest zdefiniowane jako przedsiębiorstwo zatrudniające mniej niż 10 osób, i którego obroty roczne i/lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 mln EUR.

Część 1: Dostawa pieczywa oraz wyrobów piekarniczych

Cena brutto zł, słownie zł:
..... (kwota przeniesiona z formularza cenowego)

Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia:

do 4 godzin / do 24 godzin / do 48 godzin ²

Czas na wymianę lub uzupełnienie towaru:

do 60 minut / do 90 minut / do 120 minut³

Część 2: Dostawa mięsa i wędlin

Cena brutto zł, słownie zł:
..... (kwota przeniesiona z formularza cenowego)

Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia:

do 4 godzin / do 24 godzin / do 48 godzin ²

Czas na wymianę lub uzupełnienie towaru:

do 60 minut / do 90 minut / do 120 minut³

Część 3: Dostawa produktów mleczarskich

Cena brutto zł, słownie zł:
..... (kwota przeniesiona z formularza cenowego)

Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia:

do 4 godzin / do 24 godzin / do 48 godzin ²

Czas na wymianę lub uzupełnienie towaru:

do 60 minut / do 90 minut / do 120 minut³

² Niepotrzebne skreślić. W przypadku braku skreślenia, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 48 godzin.

³ Niepotrzebne skreślić. W przypadku braku skreślenia, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 120 minut

Część 4: Dostawa warzyw i owoców oraz jaj

Cena brutto zł, słownie zł:
..... (kwota przeniesiona z formularza cenowego)

Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia:

do 4 godzin / do 24 godzin / do 48 godzin ⁴

Czas na wymianę lub uzupełnienie towaru:

do 60 minut / do 90 minut / do 120 minut⁵

Część 5: Dostawa ryb

Cena brutto zł, słownie zł:
..... (kwota przeniesiona z formularza cenowego)

Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia:

do 4 godzin / do 24 godzin / do 48 godzin ⁴

Czas na wymianę lub uzupełnienie towaru:

do 60 minut / do 90 minut / do 120 minut⁵

Część 6: Dostawa mrożonek

Cena brutto zł, słownie zł:
..... (kwota przeniesiona z formularza cenowego)

Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia:

do 4 godzin / do 24 godzin / do 48 godzin ⁴

Czas na wymianę lub uzupełnienie towaru:

do 60 minut / do 90 minut / do 120 minut⁵

⁴ Niepotrzebne skreślić. W przypadku braku skreślenia, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 48 godzin.

⁵ Niepotrzebne skreślić. W przypadku braku skreślenia, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 120 minut

Część 7: Dostawa wyrobów garmażeryjnych

Cena brutto zł, słownie zł:
..... (kwota przeniesiona z formularza cenowego)

Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia:

do 4 godzin / do 24 godzin / do 48 godzin ⁶

Czas na wymianę lub uzupełnienie towaru:

do 60 minut / do 90 minut /do 120 minut⁷

Część 8: Dostawa artykułów ogólnospożywczych

Cena brutto zł, słownie zł:
..... (kwota przeniesiona z formularza cenowego)

Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia:

do 4 godzin / do 24 godzin / do 48 godzin ⁷

Czas na wymianę lub uzupełnienie towaru:

do 60 minut / do 90 minut /do 120 minut⁸

2. Oświadczamy, że zaoferowana wyżej łączna cena zawiera wszystkie koszty składające się na realizację przedmiotu niniejszego zamówienia.
3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Specyfikacji warunków zamówienia i nie wnoszę do niej zastrzeżeń oraz zdobyłem wszelkie informacje potrzebne do właściwego opracowania oferty oraz do należytego wykonania przedmiotu zamówienia
4. Oświadczamy, że w przypadku przyznania nam zamówienia zobowiązujemy się do zawarcia umowy, której treść zawiera załącznik nr 4 do SWZ, w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
5. Oświadczamy, iż uważamy się związani niniejszą ofertą w terminie: **30 dni**, zgodnie z Pzp.

⁶ Niepotrzebne skreślić. W przypadku braku skreślenia, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 48 godzin.

⁷ Niepotrzebne skreślić. W przypadku braku skreślenia, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 120 minut

6. Oświadczenie dotyczące podwykonawstwa (*wypełnić, jeśli dotyczy*).

Oświadczamy, że zamówienie zamierzamy zrealizować przy udziale podwykonawców:

Nazwa i adres podwykonawcy:

.....

Zakres powierzanych prac:

.....

W przypadku, gdy Wykonawca nie wypełni powyższego pkt Zamawiający uzna, że Wykonawca wykona przedmiot zamówienia samodzielnie bez udziału podwykonawców

7. Oświadczam, że wybór naszej oferty **nie będzie** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. z 2024 r. poz. 361 ze zm.).

8. Oświadczamy, iż wymienione niżej dokumenty

.....
stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i zastrzegamy, że nie mogą być one udostępniane. (*uzasadnienie dokonanego zastrzeżenia należy złożyć wraz z ofertą*)

9. Oświadczamy, że:

- a. znamy i przestrzegamy wszelkie obowiązki wynikające z obowiązujących przepisów o ochronie danych osobowych, w tym przepisów Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – dalej: „RODO”;
- b. wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w artykule 13 lub artykule 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu;
- c. przekazywane przez nas dane osobowe mogą być wykorzystane wyłącznie w celach związanych z prowadzonym postępowaniem oraz realizacją umowy zawartej na podstawie niniejszej procedury zakupowej.

Załączniki i dokumenty złożone przez Wykonawcę w terminie na składanie ofert*:

1. Formularz cenowy
2. Oświadczenie Wykonawcy, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp,
3. Odpis lub Informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (lub innego rejestru),
4. Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy (*jeżeli dotyczy*),
5. Pełnomocnictwo do reprezentowania podmiotów występujących wspólnie (*jeżeli dotyczy*),
6. Uzasadnienie zastrzeżenia informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa (*jeżeli dotyczy*).

**Niepotrzebne skreślić*

Załącznik nr 2 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

A. Informacje ogólne

- B. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka Gdańsku.

1. Przedmiot zamówienia obejmuje:

- Część 1: Dostawa pieczywa oraz wyrobów piekarniczych
- Część 2: Dostawa mięsa i wędlin
- Część 3: Dostawa produktów mleczarskich
- Część 4: Dostawa warzyw i owoców oraz jaj
- Część 5: Dostawa ryb
- Część 6: Dostawa mrożonek
- Część 7: Dostawa wyrobów garmażeryjnych
- Część 8: Dostawa artykułów ogólnospożywczych

Szczegółowy asortyment i ilości zawiera Formularz cenowy.

Zamawiający dopuszcza składanie oferty częściowych

*Oferty będą rozpatrywane i oceniane odrębnie dla każdej części. **Oferta częściowa musi obejmować całość zadania wraz z dowozem i wniesieniem artykułów do siedziby (magazynu) Zamawiającego.** Nie dopuszcza się składania ofert tylko na niektóre pozycje asortymentowe danej części zamówienia. Oferty nieobejmujące wszystkich pozycji asortymentowych w danej części zamówienia będą odrzucone w tej części.*

2. Podane ilości są wielkościami szacunkowymi (przewidywanymi).

- 1) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany podanych wielkości z przyczyn od niego niezależnych np.: absencja dzieci, zmiana stanu ilościowego dzieci, zmiana planu zajęć w nowym roku szkolnym (np.: dodatkowe dni wolne) itp.
- 2) Minimalny gwarantowany zakres zamówienia Zamawiający określa na poziomie 40% wielkości dostaw określonych w Formularzu Cenowym. Zamawiający nie gwarantuje wykonania poziomu zamówienia określonego w zdaniu poprzedzającym, w przypadku zaistnienia siły wyższej. Za siłę wyższą uznaje się w szczególności: zamknięcie placówki Zamawiającego z przyczyn związanych z pandemią np.: COVID-19 lub awarię kuchni uniemożliwiającą przygotowanie posiłków.

W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje za ten okres wynagrodzenie, jak i roszczenie o wykonanie umowy w zakresie gwarantowanym.

3. Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji na zasadach i trybie opisanym poniżej:

- 1) Zamawiający może skorzystać z prawa opcji w ramach każdej z części zamówienia w całości lub w części;
- 2) Zamówienie realizowane w ramach opcji jest jednostronnym uprawnieniem Zamawiającego, dlatego też nieskorzystanie przez Zamawiającego z prawa opcji nie stanowi podstawy dla Wykonawcy do dochodzenia jakichkolwiek roszczeń w stosunku do Zamawiającego;
- 3) Zamawiający zawiadomi Wykonawcę o zamiarze skorzystania z prawa opcji. Zawiadomienie będzie zawierało maksymalne ilości asortymentu zamawianego w ramach przedmiotowego uprawnienia Zamawiającego;
- 4) Warunki realizacji zamówienia objętego prawem opcji będą takie same jak te, które obowiązują przy realizacji zamówienia podstawowego. Zamawiający zastrzega również, że ceny jednostkowe objęte opcją będą identyczne, jak w zamówieniu podstawowym;

- 5) Zamawiający zastrzega, że maksymalna ilość asortymentu przewidziana w ramach prawa opcji wynosi 30% zamówienia podstawowego i może ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania umowy;
 - 6) Zamawiający może skorzystać z prawa opcji w terminie zamówienia podstawowego.
4. Miejsce dostawy: magazyn kuchni Zamawiającego w Gdańsku przy ul. Leśna Góra 2.
 5. Wykonawca dostarczy na własny koszt oraz wyładuje i wniesie własnymi siłami zamówione artykuły spożywcze do pomieszczeń wskazanych przez przedstawiciela Zamawiającego.
 6. Produkty muszą być dostarczane samochodem Wykonawcy w opakowaniach jednostkowych podanych w Formularzu Cenowym. Jeśli w toku realizacji umowy zaistnieje brak możliwości dostarczenia towaru w opakowaniu o wskazanej gramaturze dopuszcza się dostarczenie zamówionej ilości w innych opakowaniach jednostkowych po uzyskaniu zgody Zamawiającego. W takiej sytuacji Wykonawca jest zobowiązany każdorazowo opisać zmianę wielkości opakowania oraz wskazać w dokumencie dostawy odpowiednią adnotację w tym zakresie. W takim przypadku łączna cena dostarczonego asortyment w zmienionych opakowaniach jednostkowych będzie odpowiadać cenie zamówionego asortymentu.
 7. Termin obowiązywania umowy: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2025 r. lub do wyczerpania maksymalnej wartości umowy.
Zamawiający zastrzega sobie prawo do przerw w dostawach wynikających kalendarza roku szkolnego, w tym przerwy wakacyjne, ferii i przerw świątecznych, wprowadzenia nauczania zdalnego oraz działania siły wyższej, w tym obostrzeń związanych z COVID-19. Z tytułu ww. przerw w dostawach nie przysługują Wykonawcy żadne roszczenia.
Uzupełniające wskazanie konkretnych dat jest uzasadnione obiektywnymi przyczynami wynikającymi z regulacji z obszaru finansów publicznych. Zgodnie bowiem z art. 46 ustawy o finansach publicznych Zamawiającego jako dysponenta środków publicznych obowiązuje zasada roczności budżetu.
 8. Dostawy będą odbywały się sukcesywnie, partiami zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w terminie wskazanym w zapotrzebowaniu, po cenach określonych w formularzu cenowym stanowiącym Załącznik do umowy odpowiednio do każdej części. Przez dni robocze należy rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.
 9. Wykonawca dostarczy zamówiony towar w terminie godzin od złożenia zamówienia /zostanie wpisany termin zgodny z deklaracją Wykonawcy w ofercie/. Zamawiający może wyznaczyć dłuższy termin dostawy.
Zadeklarowany „termin realizacji dostawy” stanowi kryterium pozacenowe kryterium oceny ofert. „Termin dostawy” nie może być dłuższy niż 48 godzin od złożenia zamówienia wysłanego do Wykonawcy drogą elektroniczną. Zaoferowanie terminu dłuższego niż 48 godzin spowoduje odrzucenie oferty. W przypadku braku podania w formularzu oferty „Terminu dostawy” Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 48 godzin.
 10. Zapotrzebowania na poszczególne dostawy, określające zamawiany asortyment, jego ilości oraz termin dostawy zgodny z deklaracją Wykonawcy w ofercie, będą składane w godzinach pracy Zamawiającego. Jeśli termin realizacji dostawy liczony od dnia złożenia zamówienia wypada w dzień wolny od pracy lub poza godzinami pracy Zamawiającego, terminem realizacji dostawy będzie pierwszy dzień roboczy następujący po dniu złożenia zamówienia, w godzinach od 7.00 do 9.00. Zamawiający może wyznaczyć dłuższy termin dostawy.

- 11.** W przypadku dostarczenia towaru w sposób wadliwy i niezgodny z zamówieniem, w szczególności ze względu na jakość i/lub ilość dostarczonych artykułów, Wykonawca na własny koszt uzupełni zamawiane ilości lub wymieni towar na wolny od wad, **w czasie zadeklarowanym w ofercie.**

Uwaga. Zadeklarowany „Czas na wymianę lub uzupełnienie towaru” stanowi kryterium pozacenowe kryterium oceny ofert. Zaoferowanie terminu dłuższego niż 120 minut spowoduje odrzucenie oferty.

- 12.** ¹W przypadku awarii zamrażarek będących w posiadaniu Zamawiającego - Wykonawca zobowiązany jest nieodpłatnie użyczyć Zamawiającemu zamrażarki do czasu usunięcia awarii sprzętu. Przekazanie sprzętu Zamawiającemu i jego odbiór od Zamawiającego nastąpi transportem i na koszt Wykonawcy oraz zostanie potwierdzone protokołem przekazania/odbioru sprzętu (ze wskazaniem numeru seryjnego lub innego identyfikatora użyczanego sprzętu) podpisanym przez przedstawiciela Zamawiającego i Wykonawcy.

