

**X Liceum Ogólnokształcące Dwujęzyczne  
im. Lecha Bądkowskiego w Gdańsku  
80-451 Gdańsk, ul. Kościuszki 8B**

**Numer sprawy: 1/ZP-XLOD/2024**

## **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)**

**Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych  
na potrzeby X Liceum Ogólnokształcącego  
Dwujęzycznego im. Lecha Bądkowskiego 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:**

**X Liceum Ogólnokształcące Dwujęzyczne im. Lecha Bądkowskiego w Gdańsku**

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

80-451 Gdańsk, ul. Kościuszki 8B, NIP: 5842763149, REGON: 367994269

Tel.: 58 341 49 15

www: <https://lo10.edu.gdansk.pl/pl>

email: [sekretariat@lo10.edu.gdansk.pl](mailto:sekretariat@lo10.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-148610-4826a346-1554-4c9b-80a8-ab8e204e14ae>

- 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-148610-4826a346-1554-4c9b-80a8-ab8e204e14ae**

### **3. OSOBY UPRAWNIONE DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI:**

Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z wykonawcami:

- Anna Załoga, tel. 58 341-49 15, mail: [a.zaloga@lo10.edu.gdansk.pl](mailto:a.zaloga@lo10.edu.gdansk.pl) lub [sekretariat@lo10.edu.gdansk.pl](mailto:sekretariat@lo10.edu.gdansk.pl)

- Agnieszka Ilczuk, tel. 58 341 49 15, mail: [a.ilczuk@lo10.edu.gdansk.pl](mailto:a.ilczuk@lo10.edu.gdansk.pl) lub [sekretariat@lo10.edu.gdansk.pl](mailto:sekretariat@lo10.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 wyżywienia uczniów X Liceum Ogólnokształcącego Dwujęzycznego im. Lecha Bądkowskiego 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 2.1-2.7 do SWZ).
3. Zamówienie zostało podzielone na części (kody i nazwy Wspólnego Słownika Zamówień CPV:
  - Część 1: Dostawa artykułów ogólnospożywczych, mleczarskich i jaj
    - 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 przemiału ziarna
    - 15400000-2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne
    - 15500000-3 Produkty mleczarskie
    - 03142500-3 Jaja

Część 2:Dostawa warzyw i owoców

03200000-3 Zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy

Część 3:Dostawa mięsa, drobiu i wędlin

15110000-2 Mięso

15130000-8 Produkty mięsne

Część 4:Dostawa produktów mrożonych

15896000-5 Produkty głęboko zamrożone

15331170-9 Warzywa mrożone

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

Część 5:Dostawa wyrobów garmazeryjnych

15894300-4 Dania gotowe

Część 6:Dostawa ryb

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

Część 7:Dostawa pieczywa oraz wyrobów piekarniczych

15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

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 01.01.2025 r. do 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 wyjaśnić 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 **wezwie** 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 e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>.
- 2) Korzystanie z Platformy e-Zamówienia 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 e-Zamówienia 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 e-Zamówienia ani logowania.
- 5) Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia 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 e-Zamówienia 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 e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.
- 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 e-Zamówienia, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: [sekretariat@lo10.edu.gdansk.pl](mailto:sekretariat@lo10.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 wariantcie 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) Opatrzenie 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/web/e-dowod/podpis-osobisty) 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 - 2.7 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 14 grudnia 2024 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 15 listopada 2024 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 wykonawcy, 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.

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 15 listopada 2024 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 - 2.7), który stanowi integralną część oferty.
4. Dla każdej pozycji asortymentowej Formularza cenowego danej części zamówienia (odpowiednio w załączniku nr 2.1 - 2.7) 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 40%**
2. Ocena ofert zostanie przeprowadzona dla każdej części zamówienia oddzielnie na podstawie przedstawionych wyżej kryteriów oraz ich wag. Oferty będą oceniane punktowo. Maksymalna liczba 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:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Najniższa oferowana cena brutto}}{\text{Cena badanej oferty brutto}} \times 100 \times 60 \%$$

- Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Cena” wynosi **60 punktów**.

**Kryterium: Termin realizacji dostawy**

- Przez „Termin realizacji dostawy” należy rozumieć termin pojedynczej dostawy liczony od złożenia zapotrzebowania/zamówienia przez Zamawiającego (do godz. 15.00).
- W ramach kryterium Termin realizacji dostaw Zamawiający przyzna punkty:

Lp.	Termin realizacji dostaw od dnia złożenia zamówienia	Ilość punktów
1.	od 17 do 41 godzin	0
2.	do 17 godzin	40

- Zamawiający wymaga, aby „Termin realizacji dostawy” nie był dłuższy niż 41 godzin od złożenia zamówienia.
  - Zaoferowanie terminu dłuższego niż 41 godzin spowoduje odrzucenie oferty.
  - W przypadku braku podania w formularzu oferty „Terminu realizacji dostawy” Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 41 godzin.
  - Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Termin realizacji dostaw” wynosi **40 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 najwyższej 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. 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.
6. 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**

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 X Liceum Ogólnokształcące Dwujęzyczne im. Lecha Bądkowskiego w Gdańsku, 80-451 Gdańsk, ul. Kościuszki 8B (dane kontaktowe w Rozdziale 1 SWZ);
  - 2) Kontakt z inspektorem ochrony danych za pośrednictwem poczty elektronicznej e-mail: [iod@efecto.net.pl](mailto:iod@efecto.net.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.