C. Wymagania jakościowe dostarczanych artykułów spożywczych:

- 1) Artykuły nie będą wskazywały oznak nieświeżości lub zepsucia,
- 2) Produkty będą świeże, o dobrym smaku, we wskazanym okresie przydatności do spożycia dla danego produktu. Pod pojęciem „Termin przydatności do spożycia”, o którym mowa w zdaniu powyżej oraz w poszczególnych tabelach określających asortyment będący przedmiotem zamówienia, należy rozumieć czas jaki pozostał do upływu terminu wskazanego na opakowaniu jako data przydatności do spożycia;
- 3) Asortyment będzie dostarczany w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną:
 - informację o nazwie środka spożywczego (skład),
 - informacje w sprawie producenta (nazwie),
 - datę przydatności do spożycia
 - gramaturę/litraż,
- 4) Dostarczone artykuły spożywcze muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne.
- 5) Produkty będą pierwszego gatunku,
- 6) Dostarczone produkty były czyste, bez ziemi, piachu i brudu,
- 7) Dostarczone produkty będą nieuszkodzone mechanicznie, będą spełniały wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach i posiadały właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadały ważne terminy ważności do spożycia,
- 8) Artykuły żywnościowe objęte dostawą muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnianie wymogów sanitarno-epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia, oraz certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP a także dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych w tym pochodzenie, nazwę producenta i datę produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).
- 9) Pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną żywnością do miejsca wskazanego przez Zamawiającego muszą posiadać aktualne (określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach) orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
- 10) Wykonawca będzie dostarczał asortyment własnym transportem, na swój koszt i ryzyko, zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych,

¹ Dotyczy umowy na dostawę produktów mrożonych

- 11) Transport do siedziby Zamawiającego realizowany będzie środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia (w tym mrozonek) w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
- 12) Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu. Ponosi on całkowitą odpowiedzialność za dostawę towaru i bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne,
- 13) Dostawy będą realizowane zgodnie z zasadami „Dobrej praktyki higienicznej”, szczególnie w zakresie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu,
- 14) Pojemniki oraz opakowania będą posiadały atest PZH dopuszczający do kontaktu z żywnością,
- 15) Transportery i/lub kontenery używane do przewozu środków spożywczych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie i kondycji technicznej, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem i muszą, w miarę potrzeby, być tak zaprojektowane i skonstruowane, by umożliwić właściwe czyszczenie i/lub dezynfekcję.
- 16) Pojemniki w pojazdach i/lub kontenerach nie mogą być używane do transportowania niczego poza środkami spożywczymi, jeśli mogłoby to prowadzić do zanieczyszczenia.
- 17) W przypadku, gdy transportery i/lub kontenery są wykorzystywane do przewożenia czegokolwiek poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych jednocześnie, musi być zapewnione skuteczne rozdzielanie produktów.
- 18) W przypadku, gdy transportery i/lub kontenery zostały użyte do przewożenia czegokolwiek innego poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych, konieczne jest skuteczne czyszczenie między przewożeniem ładunków, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia.
- 19) Środki spożywcze w transporterach i/lub kontenerach muszą być tak rozmieszczone i zabezpieczone, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia.
- 20) W miarę potrzeby, transportery i/lub kontenery wykorzystywane do przewożenia środków spożywczych muszą być przystosowane do utrzymania ich właściwej temperatury i – tam, gdzie to konieczne - zaprojektowane tak, aby umożliwić kontrolowanie tych temperatur.

D. Przepisy dotyczące dostaw:

- 1) Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby realizował dostawy zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz akta wykonawcze wydane na podstawie tej ustawy;
- 2) Dostarczone produkty będą dopuszczone do sprzedaży i będą spełniać wymagania (w zależności od zaoferowanej przez Wykonawcę części zamówienia) wynikające z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności określone w:
 - a) rozporządzeniu 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)
 - b) ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448), w tym HACCP
 - c) ustawie z 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1980)
 - d) ustawie z 16.12.2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 872)
 - e) rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.)
 - f) rozporządzeniu (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z późn. zm.)
 - g) Rozporządzenie (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L2002.31.1 z późn. zm.)

- h) Rozporządzenie (WE) 853/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04. 2004 r. poz. 1 ze zm.)
- i) Rozporządzenie Komisji nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustanawiające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L.2006.364.5 z późn. zm.), które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych przez pomioty działające na rynku spożywczym do smażenia żywności, zwane dalej „tłuszczami”
- j) Rozporządzenie (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE. L.2004338.4);
- k) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) 1925 /2006 oraz uchylenia Dyrektywy Komisji 87/250/EWG, Dyrektywy Rady (WE) nr 90/496/EWG, Dyrektywy Komisji 1999/10WE, Dyrektywy 2000/13 WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/WE oraz Rozporządzenia Komisji (WE) NR 608/2004 (Dz. U. UE. L.304/18 z dnia 22.11. 2011 z późn.zm.)
- l) Rozporządzenie delegowane 2019/428 zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 543/2011 w zakresie norm handlowych w sektorze owoców i warzyw (Dz.U.U.E.L.2019.75.1)

FORMULARZ CENOWY
CZĘŚĆ 1- pieczywo, wyroby piekarskie

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Butki grahamki Skład produktu - Mąka pszenna graham (56%), woda, mąka pszenna, drożdże, cukier, sól, olej rzepakowy. BEZ ZAWARTOŚCI L-cysteiny pozyskiwanej z włosów. Waga 50-80g	z dnia wypieku	SZT	150			-	-	-
2	Butka wrocławska - o wadze 50-100g, pieczywo z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą wypieku butek, podłużna lub okrągła butka, z poprzecznym podziałem, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, aromat swoisty dla rodzaju butki, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Waga 50-80g	z dnia wypieku	SZT	3000			-	-	-
3	Butki ziarnista Skład produktu - Mąka pszenna, woda, ziarna słonecznika (4,0%), ziarna siemienia lnianego (4,0%), ziarna dyni (3,5%), ser żółty, drożdże, słód żytni, sól warzona, mąka żytnia, olej rzepakowy. Dodatkowo - inne ziarna w zależności od rodzaju butki. BEZ oleju palmowego, syropów typu glukozowo - fruktozowy, maltozowy, sztucznych barwników. BEZ ZAWARTOŚCI L-cysteiny pozyskiwanej z włosów. Waga 50-80g	z dnia wypieku	SZT	150			-	-	-
4	Chałki zdobne – mąka pszenna, jajka, cukier, drożdże, woda, sól. Charakteryzuje się puszystością i sprężystą konsystencją oraz lekko słodkim smakiem, kształt podłużny, Waga 300g	z dnia wypieku	SZT	170			-	-	-
5	Chleb graham – chleb świeży z bieżącej produkcji, maksymalnie 12 godz. od momentu wypieku, bez uszkodzeń mechanicznych, skórka brązowa, miękisz równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, waga od 350-400 g	z dnia wypieku	SZT	25			-	-	-
6	Chleb razowy - mąka żytnia, woda, mąka żytnia razowa 2000, zakwas żytni, sól, drożdże Waga 500g	z dnia wypieku	SZT	30			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7	Chleb pszenno-żytni – chleb świeży z bieżącej produkcji, maksymalnie 12 godz. od momentu wypieku, bez uszkodzeń mechanicznych, skórka brązowa, mięksiz równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, waga 500g	z dnia wypieku	SZT	600			-	-	-
8	Chleb ze słonecznikiem – chleb świeży z bieżącej produkcji, maksymalnie 12 godz. od momentu wypieku, bez uszkodzeń mechanicznych, skórka brązowa, mięksiz równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, waga 450-500g	z dnia wypieku	SZT	100			-	-	-
9	Chleb żytni pełnoziarnisty – chleb świeży z bieżącej produkcji, maksymalnie 12 godz. od momentu wypieku, bez uszkodzeń mechanicznych, skórka brązowa, mięksiz równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba, waga 450-500g	z dnia wypieku	SZT	50			-	-	-
10	Chleb orkiszowy - woda mąkaorkiszowa pełnoziarnista, mąka orkiszowa 630, zakwas żytni, drożdże, sól -waga 350-500g	z dnia wypieku	SZT	10			-	-	-
11	Drożdżówki z różnym nadzieniem – kruszonka, ser, marmolada, mak, z bieżącej produkcji maks. 12 godzin od wypieku Waga 40-50g	z dnia wypieku	SZT	300			-	-	-
12	ROGAL - Składniki: mąka PSZENNA; woda; cukier; tłuszcz: smalec wieprzowy; drożdże; mak niebieski; sól. Waga 80-100g	z dnia wypieku	SZT	150			-	-	-
13	Butka tarta – wysuszona butka pszenna drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, opakowanie jednostkowe – torebka papierowa lub zgrzewka termokurczliwa, oznakowana, zabezpieczona (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Opakowanie od 500-1000 g	1 miesiąc	KG	30			-	-	-
Razem (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)									0,00 zł

Artykuły piekarnicze powinny być dostarczane suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci, bez obcych zapachów. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone mechanicznie, połamane, niewyrośnięte, zakalcowate wewnątrz lub o zbyt ciemnym kolorze skórki. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów.

FORMULARZ CENOWY
CZĘŚĆ 2 - mięso i wędliny

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Boczek wędzony bez żeberk i bez skóry , powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa: charakterystyczna dla wędzonek. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	7 DNI	KG	50			-	-	-
2	Karkówka – bez kości, w całości, świeża – część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szynowego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)	7 DNI	KG	60			-	-	-
3	Kiełbasa podwawelska nie mniej niż 80% mięsa wieprzowego – smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. Pakowany po 100-300g	7 DNI	KG	100			-	-	-
4	Kiełbasa z szynki lub równoważna nie mniej niż 80% mięsa wieprzowego – smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. pakowane po 100-300g	7 DNI	KG	15			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5	Kiełbasa biała surowa – smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, ostonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu	7 DNI	KG	20			-	-	-
6	Kabanos – mięso(128g mięsa z kurczaka, 10g mięsa z jagnięciny użyto do przygotowania 100g produktu), sól, przyprawy. Ostonka barania. Pakowana po 500g	7 DNI	KG	10			-	-	-
7	Kiełbasa z piersi kurczaka mięso z piersi kurczaka (104g mięsa na 100g produktu), naturalne przyprawy, cukier pakowana min. po 100 -300 g	7 DNI	KG	5			-	-	-
8	Mięso z piersi indyka, bez skóry - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	7 DNI	KG	150			-	-	-
9	Mięso z piersi kurczaka, bez skóry - pojedynczy, świeży – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego.	7 DNI	KG	480			-	-	-
10	Mięso z ud kurczaka, ze skórą trybułowane ze bez piór, bez grzbietu, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego.	7 DNI	KG	600			-	-	-
11	Mięso z ud kurczaka, ze skórą (bioderka) bez piór, bez grzbietu, o wadze od 20 do 30 dag, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego.	7 DNI	KG	50			-	-	-
12	Mięso z ud kurczaka, ze skórą (pałka) bez piór, bez grzbietu, o wadze od 10 do 20 dag, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego.	7 DNI	KG	75			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
13	Mięso z udźca indyka, bez skóry pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	7 DNI	KG	300			-	-	-
14	Mięso ze skrzydeł indyka, ze skórą bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC)	7 DNI	KG	50			-	-	-
15	Parówki z szynki 100 g mięsa z szynki na 100 g produktu, sól, przyprawy, bez dodatku glutenu, glutaminianu, barwników i fosforanów. Pakowane od 100-500g	7 DNI	KG	30			-	-	-
16	Szynka wędzona mięso wieprzowe z szynki (104 g wykorzystano do przygotowania 100 g gotowego produktu), sól, aromaty naturalne, białko wieprzowe kolagenowe, błonnik pszenny bezglutenowy, glukoza, przyprawy, ekstrakty przypraw. Pakowane po 100-300g	7 DNI	KG	2			-	-	-
17	Szynka bez konserwantów mięso wieprzowe (100g wyrobu wyprodukowano ze 110g szynki wieprzowej), sól, glukoza, cukier, aromaty, cebula suszona, białko wieprzowe, ekstrakty owoców i warzyw. Pakowana po 100-300g	7 DNI	KG	20			-	-	-
18	Polędwiczki wieprzowe ekstra – świeże, część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy, jednolity soczysty mięsień, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	7 DNI	KG	60			-	-	-
19	Łopatką- wieprzowa - barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	7 DNI	KG	500			-	-	-
20	Schab ekstra bez kości - część zasadnicza wieprzowiny- odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach- swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. Z chowu polskiego.	7 DNI	KG	150			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
21	Wieprzowina, szynka surowa barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	7 DNI	KG	150			-	-	-
22	Szynka surowa wieprzowa- ekstra- kulka- bez kości część zasadnicza wieprzowiny-odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i gołonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).	7 DNI	KG	50			-	-	-
Razem (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)									0,00 zł

Cechy dyskwalifikujące towar:

obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, w przypadku wątroby występowanie pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienie stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, brak Handlowego Dokumentu Identyfikującego warunki termiczne transportu lub temperatura surowców nie odpowiadająca wymaganiom. Zamawiający zastrzega, że wielkość przedmiotu zamówienia - ilości produktów w poszczególnych pozycjach może ulec zmianie.

Wymagania dla wędlin:

- czystość - wędliny czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi;
 - konsystencja - jędrna, elastyczna;
 - smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla wędlin z danego rodzaju, bez oznak zepsucia;
 - świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, ostonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona. Niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod ostonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w ostonkach naturalnych.
- Mięso do produkcji wędlin/wędliny nie nastrzykiwane solankami zawierającymi wielofosforany, azotany, produkty drobiowe nie zawierające MOM (mięso oddzielone mechanicznie). Wędliny wędzone naturalnie – bez składników chemicznych o aromacie przypominający w smaku, kolorze i zapachu dym drzewny.
- Mięso do produkcji wędlin/wędliny bez zagęstników, substancji wzmacniających zapach i smak, konserwantów, soli, i innych dodatków, barwników.

Zapewnienie transportu samochodem przystosowanym do przewozu żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych od 0-4 °C. Dostawa żywności musi przebiegać zgodnie z procedurami systemu HACCP.

FORMULARZ CENOWY
CZĘŚĆ 3 - produkty mleczarskie

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Napój mleczny typu Actimel mleko częściowo odtłuszczone, mleko odtłuszczone odtworzone, płynny cukier (B) lub cukier (V), dekstroza, koncentrat składników mineralnych z mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych, Lactobacillus casei: min. 20 miliardów/100g opk. 100g	21 dni	SZT	2000			-	-	-
2	serek kanapkowy typu Almette skład ser twarogowy, soli i białek mleka. 150g	21 dni	KG	3			-	-	-
3	Jogurt grecki zawierający nie więcej niż 10g cukru na 100g/ml produktu, oraz zawierający nie więcej niż 10g tłuszczu na 100g/ml produktu. Opakowanie jednostkowe 1l,	21 dni	L	150			-	-	-
4	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu kubek plastikowy, poj. 1l,	21 dni	L	100			-	-	-
5	Masło klarowane tzw. „płynne złoto”, opakowanie min. 500 g Charakteryzuje je złocista barwa, lekko orzechowy aromat i delikatny posmak podkreślający walory potraw. Nie pali się w wysokich temperaturach. Nie wsiąka w smażone potrawy, przez co jest bardzo wydajny, typu „Mlekovita” lub równoważny opk. 0,5kg	21 dni	KG	20			-	-	-
6	Masło ekstra 82-83% - niesolone w kostkach o zawartości tłuszczu min. 82%, o smaku czystym, lekko kwaśnym, z lekkim posmakiem pasteryzacji, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą, starannie uformowana, powierzchnia gładka, sucha, barwa: jednolita, dopuszcza się intensywniejszą na powierzchni, w opakowaniu: kostka o gramaturze 200 g. , producent: Trzebownik, Jasienica Rosielna lub równoważne, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy.	21 dni	KG	200			-	-	-
7	Mleko spożywcze UHT, 2% tłuszczu - wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, barwa jasnokremowa, konsystencja płynna. Mleko normalizowane, pasteryzowane, zawartość białka 3 %, opakowanie bezpośrednie: kartonik 1l, producent: Trzebownik, Jasienica Rosielna lub równoważne,	30 dni	L	2000			-	-	-
8	Maślanka naturalna - mleko, żywe kultury bakterii mlekowych opk. 1l w kartonie	21 dni	L	200			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
9	Ser twarogowy półtłusty - smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, zapach: pasteryzacji, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy . Opakowanie 500g klin	14 dni	SZT	70			-	-	-
10	Monte mleko (52 %), śmietanka, cukier, skrobia modyfikowana, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu (0,7 %), zmielone orzechy laskowe (0,5 %), czekolada w proszku (0,5 %), skrobia, substancje zagęszczające: karagen, mączka chleba świętojańskiego, wapń, aromat. opk 50g	14 dni	SZT	200			-	-	-
11	Ser, Edamski pełnotłusty , smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita w całej masie, w plastrach 0,5 kg.	21 dni	KG	14			-	-	-
12	Ser, Gouda tłusty pełnotłusty , smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita w całej masie, w plastrach 0,5 kg.	21 dni	KG	14			-	-	-
13	Ser (wiórki) – typu Gouda lub równoważny, pełnotłusty, smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita w całej masie, w workach 135G	14 dni	KG	5			-	-	-
14	Śmietana, 12% tłuszczu kwaśna homogenizowana, skład; śmietanka. Żywe kultury bakterii mlekowych.Smak: lekko kwaśny, kremowy, zapach: czysty, bez obcych zapachów, produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego, opakowanie jednostkowe 400ml, producent: ZOTT lub równoważne.	14 dni	L	100			-	-	-
15	Śmietana, 15% tłuszczu słodka skład: aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)., cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), Roztwór białka soczewicy (woda, mąka z soczewicy 2,5 %), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy,, stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), Waga 1 litr	30 dni	L	180			-	-	-
Razem (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)									0,00 zł

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

1. Wskazane produkty mleczne nie mogą zawierać więcej niż 10g cukrów 100g/ml produktu gotowego do spożycia bez dodatków substancji słodzących z definiowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 zawierające nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g/ml produktu gotowego do spożycia. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów.
2. Zapewnienie transportu samochodem przystosowanym do przewozu żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych 0-4 °C lub nie wymagającej przechowywania w obniżonych temperaturach maks. Do 20 °C. Dostawa żywności musi przebiegać zgodnie z procedurami systemu HACCP.

FORMULARZ CENOWY
CZĘŚĆ 4 -warzywa i owoce oraz jaja

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Ananas owoc dojrzały, o twardej skorupie, o wadze nie większej niż 1,5 kg. Owoce powinny być - jędrne w momencie dostawy; całe; zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia; czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami	7 dni	KG	50			-	-	-
2	Arbuz kl. I, świeży, dojrzały, zdrowy, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, nienadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych,	7 dni	KG	300			-	-	-
3	Awokado o idealnie ciemno zielonym zabarwieniu bez jakichkolwiek plam, otarć, śladów zepsucia, gnica, uszkodzeń, skórka niezbyt miękka, nie gąbczasta. Owoce awokado powinny być - jędrne w momencie dostawy; całe; zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia; czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami; z szypułką, czysto uciętą, której długości nie powinna być większa niż 10 mm. Jednak brak szypułki nie jest uważany za wadę pod warunkiem, że miejsce po szypułce pozostaje suche i nienaruszone; bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego; bez obcych zapachów i/lub smaków. Owoce awokado powinny być twarde. Owoce awokado powinny osiągnąć taki stopień rozwoju, który zapewni kontynuację procesu dojrzewania aż do osiągnięcia pełnej dojrzałości. Owoce dojrzałe nie powinny być gorzkie. Jakość owoców awokado powinny być takie, aby mogły one: wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość.	7 dni	KG	5			-	-	-
4	Banan świeży, zdrowy, nienadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, małe owoce (1 szt. o wadze 100-120 g)	7 dni	KG	1200			-	-	-
5	Botwina, boćwina – kl. I. świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści, czysta, sucha, bez śladów uszkodzeń mechanicznych pęczek 0,5kg	7 dni	PĘCZKI	20			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6	Borówka amerykańska kl. I, świeża, dojrzała, zdrowa, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, nienadmarznięta, czysta, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych opak-100-125g	7 dni	KG	25			-	-	-
7	Brzoskwinia kl. I, świeża, dojrzała, zdrowa, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, nienadmarznięta, czysta, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Do 100g	7 dni	KG	250			-	-	-
8	Burak kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	7 dni	KG	150			-	-	-
9	Cebula - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	7 dni	KG	270			-	-	-
10	Cebula czerwona kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	7 dni	KG	10			-	-	-
11	Cytryna kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	7 dni	KG	75			-	-	-
12	Czosnek kraj pochodzenia: Polska- główki - kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry waga 100g	7 dni	KG	20			-	-	-
13	Dynia świeża ozdobna od 200-500g	7 dni	KG	25			-	-	-
14	Grapefruit kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	7 dni	KG	10			-	-	-
15	Gruszka odmiany: Konferencja, Paryżanka, Lukaszówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Komisówka, General Leclerc - kl.I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, do 100g	7 dni	KG	900			-	-	-
16	Jabłko deserowe soczyste, słodko - winne, odmiany: Ala, Eliza, Cortland, Gala, Idared, Jonagold, Ligoł, Lobo, Rubin, Champion, Decosta, Jonagored,, Paula Red - kl. I . świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, do 100g	7 dni	KG	900			-	-	-
17	Jaja kurze całe świeże klasy 0 lub 1, rozmiar m (waga 53-63g) Jaja - kurze CPV:03142500-3, PN-86/A- 86504 - zgodne z klasą I A, rozmiar L. każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, niedopuszczalne są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: -nazwę lub numer producenta oraz adres, -klasę jakości, nadrukowany numer identyfikacyjny. Dokument HDI	21 dni	SZT	2200			-	-	-
18	Kalafior – kl. I, świeży, zdrowy czysty, bez łodygi i liści, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, sztuka od 1-2 kg	7 dni	KG	10			-	-	-
19	Kalarepa kl.I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, do 100g	7 dni	SZT	350			-	-	-
20	Kapusta biała kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	7 dni	KG	100			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
21	Kapusta czerwona kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	7 dni	KG	50			-	-	-
22	Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką (pakowana w słoik, wiaderko - kl. I. Produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Kapusta pakowana w wiaderka z plastiku dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji. opk. do 5kg	21 dni	KG	120			-	-	-
23	Kapusta pekińska - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, Waga 800g - 1000g	7 dni	KG	60			-	-	-
24	Kapusta włoska kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, Waga 1500-2000g	7 dni	KG	30			-	-	-
25	Kiełki rzodkiewki, brokuła, słonecznika opk. od 100- 200 g	7 dni	KG	10			-	-	-
26	Kiwi kl. I - całe (bez szypułki) świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, do 70g	7 dni	KG	100			-	-	-
27	Koper ogrodowy (w pęczkach o masie 15-20 g, bez łodyg, korzenia), kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia	7 dni	PĘCZKI	200			-	-	-
28	Mandarynki świeże, bez pestek, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 4 do 6 cm	7 dni	KG	300			-	-	-
29	Maliny świeże w sezonie), kl. I. owoce zdrowe, świeże, bez plam, oznak gnicia, nie uszkodzone, dojrzałe, pakowane po opk. 100-250g	7 dni	KG	5			-	-	-
30	Marchew luz- kl. I - odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja, Perfekcja, Regulska, cała świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	7 dni	KG	550			-	-	-
31	Melon dojrzały, bez oznak gnicia, plam	7 dni	KG	50			-	-	-
32	Mix sałat – kl. I, opakowanie jednostkowe, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych opk. 500g	7 dni	opk.	45			-	-	-
33	Mięta doniczka	7 dni	SZT	10			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
34	Morele świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, czyste, suche, o dobrym smaku, nienadmarzniete, bez śladów uszkodzeń mechanicznych do 100g	7 dni	KG	50			-	-	-
35	Nektarynka – świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, czyste, suche, o dobrym smaku, nienadmarzniete, bez śladów uszkodzeń mechanicznych do 100g	7 dni	KG	200			-	-	-
36	Ogórek kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, do 150g	7 dni	KG	300			-	-	-
37	Ogórek kiszony kiszony o średnicy do 3 cm , pakowany w słoik, wiaderko, bez konserwantów kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji. opak. do 5kg	21 dni	KG	300			-	-	-
38	Papryka czerwona - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	7 dni	KG	250			-	-	-
39	Papryka zielona kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	7 dni	KG	50			-	-	-
40	Papryka żółta kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	7 dni	KG	50			-	-	-
41	Rozpunka, Rukolla świeża bez oznak zwiędnięcia opak. do 500g	7 dni	opak.	50			-	-	-
42	Rzepa biała bez liści, kl. I. świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarzniete, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	7 dni	SZT	100			-	-	-
43	Rzodkiewka – świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarzniete, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach Waga 100g	7 dni	PĘCZKI	100			-	-	-
44	Pietruszka, korzeń , pakowana próżniowo po 5kg - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	7 dni	KG	50			-	-	-
45	Pietruszka, liście - bez łodygi i korzeni waga 20g	7 dni	PĘCZKI	100			-	-	-
46	Pomarańcza świeża, dojrzała, czysta, zdrowa, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, bez śladów uszkodzeń mechanicznych waga do 100g	7 dni	KG	180			-	-	-
47	Pomidor malinowy - kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	7 dni	KG	80			-	-	-
48	Pomidor koktajlowy (czerwony, żółty, pomarańczowy, czarny) – owoce nie przekraczają 3-4 cm średnicy, świeże, bez oznak zepsucia, czyste, nienadmarzniete, różne kolory opak do 500g	7 dni	KG	90			-	-	-
49	Por - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	7 dni	KG	30			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
50	Sałata lodowa kl. I, pakowana każda główka oddzielnie, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści. Waga 100g-120g	7 dni	SZT	100			-	-	-
51	Sałata masłowa – krucha, kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści Waga 200g-220g	7 dni	SZT	90			-	-	-
52	Seler korzeniowy – czysty, zdrowy, świeży, suchy, bez korzeni, bez plam, oznak gnicia i śladów uszkodzeń mechanicznych. Luz, kl. I	7 dni	KG	50			-	-	-
53	Seler naciowy – czysty, zdrowy, świeży, suchy, bez korzeni, bez plam, oznak gnicia i śladów uszkodzeń mechanicznych. Waga 500g pakowane w folię, kl. I	7 dni	SZT	25			-	-	-
54	Szczypiorek – kl. I, świeży, w pęczkach o masie 20 g dojrzały, zdrowy, czysty, suchy, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń mechanicznych, bez cebuli	7 dni	PĘCZKI	100			-	-	-
55	Śliwka – odmiany: Węgierka zwykła, Węgierka Dąbrowicka, Cacanska Rana, President, Elena, Bluefre, Lepotica, Opal, Brzoskwinia, kl. I, świeża, soczysta, dojrzała, zdrowa, bez plam, oznak gnicia, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 35 do 60 mm	7 dni	KG	150			-	-	-
56	Truskawki świeże (w sezonie), kl. I, owoce zdrowe, bez plam, oznak gnicia, świeże, nieuszkodzone, dojrzałe. Pakowane od 200-1000g	7 dni	KG	35			-	-	-
57	Winogrona (białe i czerwone, bezpestkowe) kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	7 dni	KG	120			-	-	-
58	Ziemniaki jadalne późne – pakowane w opak. 10-20 kg, kl. I, spełniające wymagania normy PN-75/R-74450 lub równoważnej, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, wymagany przy fakturze nr dystrybutora, zdrowe, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy poprzecznej min. 4 cm (od sierpnia do kwietnia)	7 dni	KG	2700			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
59	Ziemniaki jadalne młode – pakowane w opak. 10-20 kg, kl. I, spełniające wymagania normy PN-75/R-74450 lub równoważnej, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, wymagany przy fakturze nr dystrybutora, zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm (od maja do lipca)	7 dni	KG	150			-	-	-
Razem (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)									0,00 zł

1) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nieuszkodzone, Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian; Warzywa i owoce muszą być bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania;

2) Barwa: Typowa dla odmiany;

3) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;

4) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;

5) Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów;

6) Wymagany dokument HDI; Ziemniaki – wymagany przy fakturze nr dystrybutora.