### **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- 2.7*
- 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 <sup>1</sup> (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 spożywczych na potrzeby wyżywienia uczniów X Liceum Ogólnokształcącego Dwujęzycznego im. Lecha Bądkowskiego 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:

<sup>1</sup> 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 artykułów ogólnospożywczych, mleczarskich i jaj**

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

**Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia: do 17 godziny / do 41 godzin <sup>2</sup>**

**Część 2: Dostawa warzyw i owoców**

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

**Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia: do 17 godziny / do 41 godzin <sup>3</sup>**

**Część 3: dostawa mięsa i wędlin**

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

**Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia: do 17 godziny / do 41 godzin <sup>4</sup>**

**Część 4: Dostawa produktów mrożonych**

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

**Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia: do 17 godziny / do 41 godzin <sup>5</sup>**

**Część 5: Dostawa wyrobów garmazeryjnych**

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

**Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia: do 17 godziny / do 41 godzin <sup>6</sup>**

---

<sup>2</sup> Niepotrzebne skreślić. W przypadku braku skreślenia, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 41 godzin.

<sup>3</sup> Niepotrzebne skreślić. W przypadku braku skreślenia, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 41 godzin.

<sup>4</sup> Niepotrzebne skreślić. W przypadku braku skreślenia, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 41 godzin.

<sup>5</sup> Niepotrzebne skreślić. W przypadku braku skreślenia, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 41 godzin.

<sup>6</sup> Niepotrzebne skreślić. W przypadku braku skreślenia, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 41 godzin.

**Część 6: Dostawa ryb**

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

**Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia: do 17 godziny / do 41 godzin <sup>7</sup>**

**Część 7: Dostawa pieczywa oraz wyrobów piekarniczych**

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

**Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia: do 17 godziny / do 41 godzin <sup>8</sup>**

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. 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.).

<sup>7</sup> Niepotrzebne skreślić. W przypadku braku skreślenia, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 41 godzin.

<sup>8</sup> Niepotrzebne skreślić. W przypadku braku skreślenia, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 41 godzin.

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**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne dostawy artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia uczniów X Liceum Ogólnokształcącego Dwujęzycznego im. Lecha Bądkowskiego w Gdańsku.
2. Zamawiający dopuszcza składanie oferty częściowych:  
Część 1: Dostawa artykułów ogólnospożywczych, mleczarskich i jaj  
Część 2: Dostawa warzyw i owoców  
Część 3: Dostawa mięsa i wędlin  
Część 4: Dostawa produktów mrożonych  
Część 5: Dostawa wyrobów garmazeryjnych  
Część 6: Dostawa ryb  
Część 7: Dostawa pieczywa oraz wyrobów piekarniczych  
Szczegółowy asortyment i ilości zawiera Formularz cenowy (załączniki nr 2.1-2.7).

*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 nie obejmujące wszystkich pozycji asortymentowych danej części zamówienia będą odrzucone w tej części.***

3. 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 50% 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.
4. 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.
5. 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.
6. Miejsce dostaw: magazyn Zamawiającego w Gdańsku przy ul. Kościuszki 8B.
7. Wykonawca dostarczy na własny koszt oraz wyładuje i wniesie własnymi siłami zamówione artykuły spożywcze do pomieszczeń wskazanych przez osobę odpowiedzialną do realizacji niniejszego zamówienia, tj. do magazynu Zamawiającego.
8. Produkty muszą być dostarczane samochodem Wykonawcy w opakowaniach jednostkowych podanych w Formularzu Cenowym. W przypadku braku 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 asortymentu w zmienionych opakowaniach jednostkowych będzie odpowiadać cenie zamówionego asortymentu.
9. 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.
10. Wykonawca dostarczy zamówiony towar w terminie zadeklarowanym w ofercie licząc od złożenia zamówienia wysłanego do Wykonawcy drogą elektroniczną.  
*Zadeklarowany „termin realizacji dostawy” stanowi kryterium pozacenowe kryterium oceny ofert. „Termin dostawy” nie może być dłuższy niż 41 godzin od złożenia zamówienia wysłanego do Wykonawcy drogą elektroniczną. Zaoferowanie terminu dłuższego niż 41 godzin spowoduje odrzucenie oferty. W przypadku braku podania w formularzu oferty „Terminu dostawy” Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 41 godzin.*
11. Zapotrzebowania na poszczególne dostawy, określające zamawiany asortyment, jego ilości oraz termin dostawy zgodny z deklaracją Wykonawcy w ofercie, będą składane najpóźniej do godziny 15:00.  
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 8.00. Zamawiający może wyznaczyć dłuższy termin dostawy.