7) Zapewnienie transportu samochodem przystosowanym do przewozu żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych 0-4°C lub nie wymagającej przechowywania w obniżonych temperaturach maks. Do 20°C. Dostawa żywności musi przebiegać zgodnie z procedurami systemu HACCP.

FORMULARZ CENOWY
CZĘŚĆ 5 - ryby

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Dorsz, brzuszki bez skóry (Gadus Morhua) SHP do 5% glazury /nie czarniak, nie plamiak/ płaty produkcji morskiej / płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla dorsza smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jetkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza dopuszcza się lekko miękką; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	7 dni	KG	30			-	-	-
2	Dorsz, świeży, filety ze skórą (Gadus Morhua) SHP do 5% glazury /nie czarniak, nie plamiak/ płaty produkcji morskiej / płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla dorsza smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jetkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza dopuszcza się lekko miękką; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	7 dni	KG	50			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	Łosoś, świeży , filety ze skórą łososia bez skóry (filet mrożony), do 5% glazury, płaty produkcji morskiej bez ości, kl. I, płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla łososia, smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla łososia, nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla łososia; dopuszcza się lekko miękką; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	7 dni	KG	200			-	-	-
4	Morszczuk mrożony - filety ze skórą bez skóry (filet mrożony), do 5% glazury, płaty produkcji morskiej bez ości, kl. I, płat mięsa z morszczuka o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla morszczuka, smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla morszczuka, nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla morszczuka; dopuszcza się lekko miękką; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy	7 dni	KG	100			-	-	-
Razem (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)									0,00 zł

Ryby powinny być świeże, w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nieuszkodzone, niezamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów

Ryby mrożone opakowanie zewnętrzne szczelne oznakowanie w j. polskim, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, każda warstwa oddzielona folia przekładową. temp. Przy przyjęciu min - 18 stopni. Do każdej partii wysyłkowej proszę dostarczyć handlowy dokument identyfikacyjny.

2. Zapewnienie transportu samochodem przystosowanym do przewozu produktów mrożonych oraz żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych od 0-4 °C. Temperatura transportu produktów mrożonych wymagana poniżej -18 °C, wskazany nr rejestracyjny pojazdu oraz nazwisko kierowcy powyższe informacje muszą zostać wykazane wraz z dokumentem dostawy. Dostawa produktów mrożonych musi przebiegać zgodnie z procedurami systemu HACCP.

FORMULARZ CENOWY
CZĘŚĆ 6- mrożonki

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Ananas – mrożony, kostka kl. I sypkie, nieoblodzone, opakowanie 500-2500 g	90dni	KG	10			-	-	-
2	Barszcz ukraiński, mrożony – nieuszkodzony mechanicznie, bez obcych posmaków, opakowanie 500-2500 g	90dni	KG	20			-	-	-
3	Brokuły, mrożone – bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokułu, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie min. 2 kg	90dni	KG	60			-	-	-
4	Brukselka, mrożona - barwa typowa dla brukselki, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie min. 2 kg	90dni	KG	40			-	-	-
5	Cukinia – zielona, żółta, głęboko mrożona, kostka kl. I, sypkie, nieoblodzone, opakowanie 2-4 kg	90dni	KG	30			-	-	-
6	Dynia mrożona - bez obcych posmaków, kostka , nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	90dni	KG	20			-	-	-
7	Fasolka szparagowa , mrożona żółta, zielona cięta, I kat., odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20 do 40 mm, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, opak. 2-4 kg	90dni	KG	80			-	-	-
8	Groszek zielony, mrożony – mrożony bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	90dni	KG	70			-	-	-
9	Kalafior, mrożony – bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla kalafiora, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	90dni	KG	70			-	-	-
10	Kukurydza, mrożona – głęboko mrożona kl. I, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone, opak. min. 2 kg	90dni	KG	20			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	Łosoś kostka z kawałków fileta mrożona 100g – produkt głęboko mrożony, 4% lodu, płyty produkcji morskiej, bez ości, kl. I, płat mięsa z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla łososia, smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla łososia, nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jętkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla łososia; dopuszcza się lekko miękką; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy, kostka z kawałków fileta, min.100 g, opakowanie 5 kg	90dni	KG	5			-	-	-
12	Maliny, mrożone – mrożona, całe owoce bez szypulek, kl. I sypkie, nieoblodzone, barwa typowa dla malin, opakowanie od 2 kg	90dni	KG	5			-	-	-
13	Marchew z groszkiem, mrożona – barwa typowa dla warzywa, marchew kostka, groszek zielony bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	90dni	KG	70			-	-	-
14	Marchewka mini -wielkość do 3cm, bez obcych zapachów, syпка, niesklejona, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie min. od 2 kg	90dni	KG	70			-	-	-
15	Marchew, mrożona bez obcych zapachów, syпка, niesklejona, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie min. od 2 kg	90dni	KG	50			-	-	-
16	Pietruszka korzeń kostka -mrożona, w postaci kostek, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, nieoblodzone oraz nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2-4 kg	90dni	KG	10			-	-	-
17	Por – mrożony, w postaci plastrów, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, nieoblodzone oraz nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2-4 kg	90dni	KG	45			-	-	-
18	Paluszki rybne 60g XXL conajmniej 74% ryby Paluszki rybne na bazie filetów z mintaja (ze zrównoważonych połowów posiadających certyfikat MSC), cięte i panierowane, wstępnie obsmażone. Produkt głęboko mrożony.filety z MINTAJA (74%), mąka PSZENNA, olej rzepakowy, skrobia ziemniaczana, woda, sól, przyprawy (papryka,kurkuma), drożdże. Opakowanie 100 szt x 60g =. 6kg	90dni	KG	350			-	-	-
19	Pieczarka mrożona – plastry, krojona, bez obcych posmaków, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. min. 2 kg	90dni	KG	50			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
20	Papryka czerwona , mrożona bez obcych zapachów, sypka, niesklejona, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie min. od 2 kg	90dni	KG	80			-	-	-
21	Seler – mrożony, kostka, bez obcych posmaków, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. min. 2 kg	90dni	KG	30			-	-	-
22	Szpinak, mrożony – brykiet mrożony, rozdrobniony kl. I bez obcych posmaków, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. min. 2 kg	90dni	KG	10			-	-	-
23	Śliwki bez pestek , mrożone mrożona, owoce całe, bez pestek, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	90dni	KG	40			-	-	-
24	Truskawki, mrożone – owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2-4 kg	90dni	KG	70			-	-	-
25	Owoce leśne – owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2-4 kg	90dni	KG	30			-	-	-
26	Wiśnie bez pestek, mrożone – mrożona, owoce całe, bez pestek, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2-4 kg	90dni	KG	30			-	-	-
27	Warzywa w stylu rustykalnym składniki: kalafior, marchewżółta, marchew, kalafior ramanesko, groszek cukrowy, woda, masło, oliwa z oliwek, sól, cukier, pieprz. Pakowane po 1500g	90dni	KG	80			-	-	-
28	Filety rybne w chrupiącej panierce 100g skład: filet z mintaja co najmniej 67% , mąka pszenna, olej rzepakowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże. Karton - wielkość opakowania 60szt x 100g = 6kg	90dni	KG	30			-	-	-
29	Mintaj w panierce (ogonki) - 90g skład: filet z mintaja co najmniej 74% , mąka pszenna, olej rzepakowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże. Przyprawy; kurkuma, papryka. Wielkość opakowania (karton) 67szt x 90g = 6,03 kg	90dni	KG	30			-	-	-
30	Fish Nuggets Original MINTAJ conajmniej 70% , mąka (PSZENNA, kukurydziana), woda, olej rzepakowy, sól, JAJA w proszku, modyfikowana skrobia kukurydziana, mąka z GORCZYCY, cukier, substancje spulchniające (difosforany, węglany sodu), skrobia PSZENNA, drożdże, dekstroza. Wielkość opakowania. 3szt x 1000g = 3kg	90dni	KG	100			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
31	Kluseczki w stylu "Spätzle" Woda, mąka pszenna durum (PSZENICA), JAJO kurze, sól. Wielkość opakowania 10 szt. 1000 g = 10,0 kg	90dni	KG	50			-	-	-
32	Tortelloni ze szpinakiem i ricottą nadzieniem szpinakowym, z dodatkiem sera ricotta. Wielkość opakowania 6 szt. 1500 g=9kg	90dni	KG	50			-	-	-
33	Ryż z warzywami ryż dziki i biały długoziarnisty dodaek marchewki kukurydzy pietruszki brokuła opk 1500g	90 dni	KG	50			-	-	-
34	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona 4 składnikowa–(marchew, por, seler, pietruszka) w postaci prążków (paski) o długości ok 3-4 cm, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, nieoblodzone oraz nieuszkodzone mechaniczne, opakowanie 2-4 kg	90dni	KG	400			-	-	-
Razem (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)									0,00 zł

1. Mrożonki warzywne i owocowe oraz mrożone produkty rybne powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieuszczelnione. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów. Ryby mrożone opakowanie zewnętrzne szczelne oznakowanie w j. polskim, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, każda warstwa oddzielona folia przekładkową Do każdej partii wysyłkowej proszę dostarczyć handlowy dokument identyfikacyjny.

2. Zapewnienie transportu samochodem przystosowanym do przewozu produktów mrożonych oraz żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych od 0-4 °C. Temperatura transportu produktów mrożonych wymagana poniżej -18 °C, wskazany nr rejestracyjny pojazdu oraz nazwisko kierowcy powyższe informacje muszą zostać wykazane wraz z dokumentem dostawy. Dostawa produktów mrożonych musi przebiegać zgodnie z procedurami systemu HACCP.

FORMULARZ CENOWY
CZĘŚĆ 7 - wyroby garmazeryjne

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Devolaille z mastem (mięso nie mielone) – mięso świeże, niemielone, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu 100g szt. Bez koperku	3 dni	KG	250			-	-	-
2	Kopytka – świeże, skład: ziemniaki 65%, mąka pszenna, jaja, olej roślinny, sól, przyprawy, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu. Opk do 2kg	3 dni	KG	90			-	-	-
3	Krokiety z szynką i żółtym serem lub z pieczarką – świeże niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu 100 g szt.	3 dni	KG	54			-	-	-
4	Kluski śląskie opk do 2kg	3 dni	KG	35			-	-	-
5	Pierogi/Kluski leniwe – świeże, skład: twaróg mielony 35%, mąka pszenna, twaróg mielony półtłusty 23,4%, mleko, masa jajowa, cukier, olej, płatki ziemniaczane, cukier waniliowy, sól barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu opk do 2kg	3 dni	KG	90			-	-	-
6	Naleśniki z twarogiem 100g– świeże, skład: twaróg półtłusty krajanka 22,7%, twaróg półtłusty mielony 11,4%, mleko, mąka pszenna, cukier waniliowy, masa jajowa pasteryzowana, cukier, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu opk do 2kg	3 dni	KG	300			-	-	-
7	Pierogi z serem twarogowym i owocami – świeże, skład: twaróg mielony min. 25%, owoce min. 10%, mleko, mąka pszenna, cukier waniliowy, jajka, cukier pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu opk. do 2kg	3 dni	KG	80			-	-	-
8	Pierogi z mięsem świeże , skład: mięso mieszane, mąka pszenna, jaja, olej, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu opk do 2kg	3 dni	KG	100			-	-	-
9	Pierogi z owocami (z owoców sezonowych) – świeże, skład: mąka pszenna, owoce 20%, jaja, olej, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, różne rodzaje opk. do 2kg	3 dni	KG	100			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
10	Pierogi ruskie – świeże, skład: mąka pszenna, ziemniaki 28%, ser biały 12%, woda, jaja, cebula, olej roślinny, sól, pieprz, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia opak. do 2kg	3 dni	KG	60			-	-	-
11	Pierogi z kapustą i grzybami opak. do 2kg	3 dni	KG	40			-	-	-
12	Placki ziemniaczane – świeże, skład: powyżej 70% ziemniaków, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu. Opak. do 2kg	3 dni	KG	100			-	-	-
13	Gołąbki z mięsem - skład: mięso mielone z szynki lub łopatki 75%, ryż biały 15%, kapusta biała 10%, marchew 5%, sól s/p 120g szt opak. do 2kg	3 dni	KG	100			-	-	-
14	Racuchy z jabłkiem – świeże, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu opak. do 2kg	3 dni	KG	150			-	-	-
Razem (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)									0,00 zł

Produkty garmażeryjne powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Powinny być bez śladów pleśni. Zapewnienie transportu samochodem przystosowanym do przewozu produktów mrożonych oraz żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych 0-4 °C. Temperatura transportu

FORMULARZ CENOWY
CZĘŚĆ 8 - artykuły ogólnospożywcze

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatność i od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Mąka pszenna – typ 500, typu Lubella lub równoważna, opakowanie jednostkowe 1 kg, torebki papierowe	60 dni	KG	30			-	-	-
2	Mąka ziemniaczana – typu „Kupiec”, „Melvit” lub równorzędne, opakowania jednostkowe 1 kg	60 dni	KG	6			-	-	-
3	Mąka pełnoziarnista typ 2000 opak1kg	60 dni	KG	10			-	-	-
4	Mąka kukurydziana opak do 1kg	60 dni	KG	5			-	-	-
5	Olej uniwersalny – rafinowany olej rzepakowy, z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, nadający się do smażenia i sałatek, typu „Kujawski” lub równoważny, opakowania butelki plastikowe 1l-5l, zawartość tłuszczu w 10 g: kwasy tłuszczowe nasycone- 0,7 g, kwasy tłuszczowe jednonienasycone 6,5 g, kwasy wielonienasycone 2,8 g, cholesterol 0 mg	60 dni	l	100			-	-	-
6	Ocet jabłkowy – 250ML	60 dni	SZT	3			-	-	-
7	MAKARON kukurydziany, z soczewicy, ciecierzycy zielonego groszku - opakowanie jednostkowe 5000-1000 g	60 dni	KG	5			-	-	-
8	Makaron bezjajeczny z semoliny duru wytwarzany jest z tak zwanej semoliny, czyli mąki pozyskiwanej ze specjalnej odmiany pszenicy Triticumdurum. Jest to zboże będące mutacją pradawnej płaskurki (Triticumdicoccum), które charakteryzuje się wyjątkową twardością i grubością nasion. różne kształty świderki, łazanki, spaghetti, muszelki, kokarda, rurka, w kształcie ryżu, zacierka, nitka, penne, alfabet lub równoważny opakowanie jednostkowe 3-5 kg	60 dni	KG	450			-	-	-
9	Miód – pszczeli naturalny 100%, wielokwiatowy, nektarowy, polski bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym min.1000 g; miód nie może być mieszaniną różnych miódów.	60 dni	KG	30			-	-	-
10	Majonez – z jaj z dobrego chowu, źródło omega3, bez konserwantów skład: olej rzepakowy (76%), żółtka jaj 3%, woda, musztarda, ocet, cukier, sól, przyprawy, zawartość tłuszczu 80%, regulator kwasowości (kwasek cytrynowy) typu „KIELECKI” lub równoważny, opak. stoik 500 ml	60 dni	SZT	30			-	-	-
11	Kasza manna – produkt sypki, pakowany 1 kg	60 dni	KG	7			-	-	-
12	Kasza owsiana – produkt sypki, pakowany min. 0,5-1 kg	60 dni	KG	5			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatność i od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
13	Kasza gryczana – produkt sypki, pakowany 3-5 kg	60 dni	KG	60			-	-	-
14	Kasza bulgur – produkt sypki, pakowany 3-5 kg	60 dni	KG	80			-	-	-
15	Kasza jęczmienna – średnia i gruba, perłowa mazurska, po ugotowaniu powinna być sypka i nie powinna się sklejać, w opakowaniach 3-5 kg	60 dni	KG	30			-	-	-
16	Kasza jaglana – produkt sypki, pakowany 3-5 kg	60 dni	KG	8			-	-	-
17	Kasza pęczak – produkt sypki, pakowany po 3-5 kg	60 dni	KG	100			-	-	-
18	Kasza kuskus perłowa – produkt sypki, pakowany 1-5 kg	60 dni	KG	10			-	-	-
19	Groch – nasiona suche, ziarna w całości i połówki kl. I, jednorodne odmiany, świeże, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, opakowanie 1-5 kg	60 dni	KG	20			-	-	-
20	Groszek ptysiowy – opakowanie 1000G	60 dni	KG	5			-	-	-
21	Fasola „Jaś” – suszona, ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych opakowanie 1-5 kg	60 dni	KG	30			-	-	-
22	Ryż paraboliczny – produkt sypki, ziarna nie uszkodzone zdrowe, bez zanieczyszczeń, pakowane hermetycznie. Typu knorr lub równoważne, pakowany 3-5 kg	60 dni	KG	120			-	-	-
23	Ryż biały – produkt sypki, ziarna nie uszkodzone zdrowe, bez zanieczyszczeń, pakowane hermetycznie. Typu knorr lub równoważne, pakowany 3-5 kg	60 dni	KG	50			-	-	-
24	Ryż brązowy – produkt sypki, ziarna nieuszkodzone zdrowe, bez zanieczyszczeń, pakowane hermetycznie. Typu huglli lub równoważne, pakowany 3-5 kg	60 dni	KG	40			-	-	-
25	Fasola czerwona – suche ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych pakowany 1-5 kg	60 dni	KG	30			-	-	-
26	Cukier biały kryształ – bez zanieczyszczeń, opakowanie jednostkowe: torebki papierowe 1 kg typu „Królewski” lub równoważny	60 dni	KG	40			-	-	-
27	Herbata o smaku owocowym – min. 50% owoców, ekspresowa , po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak owocowy – różne smaki, opakowanie – pudełko do 200 g zawierające torebki ekspresowe	60 dni	KG	1			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatność i od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
28	Herbata ziołowa – ekspresowa saszetka, , po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak – różne smaki, m.in. mięta, pokrzywa, melisa, lipa, rumianek, opakowanie – pudełko do 200 g zawierające torebki ekspresowe	60 dni	KG	1			-	-	-
29	Herbata czarna –ekspresowa saszetka, czarna, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak opakowanie – pudełko 100 szt. zawierające torebki ekspresowe	60 dni	KG	1			-	-	-
30	Herbata z suszu owocowego owoce czarnego bzu, owoce jagody, owoce aronii, jabłko, owoce głogu, kwiat hibiskusa, skórka dzikiej róży, owoce jarzębiny, aromat opk. 100g	60 dni	KG	5			-	-	-
31	Koncentrat pomidorowy 30% bez konserwantów – konsystencja stała w formie pasty, kolor czerwony, typu „Pudliszki” lub równoważny, Pomidory tłuszcz +/- 0,5g, węglowodany 19g, błonnik 3,6g, białko 4,7g, sól0,06g (zawartość soli wynika z obecności naturalnie występującego sodu) opakowanie jednostkowe: stoik 950 ml	60 dni	L	70			-	-	-
32	Żur – skład: mąka żytnia typ-720, woda. Opakowanie pojemność 500 ml	60 dni	L	30			-	-	-
33	Sól – sodowo-potasowa, ważona, spożywcza, opakowanie jednostkowe 1 kg bez substancji zbrylających	60 dni	KG	40			-	-	-
34	Cukier puder – bez zanieczyszczeń , opakowanie jednostkowe 0,5-1 kg	60 dni	KG	5			-	-	-
35	Pulpa pomidorowa – ze świeżych pomidorów 100%, opakowanie 2,550-4,1 kg	60 dni	KG	69			-	-	-
36	Rodzyunki suszone – smak słodki, niesiarkowane, bez dodatku cukrów i substancji słodzących. Opakowanie 0,5-1 kg	60 dni	KG	10			-	-	-
37	Wafle ryżowe - naturalne opk. 110g	60 dni	SZT	50			-	-	-
38	Wafle ryżowe - z polewą malinową opk. 66g	60 dni	SZT	200			-	-	-
39	Soczewica – zielona, nasiona suche, pakowana 1-5 kg	60 dni	KG	30			-	-	-
40	Soczewica – czerwona, nasiona suche, pakowana 1-5 kg	60 dni	KG	30			-	-	-
41	Proszek do pieczenia opk. 30g	60 dni	szt	20			-	-	-
42	Śliwka suszona – bez pestki, niesiarkowana, naturalna, bez konserwantów, opakowanie min.1 kg	60 dni	KG	10			-	-	-
43	Morele, suszone – niesiarkowane, bez pestki, naturalne, bez konserwantów, opakowanie min.1 kg	60 dni	KG	7			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatność i od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
44	Ketchup premium – typu „Roleski” lub równoważny min. 205 gramów pomidorów na 100 gramów produktu, bez skrobi i konserwantów, pomidory, ocet jabłkowy, sól himalajska, przyprawy, naturalny aromat, koncentrat z soku czarnej marchwi, substancja słodząca: sukraloza, ekstrakt przypraw. Zawiera cukry naturalne występujące w pomidorach. opk. 425 ml	60 dni	KG	7			-	-	-
45	Kakao 16% – proszek, opakowanie jednostkowe 150g g	60 dni	KG	1			-	-	-
46	Kawa inka – różne smaki, opakowanie jednostkowe, 200 g (czekolada, słony karmel, naturalny)	60 dni	KG	1			-	-	-
47	Dżem – 100% owoca, różne smaki, niskosłodzony pasteryzowany, bez konserwantów, słoik min. 280 g	60 dni	KG	1			-	-	-
48	Musztarda – sarepska opakowanie min. 185g	60 dni	SZT	10			-	-	-
49	Ciecierzycy/cieciorka – sucha, bez oznak pleśni, bez zanieczyszczeń opakowanie min. 1 kg	60 dni	KG	30			-	-	-
50	Czosnek granulowany – charakterystyczny smak, swoisty zapach dla czosnku, konsystencja sypka, opakowanie jednostkowe 1050 g opk PET	60 dni	KG	20			-	-	-
51	Flipsy kukurydżiane - smak toffi, czekolady, truskawki opk. 70g	60 dni	SZT	30			-	-	-
52	Szczaw – konserwowy siekany, opakowanie słoik 2500 ml	60 dni	L	25			-	-	-
53	Stonecznik – łuskane ziarna, opakowanie 0,5-1 kg	60 dni	KG	2			-	-	-
54	Pestki dyni, łuskane , nie siarkowane z UE, opakowanie 0,5-1 kg	60 dni	KG	2			-	-	-
55	Laska wanilii – Wania laska o długości min. 14 cm. Soczysta i aromatyczna.	60 dni	SZT	5			-	-	-
56	Chrzan – tarty min.75% chrzanu, słoik – 900 ml	60 dni	KG	10			-	-	-
57	Daktyle – suszone, niesiarkowane, naturalne, bez konserwantów opk.do 1000g	60 dni	KG	5			-	-	-
58	Mleko kokosowe – miąższ kokosa min.85%,opak. jedn. 1 l, karton, produkt naturalny, bez konserwantów i polepszaczy	60 dni	L	30			-	-	-
59	Mus owocowy – 100% owoca , opak. 100 g	60 dni	SZT	1000			-	-	-
60	Płatki orkiszowe – struktura i konsystencja sypka, w postaci odrębnych płatków, zapach i smak swoisty, niedopuszczalne zanieczyszczenia, opakowanie min. 0,5 kg	60 dni	KG	3			-	-	-
61	Płatki owsiane, górskie – struktura i konsystencja sypka, w postaci odrębnych płatków, zapach i smak swoisty, niedopuszczalne zanieczyszczenia, opakowanie min.0,5 kg	60 dni	KG	7			-	-	-
62	Płatki migdałowe – niesiarkowane, z UE, opakowanie 100g	60 dni	KG	1			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatność i od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
63	Płatki kukurydziane – zawartość kukurydzy min. 90%, różne rodzaje z pełnego ziarna, struktura i konsystencja sypka, w postaci różnokształtnych płatków, niedopuszczalne zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśni, psucia, zwilgocenia, obecności szkodników, opak. 1000 g	60 dni	KG	20			-	-	-
64	Płatki żytnie – struktura i konsystencja sypka, w postaci odrębnych płatków, zapach i smak swoisty, niedopuszczalne zanieczyszczenia, opakowanie min. 0,5 kg	60 dni	KG	5			-	-	-
65	Płatki wielozbożowe czekoladowe „kulki” opak 500g skład: mąka 68% (pszenna, pszenna pełnoziarnista, ryżowa, kukurydziana), cukier, ilulina, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu 7%, olej słonecznikowy, emulgator, regulator kwasowości, naturalne aromaty.	60 dni	KG	3			-	-	-
66	Biszkopty - skład: mąka pszenna, jaja, cukier opak. 220g	60 dni	SZT	20			-	-	-
67	Papryka słodka w proszku – smak słodki, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, opakowanie jednostkowe 720g opak.PET	60 dni	KG	15			-	-	-
68	Papryka słodka wędzona w proszku – smak słodki wędzony, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, opakowanie jednostkowe 720 g opak.PET	60 dni	KG	5			-	-	-
69	Oregano – sypki, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 110 g. opak.PET	60 dni	KG	2			-	-	-
70	Rozmaryn – sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 250 g opak.PET	60 dni	KG	2			-	-	-
71	Bazylia – sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 230g opak.PET	60 dni	KG	2			-	-	-
72	Majeranek – aromatyczny, gorzki smak, typu „Prymat” lub równoważny, opakowanie jednostkowe 150g opak.PET	60 dni	KG	6			-	-	-
73	Liść laurowy – bez obcych zapachów, typu „Prymat” lub równoważny, opakowanie jednostkowe 80g opak.PET	60 dni	KG	2			-	-	-
74	Ziele angielskie – silny zapach, gorzki korzenny smak, typu „Prymat” lub równoważny, opakowanie jednostkowe 600 g opak.PET	60 dni	KG	2			-	-	-
75	Curry – sypki, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe od 900g opak.PET	60 dni	KG	5			-	-	-
76	Pieprz czarny naturalny mielony – wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, opakowanie jednostkowe 820g opak.PET	60 dni	KG	10			-	-	-
77	Cynamon mielony – przyprawa korzenna bez dodatków, opakowanie jednostkowe opak. 320g PET	60 dni	KG	2			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności i od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
78	Zioła prowansalskie – produkt sypkie bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 300 g opk.PET	60 dni	KG	2			-	-	-
79	Koncentrat – barszcz czerwony – sok z buraka ćwikłowego z sokiem z cytryny 100% zagęszczony: sok z buraka ćwikłowego, sok z cytryny, przecier z selera, sól morską, pieprz, majeranek. Produkt pasteryzowany. Opk 1l	60 dni	L	30			-	-	-
80	KOLENDRA - 100%, produkt sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe 230G opk. PET	60 dni	KG	1			-	-	-
81	Kurkuma – 100% , produkt sypki bez obcych zapachów, opakowania jednostkowe min. 350 g opk.PET	60 dni	KG	1			-	-	-
82	Imbir – produkt sypki, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 250 g opk.PET	60 dni	KG	1			-	-	-
83	Lubczyk – liść suszony, opakowanie jednostkowe 120 g PET	60 dni	KG	20			-	-	-
84	Tymianek – otarty, opakowanie jednostkowe min. 140g opk.PET	60 dni	KG	3			-	-	-
85	Cząber – charakterystyczny smak, swoisty zapach dla cząbra, konsystencja sypka, opakowanie jednostkowe 130g PET	60 dni	KG	2			-	-	-
86	Gatka muszkatołowa – charakterystyczny smak, swoisty zapach dla gatki, konsystencja sypka. Opakowanie jednostkowe 350 g opk.PET	60 dni	KG	2			-	-	-
87	Jabłka prażone – bez zbędnych konserwantów i sztucznych aromatów, opakowanie jednostkowe stoik 690G	60 dni	KG	50			-	-	-
88	Musli – (płatki owsiane, jęczmienne i żytnie, z owocami, pestkami dyni) opakowanie 0,350 kg	60 dni	KG	5			-	-	-
89	Ciastka zbożowe Fit – ciasteczka zbożowe, różne rodzaje bez cukru z żurawiną, morelą, kakaowe, jagodowe 50g w kartoniku 20szt	60 dni	OP	100			-	-	-
90	Masło orzechowe 100% orzeszków arachidowych, 100% bez sztucznych dodatków, bez oleju palmowego, bez dodatku soli, bez dodatku cukru OPK. 900g	60 dni	KG	2			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatność i od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
91	Granola różne smaki - pełnoziarniste płatki owsiane 55,7%, czekolada belgijska 10% (miazga kakaowa, cukier, emulgator: lecytyny (z soi); naturalny aromat waniliowy), cukier trzcinowy, syrop ryżowy, olej słonecznikowy, mąka (jęczmienna, kukurydziana), miód, pomarańcza liofilizowana 2%, sól morską, aromat, substancja spulchniająca: węglany sodu; emulgator: lecytyny (z soi).(czekolada-pomarańcza, truskawka, wiśnia,jagoda - granat,OPK 350G	60 dni	KG	2			-	-	-
92	Sok – zagęszczony koncentrat zawiera 100% owoców lub warzyw, różne smaki, opakowanie jednostkowe 1 kg, saszetki (sok jabłkowy, pomarańczowy, cytryna	60 dni	KG	200			-	-	-
93	Siemię lniane opak 400g	60 dni	SZT	10			-	-	-
94	Syrop klonowy 330g	60 dni	L	5			-	-	-
95	Wiórki kokosowe opak 200g	60 dni	OPK	20			-	-	-
96	Migdały płatki - opak do 100g	60 dni	KG	1			-	-	-
97	Oliwa z oliwek - w ciemnej butelce 0,5l	60 dni	l	3			-	-	-
98	Ser Vegę opak do 500G	60 dni	KG	1			-	-	-
99	Deser Vegę opak do 150G	60 dni	SZT	20			-	-	-
100	Orzechy włoskie opak 100g	60 dni	SZT	10			-	-	-
101	Kmin rzymski mielony 500 g PET	60 dni	KG	1			-	-	-
102	Czarnuszka PET 450G	60 dni	KG	1			-	-	-
103	Koper suszony 130g opak. PET	60 dni	KG	5			-	-	-
104	Pietruszka suszona 190g opak. PET	60 dni	KG	5			-	-	-
105	Suszone pomidory z bazylią i czosnkiem 350g PET	60 dni	KG	1			-	-	-
106	Estragon 200g PET	60 dni	KG	1			-	-	-
107	Goździki 280g PET	60 dni	KG	1			-	-	-
108	Papryka słodka płatki 450g PET	60 dni	KG	2			-	-	-
109	Woda - niegazowana z dziubkiem poj. 250 ml	60 dni	L	1000			-	-	-
110	Woda - niegazowana poj. 5000 ml	60 dni	L	200			-	-	-
111	Ptasie mleczko 330g	60 dni	SZT	250			-	-	-
112	Sok w kartoniku 100% porcja owoców	60 dni	SZT	1100			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności i od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.6)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
113	Listek owocowy - tylko owoce 100% opak 16g smaki: jabłko - truskawka, jabłko - pomarańczowa, jabłko - wiśnia, jabłko - śliwka, jabłko - brzoskwinia	60 dni	SZT	200			-	-	-
Razem (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)									0,00 zł

1. Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych.

2. Zapewnienie transportu samochodem przystosowanym do przewozu żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych 0-4 °C lub nie wymagającej przechowywania w obniżonych temperaturach maks. Do 20 °C. Dostawa żywności musi przebiegać zgodnie z procedurami systemu HACCP.

Załącznik nr 3 do SWZ

.....
(nazwa i adres Wykonawcy)

Oświadczenia składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp

uwzględniające przesłanki wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „*Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka Gdańsku*”, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIE O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU ¹

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 Pzp.
2. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. Ustawy Pzp (**podać podstawę wykluczenia z art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 ustawy Pzp**) ²
Jednocześnie oświadczam, że w związku z wystąpieniem ww. okolicznością, podjąłem - na podstawie art. 110 ust. 2 Pzp - środki naprawcze i zapobiegawcze (**wyjaśnienia w załączeniu**).
3. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 507), o których mowa w Rozdziale VII ust. 1 pkt 3 SWZ.

OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

¹ Należy wykreślić oświadczenia niemające zastosowania w stosunku do podmiotu go składającego

² Oświadczenie to stosuje Wykonawca, wobec którego zachodzą przesłanki wykluczenia z art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 Pzp, a wykonawca korzysta z procedury samooczyszczenia, o której mowa w art. 110 ust. 2 Pzp].

W przypadku niewypełnienia oświadczenia z pkt 2 lub niewykreślenia żadnego z oświadczeń w pkt 1 i 2, Zamawiający uzna, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania, o którym mowa w oświadczeniu w pkt 1 powyżej.

Załącznik nr 4 do SWZ

Projektowane postanowienia umowne

Umowa Nr

zawarta w dniu w Gdańsku pomiędzy

Gminą Miasta Gdańska z siedzibą w Gdańsku (80-803) przy ul. Nowe Ogrody 8/12

(NIP 583-00-11-969), w imieniu której działa:

Szkoła Podstawowa nr 38 im. gen. Stanisława Maczka

80-281 Gdańsk, Leśna Góra 2, NIP: 584-23-63-958 REGON: 192924287

zwaną dalej „Zamawiającym”

a

..... z siedzibą w

zarejestrowaną w pod numerem NIP REGON

posiadającą kapitał zakładowy w wysokości: /jeśli dotyczy/

zwaną dalej WYKONAWCĄ, reprezentowaną przez

zwanymi dalej łącznie Stronami, a każda z osobna Stroną:

W wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 38 im. gen. Stanisława Maczka w Gdańsku” przeprowadzonego w trybie podstawowym bez prowadzenia negocjacji strony ustaliły, co następuje:

§ 1. PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy są sukcesywnie dostawy artykułów spożywczych, zgodnie ofertą Wykonawcy oraz Opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 2 do umowy w zakresie: *(zostanie wpisane odpowiednio)*
 - Część 1: Dostawa pieczywa oraz wyrobów piekarniczych
 - Część 2: Dostawa mięsa i wędlin
 - Część 3: Dostawa produktów mleczarskich
 - Część 4: Dostawa warzyw i owoców oraz jaj
 - Część 5: Dostawa ryb
 - Część 6: Dostawa mrożonek
 - Część 7: Dostawa wyrobów garmażeryjnych
 - Część 8: Dostawa artykułów ogólnospożywczych
2. Szczegółowy asortyment i ilości oraz wymagania jakościowe zawiera Opis przedmiotu zamówienia oraz Formularz cenowy Wykonawcy stanowiące załączniki do niniejszej umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany podanych wielkości z przyczyn od niego niezależnych np.: absencja dzieci, zmiana stanu ilościowego dzieci, zmiana planu zajęć w nowym roku szkolnym (np.: dodatkowe dni wolne) itp.
4. Minimalny gwarantowany zakres zamówienia Zamawiający określa na poziomie 40% wielkości dostaw określonych w Formularzu Cenowym. Zamawiający nie gwarantuje wykonania poziomu zamówienia określonego w zdaniu poprzedzającym, w przypadku zaistnienia siły wyższej. Za siłę wyższą uznaje się w szczególności: zamknięcie placówki Zamawiającego z przyczyn związanych z pandemią np.: COVID-19 lub awarię kuchni uniemożliwiającą przygotowanie posiłków.
5. W przypadkach, o których mowa w ust. 3-4, Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie oraz roszczenie o wykonanie umowy w zakresie gwarantowanym.
6. W ramach przedmiotu umowy Zamawiający, uprawniony jest do skorzystania z prawa opcji na zasadach i trybie opisanym poniżej:
 - 1) Zamawiający może skorzystać z prawa opcji w ramach każdej z części zamówienia w całości lub w części;

- 2) Zamówienie realizowane w ramach opcji jest jednostronnym uprawnieniem Zamawiającego, dlatego też nieskorzystanie przez Zamawiającego z prawa opcji nie stanowi podstawy dla Wykonawcy do dochodzenia jakichkolwiek roszczeń w stosunku do Zamawiającego;
- 3) Zamawiający zawiadomi Wykonawcę o zamiarze skorzystania z prawa opcji. Zawiadomienie będzie zawierało maksymalne ilości asortymentu zamawianego w ramach przedmiotowego uprawnienia Zamawiającego;
- 4) Warunki realizacji zamówienia objętego prawem opcji będą takie same jak te, które obowiązują przy realizacji zamówienia podstawowego. Zamawiający zastrzega również, że ceny jednostkowe objęte opcją będą identyczne, jak w zamówieniu podstawowym;
- 5) Zamawiający zastrzega, że maksymalna ilość asortymentu przewidziana w ramach prawa opcji wynosi 30% zamówienia podstawowego i może ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania umowy;
- 6) Zamawiający może skorzystać z prawa opcji w terminie zamówienia podstawowego, o którym mowa w §2 ust. 1.

§ 2. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA UMOWY

1. Dostawy będą wykonywane sukcesywnie w okresie od dnia zawarcia do dnia 31.12.2025 r., z zastrzeżeniem ust. 2 lub do wyczerpania maksymalnej wartości umowy, określonej w § 3 ust. 1.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przerw w dostawach wynikających kalendarza roku szkolnego, w tym przerwy wakacyjne, ferii i przerw świątecznych, wprowadzenia nauczania zdalnego oraz działania siły wyższej, w tym obostrzeń związanych z COVID-19.
3. Miejsce dostaw: magazyn kuchni w siedzibie Zamawiającego w Gdańsku, przy ul. Leśna Góra 2.

§ 3. WARTOŚĆ UMOWY

1. Maksymalna wartość brutto umowy wynosi: zł (słownie: zł), w tym podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi stawkami podatku VAT.
2. Faktyczną wartością umowy będzie łączna wartość wszystkich zrealizowanych dostaw, która nie może przekroczyć maksymalnej wartości brutto umowy.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy należność za zakupione artykuły spożywcze zgodnie z cenami jednostkowymi netto wskazanymi w formularzu cenowym Wykonawcy stanowiącym załącznik 2 do umowy.
4. Ceny jednostkowe netto, o których mowa w ust. 3 mogą ulec zmianie zgodnie z warunkami wskazanymi w § 13 ust. 1 pkt 2.

§ 4. WARUNKI PŁATNOŚCI I SPOSÓB ZAPŁATY

1. Wykonawca zobowiązany jest wystawić fakturę zbiorczą za zrealizowane i odebrane dostawy dwa razy w miesiącu i dostarczyć do Zamawiającego wraz z kolejną dostawą.
2. Na fakturze Wykonawca wymienia m. in.:
 - 1) *Nabywcę*: Gmina Miasta Gdańska, ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk, NIP: 5830011969,
 - 2) *Płatnika*: Szkoła Podstawowa nr 38 im. gen. S. Maczka, 80-281 Gdańsk, Leśna Góra 2,
 - 3) *Odbiorcę*: Gdańskie Centrum Usług Wspólnych, ul. Gen. Hallera 16/18, 80-426 Gdańsk,
 - 4) towar opisany w sposób zgodny z umową,
 - 5) jednostkę miary zgodnie z umową,
 - 6) ilość towaru,
 - 7) cenę jednostkową netto zgodnie z umową.
3. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktur bez podpisu Zamawiającego.

4. W razie niedopełnienia powyższych wymagań Zamawiający wstrzyma się od zapłaty całości lub części należności do czasu uzupełnienia dokumentów, przy czym termin zapłaty liczy się od dnia ich uzupełnienia.
5. Zapłata należności za wykonanie dostaw nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego poprawnie wystawionej faktury, przy czym za dzień zapłaty strony ustalają dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
6. Zamawiający uprawniony jest do potrącenia naliczonych kar umownych z należności wynikających z przedstawionych przez Wykonawcę faktur.
7. Wykonawca oświadcza, że rachunek bankowy wskazany na fakturze jest:
 - 1) rachunkiem umożliwiającym płatność w ramach mechanizmu podzielonej płatności,
 - 2) rachunkiem znajdującym się w elektronicznym wykazie podmiotów prowadzonym od dnia 1 września 2019 roku przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej, zgodnie z art. 96b ustawy z dnia 11 marca 2004 roku o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. 2024 r., poz. 361 ze zm.), zwanym dalej „Wykazem”.
8. W przypadku, gdy rachunek bankowy Wykonawcy nie spełnia warunków określonych w ust. 7, opóźnienie w dokonaniu płatności w terminie określonym w Umowie, powstałe wskutek braku możliwości realizacji przez Zamawiającego płatności wynagrodzenia z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności bądź dokonania płatności na rachunek objęty Wykazem, nie stanowi dla Wykonawcy podstawy do żądania od Zamawiającego jakichkolwiek rekompensat, odszkodowań lub roszczeń (w szczególności odsetek) z tytułu dokonania nieterminowej płatności,
9. Wykonawca zobowiązuje się, że w przypadku wykreślenia go z rejestru podatników VAT czynnych, niezwłocznie zawiadomi o tym fakcie Zamawiającego i z tytułu świadczonych usług będzie wystawiał rachunki. W przypadku naruszenia powyższego zobowiązania, Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego, z należnego mu wynagrodzenia, kwoty stanowiącej równowartość podatku VAT, w stosunku do której Zamawiający utracił prawa do odliczenia, powiększonej o odsetki zapłacone do Urzędu Skarbowego.

§ 5. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE I KONTROLA JAKOŚCI

1. Wykonawca gwarantuje, że wytworzone i dostarczone towary spełniają wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, w szczególności wskazanymi w Opisie przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dokumenty potwierdzające spełnienie wymagań określonych w przepisach prawa właściwych dla danego produktu np. atesty, orzeczenia, handlowy dokument identyfikacyjny (w przypadku mięsa i wędlin), datę ważności.
3. Wykonawca zobowiązany jest na każde żądanie Zamawiającego okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.
4. Zamawiający jest uprawniony do kontroli Wykonawcy za pośrednictwem inspektora właściwej miejscowo stacji SANEPID lub upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, w zakresie procesów technologicznych, jakości surowców użytych do produkcji, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowego towaru, sposobu transportu towaru. Przeprowadzający kontrolę jest uprawniony do bezpłatnego zużycia na próbę surowców i gotowego towaru, będących w posiadaniu Wykonawcy podczas wykonywania kontroli, w ilości wystarczającej na wykonanie kontrolnej próby.
5. W ramach prewencyjnej kontroli zgodności towaru z wymaganiami jakościowymi, Zamawiający jest uprawniony do dwukrotnego dla każdej grupy towarów pobrania prób dostarczonego towaru oraz ich przebadania na koszt Wykonawcy w akredytowanym laboratorium. Dwukrotny negatywny wynik badanego towaru stanowi podstawę do odstąpienia od umowy przez Zamawiającego.

§ 6. SPOSÓB ZAMAWIANIA I TERMINY DOSTAW

1. Dostawa artykułów spożywczych będzie się odbywać sukcesywnie, wg faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień złożonych zamówień.
2. Zamówienia na poszczególne dostawy, określające zamawiany asortyment i jego ilości, będą składane telefonicznie lub e-mailem przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego.
3. Wydawanie (dostarczanie) artykułów spożywczych będzie następować w punkcie odbioru Zamawiającego w Gdańsku, przy ul. Leśna Góra 2, 80-281 Gdańsk, w dni robocze, w godzinach pracy Zamawiającego.
4. Wykonawca dostarczy zamówiony towar w terminie godzin od złożenia zamówienia /zostanie wpisany termin zgodny z deklaracją Wykonawcy w ofercie/. Zamawiający może wyznaczyć dłuższy termin dostawy.
5. Jeśli termin realizacji dostawy liczony od dnia złożenia zamówienia wypada w dzień wolny od pracy lub poza godzinami pracy Zamawiającego, terminem realizacji dostawy będzie pierwszy dzień roboczy następujący po dniu złożenia zamówienia, w godzinach pracy Zamawiającego.
6. W przypadku niemożności zrealizowania przez Wykonawcę zamówienia we wskazanym w zapotrzebowaniu terminie w całości lub w części, Wykonawca winien powiadomić o tym fakcie Zamawiającego w terminie 2 godzin od otrzymania zapotrzebowania, o którym mowa w ust. 3.
7. W przypadku gdy Wykonawca nie dotrzyma terminu (godziny) dostawy, o którym mowa w ust. 1, lub gdy Wykonawca nie jest stanie zapewnić dostawy w terminie wskazanym w zapotrzebowaniu, o czym mowa w ust. 3, Zamawiający ma prawo dokonać zakupu artykułów spożywczych u innych dostawców na koszt Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę. Kwota zakupu asortymentu u innych dostawców zostanie zgodnie z wyborem Zamawiającego:
 - potrącona z należności Wykonawcy wynikających z niniejszej umowy, na co Wykonawca wyraża zgodę, albo
 - niezwłocznie zapłacona przez Wykonawcę na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego w wezwaniu do zapłaty.
8. Wykonawca będzie dostarczać przedmiot umowy własnym transportem, na własny koszt i na własne ryzyko. Wykonawca zobowiązuje się również do wyładunku towaru i wniesienia go do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego;
9. Przedstawiciel Zamawiającego potwierdzi przyjęcie dostawy towaru na dowodzie dostawy (WZ).

§ 7. OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówień zgodnie z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do umowy, w tym za przebieg, jakość oraz terminowe wykonanie umowy. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji umowy, rozumiana jako staranność profesjonalisty w działalności objętej przedmiotem niniejszej umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest do opakowania i znakowania towaru zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. Przy każdej dostawie Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
 - 1) specjalistycznego środka transportu odpowiedniego dla przewożonego towaru zgodnie z obowiązującymi przepisami, pod rygorem nie przyjęcia dostawy przez Zamawiającego,
 - 2) odpowiedniego zabezpieczenia towaru na czas przewozu, pod rygorem odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu,
 - 3) uczestnictwa kierowcy lub innej osoby wykonującej dostawę w odbiorze towaru, w tym pobraniu prób dostarczonego towaru w ramach reklamacji lub kontroli prewencyjnej, pod rygorem dokonania tych czynności bez udziału Wykonawcy na jego ryzyko,
 - 4) wniesienia przedmiotu dostawy przez pracowników Wykonawcy do magazynu Zamawiającego,
 - 5) udostępniania Zamawiającemu opakowań, w tym pojemników wielorazowego użytku, koszy, itp. na okres do zużycia artykułów spożywczych w nich dostarczonych,

- 6) odbioru pojemników wielorazowego użytku, koszy, itp. odpadów po opakowaniowych na swój koszt, przy każdej następnej dostawie, o ile zostały opróżnione przez Zamawiającego,
 - 7) dostawy towaru z odpowiednim terminem ważności,
 - 8) dostawy towaru pełnowartościowego, nieuszkodzonego.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przyjęcia zwrotu i wymiany wadliwych, niespełniających wymagań określonych w niniejszej umowie lub uszkodzonych w wyniku transportu towarów na własny koszt.
 5. ¹W przypadku awarii zamrażarek będących w posiadaniu Zamawiającego - Wykonawca zobowiązany jest nieodpłatnie użyczyć Zamawiającemu zamrażarki do czasu usunięcia awarii sprzętu. Przekazanie sprzętu Zamawiającemu i jego odbiór od Zamawiającego nastąpi transportem i na koszt Wykonawcy oraz zostanie potwierdzone protokołem przekazania/odbioru sprzętu (ze wskazaniem numeru seryjnego lub innego identyfikatora użyczanego sprzętu) podpisanym przez przedstawiciela Zamawiającego i Wykonawcy.

§ 8. INNE ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY

1. Wykonawca oświadcza, że przez cały okres obowiązywania umowy jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej na kwotę nie niższą niż wartość przedmiotu umowy w zakresie prowadzonej działalności obejmującym również odpowiedzialność ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe spowodowane przez wyprodukowane, dostarczone lub sprzedawane towary.
2. Wykonawca pokrywa koszty leczenia osób poszkodowanych i przeprowadzenia zabiegów sanitarnych oraz zaspokaja roszczenia odszkodowawcze wynikające z zatruc dostarczonymi towarami.
3. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego kopie dokumentów potwierdzających zatwierdzenie przez Powiatowy Inspektorat Sanitarny pojazdów wykorzystywanych do przewozu artykułów spożywczych, a – w przypadku transportu mięsa lub produkty pochodzenia zwierzęcego – również ich rejestrację w Głównym Inspektoracie Weterynaryjnym. Nieprzedstawienie ww. dokumentów stanowić będzie o nienależytym wykonywaniu umowy.
4. Wykonawca nie może przenieść na osobę trzecią zastawić wierzytelności należnych z tytułu umowy bez wiedzy i zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie.

§ 9. ODBIÓR ILOŚCIOWO-JAKOŚCIOWY

1. Odbioru ilościowo-jakościowego towaru dokonuje w miejscu dostawy przedstawiciel Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienia z uwzględnieniem wymagań jakościowych określonych w Załączniku nr 1 do umowy i obowiązujących przepisach prawa.
2. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do każdej dostawy dokument PZ/WZ, na którym Przedstawiciel Zamawiającego potwierdzi przyjęcie dostawy towaru.
3. Przejście odpowiedzialności za towar następuje z chwilą jego odbioru w magazynie Zamawiającego, z tym zastrzeżeniem, że nie uchyla to odpowiedzialności Wykonawcy za ukryte wady jakościowe towaru.
4. Zamawiający może odmówić przyjęcia artykułów spożywczych:
 - a) których nie zamawiał bądź przekraczających zamówioną ilość,
 - b) niespełniających wymogów jakościowych określonych w niniejszej umowie, w tym załączniku nr 1 do umowy,
 - c) które zostały dostarczone z opóźnieniem, a w związku z czym Zamawiający zakupił je u innych dostawców.

¹ Dotyczy umowy na dostawę produktów mrożonych

5. W przypadku dostarczenia towaru w sposób wadliwy i niezgodny z zamówieniem, w szczególności ze względu na jakość lub ilość dostarczonych artykułów bądź uszkodzenie opakowań, Wykonawca uzupełni zamawiane ilości lub wymieni towar na wolny od wad na własny koszt, w terminie _____ minut od zgłoszenia w sposób określony w ust. 5 (*zostanie wpisany czas zadeklarowanym w ofercie*).
6. W razie bezskutecznego upływu terminu, o którym mowa w ust. 5, Zamawiający ma prawo do rezygnacji z wadliwej dostawy lub brakującej ilości, z zastrzeżeniem ust. 7, oraz naliczenia kar umownych o których mowa w § 11 ust 1 pkt 2 i 3, chyba że zaistnieje sytuacja, o której mowa w § 10 ust. 4.
7. W przypadku rezygnacji z wadliwej dostawy lub brakującej ilości, Zamawiający ma prawo do zastosowania procedury, przewidzianej w § 6 ust. 6.
8. Osoby wyznaczone do nadzoru nad prawidłowym przebiegiem realizacji zamówienia:
 - a) po stronie Zamawiającego -, tel., e-mail:
 - b) po stronie Wykonawcy -, tel., e-mail:
 Zmiana danych, określonych w zdaniu powyżej nie stanowi zmiany umowy i następuje po uprzednim pisemnym powiadomieniu drugiej strony.

§ 10. POSTĘPOWANIE REKLAMACYJNE

1. Zamawiający może wszcząć postępowanie reklamacyjne w następujących przypadkach:
 - 1) zaistnienia okoliczności wskazanych w § 9 ust. 5;
 - 2) stwierdzenia przez Zamawiającego ukrytych wad jakościowych, których nie można było stwierdzić przy odbiorze towaru.
2. Złożenie reklamacji polega na przestaniu przez Zamawiającego do Wykonawcy protokołu reklamacyjnego za pomocą poczty elektronicznej.
3. W sytuacji złożenia zgłoszenia reklamacyjnego przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do jej rozpatrzenia w terminie:
 - a) wskazanym w § 9 ust. 5 – w przypadkach w nich określonych,
 - b) 24 godzin liczoną od godziny 14:00 dnia złożenia reklamacji – w pozostałych przypadkach, pod rygorem naliczenia kar umownych.
 Jeżeli upływ terminu na rozpatrzenie reklamacji przypada na dzień wolny od pracy, za zgodą Zamawiającego dopuszczalne jest dokonanie wymiany lub skorygowanie dostawy w pierwszym możliwym terminie.
4. W razie uwzględnienia reklamacji lub usprawiedliwienia przyczyn opóźnienia dostawy Zamawiający, na pisemny wniosek Wykonawcy może odstąpić od naliczenia kar umownych opisanych w § 11.
5. W razie odmowy uwzględnienia reklamacji nie dotyczącej jakości dostarczonego towaru lub braku uzasadnienia przekroczenia terminu dostawy lub braku jakiegokolwiek odpowiedzi na reklamację, Zamawiający nalicza w maksymalnej wysokości kary umowne opisane w § 11.
6. W razie odmowy uwzględnienia reklamacji dotyczącej jakości dostarczonego towaru, Zamawiający jest uprawniony do pobrania prób towaru i przekazania do zbadania we właściwej miejscowo dla Zamawiającego Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej lub w akredytowanym laboratorium. Wydane orzeczenie stanowi ostateczną podstawę do określenia jakości towaru.
7. Celem określenia zgodności dostarczonych towarów z normami jakościowymi i opisem przedmiotu zamówienia, Zamawiający może zlecić wykonanie badań jakościowych towarów Wykonawców, w stosunku do których zgłoszono reklamację, w akredytowanym laboratorium.
8. Koszty reklamacyjnych badań laboratoryjnych, o których mowa w ust. 6 i 7, ponosi strona, która błędnie oceniła jakość towaru. W przypadku potwierdzenia słuszności reklamacji Zamawiającego, Wykonawca dostarczy towar wolny od wad w terminie 2 dni roboczych od daty wydania orzeczenia, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.

§ 11. KARY UMOWNE

1. Zamawiający może naliczyć kary umowne a Wykonawca je zapłaci Zamawiającemu w następujących okolicznościach i wysokości:
 - 1) W przypadku przekroczenia terminu dostawy, w szczególności dostawy po godzinach określonych w § 6 ust. 2 lub terminu dostawy określonego w zamówieniu bieżącym - karę umowną w wysokości 2% wartości brutto dostawy za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki, maksymalnie do wartości brutto dostawy, jednak nie mniej niż 100,00 zł;
 - 2) W przypadku stwierdzenia wad jakościowych towaru przy odbiorze dostawy - karę umowną w wysokości 2% wartości brutto wadliwego towaru za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki w wymianie, o której mowa w § 9 ust. 5, maksymalnie do wartości brutto wadliwego towaru, jednak nie mniej niż 100,00 zł;
 - 3) W przypadku stwierdzenia niezgodności ilościowej towaru przy odbiorze dostawy - karę umowną w wysokości 2% wartości brutto brakującego towaru, maksymalnie do wartości brutto brakującego towaru, jednak nie mniej niż 100,00 zł;
 - 4) W przypadku stwierdzenia ukrytych wad jakościowych towaru - karę umowną w wysokości 2% wartości brutto wadliwego towaru za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki w wymianie licząc od po terminie, określonym w § 10 ust. 3 lit. b, maksymalnie do wartości brutto wadliwego towaru, jednak nie mniej niż 100,00 zł;
 - 5) W przypadku gdy, wynik badania jakości towaru w toku kontroli prewencyjnej lub reklamacji wykaże niespełnienie wymagań jakościowych w wysokości 100% wartości brutto wadliwego towaru, jednak nie mniej niż 100,00 zł;
 - 6) W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego lub Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy - karę umowną w wysokości 10% wartości brutto umowy z zastrzeżeniem zawartym w ust 5.
2. Łączna ilość naliczonych kar umownych nie przekroczy 20% wartości brutto umowy.
3. Strony mają prawo dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego, jeśli szkoda przewyższa wysokość kar umownych.
4. W przypadku zaistnienia okoliczności uzasadniających naliczenie kar umownych Wykonawca zobowiązany jest do ich zapłacenia w terminie 14 dni od daty otrzymania pisemnego wezwania od Zamawiającego. Zamawiający ma prawo potrącenia naliczonej kary umownej z faktury VAT, na co Wykonawca wyraża zgodę.
5. Wykonawca nie może zwolnić się od odpowiedzialności względem Zamawiającego z tego powodu, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy przez Wykonawcę było następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań wobec Wykonawcy przez osoby trzecie.
6. Za niedotrzymanie terminu płatności faktur Wykonawca może naliczyć Zamawiającemu odsetki ustawowe.

§ 12. ODSTĄPIENIE OD UMOWY

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, bez wyznaczania Wykonawcy dodatkowego terminu na wykonanie zobowiązania, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o wystąpieniu co najmniej jednej z następujących okoliczności:
 - 1) trzykrotnego nieuzasadnionego przekroczenia terminów/godzin dostaw przez Wykonawcę,
 - 2) trzykrotnego nienależytego wykonywania umowy, w szczególności:
 - a) w przypadku stwierdzenia wad jakościowych towaru przy odbiorze dostawy,
 - b) w przypadku stwierdzenia niezgodności ilościowej towaru przy odbiorze dostawy,
 - c) w przypadku stwierdzenia ukrytych wad jakościowych towaru,
 - d) w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie znakowania oraz przewozu towarów.
 - 3) trzykrotnej odmowy dostarczenia towaru we wskazanym w zapotrzebowaniu terminie, o której mowa w § 6 ust. 5.
 - 4) dostarczenia towaru niespełniającego wymagań jakościowych, potwierdzonego wynikami badań przeprowadzonych w ramach kontroli prewencyjnej lub reklamacji,

- 5) nakazania Zamawiającemu przez SANEPID zaprzestania dalszego zaopatrywania się u Wykonawcy,
 - 6) ogłoszenia upadłości lub likwidacji działalności Wykonawcy,
 - 7) zmian organizacyjnych u Zamawiającego.
2. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu zrealizowanych dostaw.
 3. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty za zrealizowaną dostawę przez co najmniej 30 dni od upływu terminu płatności.

§ 13. WARUNKI ZMIANY UMOWY

1. Zmiany postanowień zawartej umowy są dopuszczalne w następującym zakresie:
 - 1) dopuszcza się zmianę wartości brutto umowy, w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT, przy założeniu, że zmiana nie ulegnie wartości netto.
 - 2) dopuszcza się zmianę (wzrost albo obniżkę) cen jednostkowych netto określonych w załączniku nr 2 do umowy przy łącznym zachowaniu następujących warunków:
 - a) pierwsza waloryzacja może nastąpić po upływie 3 miesięcy, a następne nie częściej niż raz na kwartał;
 - b) waloryzacja może nastąpić, jeśli wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych kwartał do kwartału dla „żywności i napojów bezalkoholowych” opublikowany przez Główny Urząd Statystyczny w miesiącach kwiecień, lipiec, październik na stronie <https://stat.gov.pl/sygnalne/informacje-sygnalne/> będzie wyższy niż 5%;
 - c) zmiana cen jednostkowych netto nie może przekroczyć wskaźnika, o którym mowa w lit. b);
 - d) wskaźnik GUS, o którym w lit. b, jest aktualny na dzień złożenia wniosku o zmianę;
 - e) waloryzacja następuje w odniesieniu do cen z dnia złożenia wniosku;
 - f) zmiana może nastąpić wyłącznie na pisemny wniosek jednej ze stron wraz z uzasadnieniem konieczności wprowadzenia tych zmian oraz podaniem nowych cen jednostkowych;
 - g) w przypadku obniżenia wskaźnika GUS, o którym w lit. a, zmiana cen może nastąpić na analogicznych zasadach.
 - 3) dopuszcza się zmianę wartości umowy, w przypadku dokonania zmiany cen jednostkowych netto, o której mowa w pkt 2 powyżej; dopuszczalną wartość zmiany umowy ustala się w oparciu o zmienioną cenę oraz z uwzględnieniem niezrealizowanej ilości poszczególnych towarów.
 - 4) dopuszcza się zmiany w ilościach poszczególnych towarów określonych w załączniku nr 2 do umowy, przy zachowaniu następujących warunków:
 - a) zmiana wynika z potrzeb Zamawiającego, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
 - b) zmiana nie powoduje przekroczenia maksymalnej wartości umowy.
 - 5) dopuszcza się zmiany w rodzaju poszczególnych towarów określonych w załączniku nr 2 do umowy, przy zachowaniu następujących warunków:
 - a) zmiana wynika ze zmian konfekcjonowania dostarczanych towarów przez producenta, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
 - b) oferowane towary wycofano ze sprzedaży lub zakończył się na nie „sezon” (dla dostaw sezonowych), a proponowane zamienniki mają cechy nie gorsze niż poprzednie,
 - c) zmiana nie powoduje przekroczenia maksymalnej wartości umowy.
2. Poza przypadkami określonymi wyżej, zmiany umowy będą mogły nastąpić w następujących okolicznościach:
 - 1) zaistnienia, po zawarciu umowy, przypadku siły wyższej, przez którą, na potrzeby niniejszego warunku, rozumieć należy zdarzenia zewnętrzne wobec łączącej strony więzi prawnej:
 - a) o charakterze niezależnym od stron,
 - b) którego strony nie mogły przewidzieć przed zawarciem umowy,
 - c) którego nie można uniknąć ani któremu strony nie mogły zapobiec przy zachowaniu należytej staranności, której nie można przypisać drugiej stronie;

Za siłę wyższą warunkującą zmianę umowy uważa się w szczególności takie zdarzenia jak: powódź, pożar i inne klęski żywiołowe, zamieszki, strajk, ataki terrorystyczne, działania wojenne, nagłe załamania atmosferyczne, nagłe przerwy w dostawie energii elektrycznej, wystąpienie licznych przypadków chorób zakaźnych, wymagających zamknięcia Placówki na czas wyznaczony przez Zamawiającego, promieniowanie lub skażenia.

- 2) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia lub świadczenia stron,
- 3) gdy zaistnieje inna, niemożliwa do przewidzenia w momencie zawarcia umowy okoliczność prawna, ekonomiczna lub techniczna, za którą żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności, skutkująca brakiem możliwości należytego wykonania umowy.
3. Zmiany do umowy następują na pisemny wniosek jednej ze stron wraz z uzasadnieniem konieczności wprowadzenia tych zmian.
4. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności.

§ 14. INNE POSTANOWIENIA

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie umowy podwykonawcy lub podwykonawcom wyłącznie w zakresie wskazanym w złożonej ofercie.
2. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie stosuje się przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych, Kodeksu cywilnego, innych aktów prawnych powszechnie obowiązujących oraz zapisy SWZ obowiązujące w postępowaniu.
3. Ewentualne spory, które mogą wyniknąć na tle wykonywania postanowień niniejszej umowy Strony będą rozstrzygać polubownie. W przypadku braku porozumienia właściwym do rozstrzygania sporów jest sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowa wraz ze wskazanymi w niej załącznikami stanowi integralną całość.
5. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach – po jednym dla Zamawiającego i dla Wykonawcy.

Załączniki do umowy:

Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia
 Załącznik nr 2 – Formularz cenowy Wykonawcy
 Załącznik nr 3 – Wzór protokołu reklamacyjnego
 Załącznik nr 4 – Oświadczenie Wykonawcy
 Załącznik nr 5 – Informacja ODO

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

Załącznik nr 3 do umowy

ZATWIERDZAM

Miejscowość, dnia

.....
Dyrektor placówki

Protokół reklamacyjny /Wzór/

Zamawiający

Wykonawca / Nr umowy:

Producent:

Data i godzina dostawy do Placówki:

Data i godzina stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie:

Przyczyny reklamacji:

1/ dotyczące wad jakościowych artykułu spożywczego*:

Nazwa reklamowanego środka spożywczego:

Wyrób reklamowany pochodzi z partii produkcyjnej nr:

Ilość i wartość reklamowanego środka spożywczego:

Szczegółowy opis wad jakościowych produktu:

.....
.....
.....
.....

Odmowa przyjęcia i żądanie wymiany: tak/nie (*niepotrzebne skreślić*)

Odmowa przyjęcia i rezygnacja z wymiany: tak/nie (*niepotrzebne skreślić*)

2/ dotyczące terminowości dostaw*:

Data i dokładna godzina dostawy według zamówienia:

Data i dokładna godzina dostawy opóźnionej lub brak dostawy:

Wartość dostawy opóźnionej:

Przyjęcie dostawy opóźnionej: tak/nie (*niepotrzebne skreślić*)

Odmowa przyjęcia i rezygnacja z dostawy: tak/nie (*niepotrzebne skreślić*)

3/ dotyczące niezgodności asortymentowo-ilościowych*:

Nazwa brakującego środka spożywczego:

Ilość i wartość brakującego środka spożywczego:

Szczegółowy opis niezgodności:

.....
.....
.....
.....

4/ dotyczące warunków transportu*:

Wartość dostawy:

Szczegółowy opis niezgodności:

.....
.....
.....
.....

Odmowa przyjęcia i żądanie wymiany: tak/nie (*niepotrzebne skreślić*)

Odmowa przyjęcia i rezygnacja z wymiany: tak/nie (*niepotrzebne skreślić*)

5/ dotyczące opakowania i oznakowania*:

Wartość dostawy:

Szczegółowy opis dostawy:

.....
.....
.....
.....

Odmowa przyjęcia i żądanie wymiany: tak/nie (*niepotrzebne skreślić*)

Odmowa przyjęcia i rezygnacja z wymiany: tak/nie (*niepotrzebne skreślić*)

* wypełnić właściwe punkty odnoszące się do szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia i zapisów umowy

Sporządzający protokół

.....

Załącznik nr 4 do umowy

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Dla osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą:

Oświadczam, że jako osoba prowadząca działalność gospodarczą pod nazwą
NIP REGON jestem/nie jestem* zarejestrowanym czynnym podatnikiem podatku VAT.

Jednocześnie oświadczam, że nie zawiesiłam/em i nie zaprzestałam/em wykonywania działalności gospodarczej oraz zobowiązuję się do niezwłocznego powiadomienia o zmianach powyższego statusu.

* Niepotrzebne skreślić

.....
miejsowość i data

.....
podpis osoby/osób uprawnionej do reprezentowania wykonawcy

Dla osób prawnych prowadzących działalność gospodarczą:

Jako osoba upoważniona do reprezentowania spółki
NIP REGON oświadczam, że Spółka jest/nie jest* zarejestrowanym czynnym podatnikiem podatku VAT.

Jednocześnie oświadczam, że Spółka nie zawiesiła i nie zaprzestała wykonywania działalności gospodarczej oraz zobowiązuję się do niezwłocznego powiadomienia o zmianach powyższego statusu.

* Niepotrzebne skreślić

.....
miejsowość i data

.....
podpis osoby/osób uprawnionej do reprezentowania wykonawcy