12. Częstotliwość dostaw:

- Część 1: Dostawa artykułów ogólnospożywczych oraz produktów mleczarskich i jaj: 2 - 4 razy w tygodniu,
  - Część 2: Dostawa warzyw i owoców: 2-5 razy w tygodniu,
  - Część 3: Dostawa mięsa i wędlin: 2-4 razy w tygodniu,
  - Część 4: Dostawa produktów mrożonych: 1-3 razy w tygodniu,
  - Część 5: Dostawa wyrobów garmazeryjnych: według potrzeb nie rzadziej niż raz w miesiącu
  - Część 6: Dostawa ryb: 1-2 razy w tygodniu,
  - Część 7: Dostawa pieczywa oraz wyrobów piekarniczych: według potrzeb nie rzadziej niż raz w miesiącu,
- w oparciu o przekazane przez Zamawiającego zapotrzebowanie.

13. W przypadku dostarczenia towaru w sposób wadliwy i niezgodny z zamówieniem, w szczególności ze względu na jakość i/lub ilość dostarczonych artykułów, Wykonawca uzupełni zamawiane ilości lub wymieni towar na wolny od wad, w czasie nie dłuższym niż 120 minut od zgłoszenia przez Zamawiającego wadliwej dostawy.

14. <sup>1</sup>W przypadku awarii zamrażarek będących w posiadaniu Zamawiającego - Wykonawca zobowiązany jest nieodpłatnie użyć 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 używanego sprzętu) podpisanym przez przedstawiciela Zamawiającego i Wykonawcy.

**B. 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

---

<sup>1</sup> Dotyczy umowy na dostawę produktów mrożonych

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,
- 11) Transport do siedziby Zamawiającego realizowany będzie środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia (w tym mrożonek) 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.

### **C. 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)

**D. Zestawienie zamawianych artykułów spożywczych, ich wymagań jakościowych oraz ilości zawierają formularze cenowe stanowiące Załączniki nr 2.1-2.7 do SWZ.**

## FORMULARZ CENOWY

## CZĘŚĆ 1 - dostawa artykułów ogólnospożywczych, mleczarskich i jaj

Lp.	Nazwa Towaru	Opis	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Ananas w puszcze	Kawłki anansa w lekkim syropie, puszka o masie netto 565 g	6 miesięcy	szt.	48			-	-	-
2	Barszcz biały	naturalny, bez konserwantów, skład: mąka żytnia typ 720 lub mąka pszenna, mąka żytnia typ 2000, woda, sól, czosnek, konsystencja pół gęsta, opakowanie jednostkowe w szklanej butelce o pojemności 500 ml.	1 miesiąc	szt	24			-	-	-
3	Batonik owocowo-zbożowy	opakowanie jednostkowe 40g, bez dodatku cukru, bez dodatku syropu glikozowego, bez tłuszczów utwardzonych, naturalne składniki	6 miesięcy	szt	3910			-	-	-
4	Brzoskwinie w puszcze	W naturalnej, słodkiej zalewie, zanurzone wyselekcjonowane, dojrzałe i dorodne owoce, które zyskały idealną miękkość, jędrność oraz intensywny kolor, o masie 850ml	6 miesięcy	szt	30			-	-	-
5	Ciasteczka bez dodatku cukru	opakowanie jednostkowe 40g, bez dodatku cukru, bez dodatku syropu glikozowego, bez tłuszczów utwardzonych, naturalne składniki	6 miesięcy	szt	3910			-	-	-
6	Chipsy bananowe 100g	Składniki: Banany 89 %, olej kokosowy 8 %, cukier 2,99 %, aromat bananowy 0,01 %, o charakterystycznym słodkim smaku i chrupiącej konsystencji. opakowanie 100g, nieuszkodzone, klasa 1	6 miesięcy	szt	1000			-	-	-
7	Chipsy jabłka suszone	Naturalnie słodkie i chrupiące, bez dodatku cukru. Opakowanie 18g, folia nieprzezroczysta, szczelnie zamknięta.	6 miesięcy	szt	1000			-	-	-
8	Chipsy jabłka suszone z dodatkiem soku ananasowego	Naturalnie słodkie i chrupiące, bez dodatku cukru. Opakowanie 18g, folia nieprzezroczysta, szczelnie zamknięta.	6 miesięcy	szt	1000			-	-	-
9	Cukier wanilinowy	opakowanie jednostkowe 32g, torebka papierowa, jakość pierwsza	6 miesięcy	szt	25			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Opis	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
10	Chrzan tarty	produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasu cytrynowego z dodatkiem soli i cukru, struktura – przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu, smak i zapach – charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnostodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 2,0 %, barwa biała lub biał kremowa, opakowania stoiki o pojemności 190 g, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ ml produktu gotowego do spożycia, jakość klasa I	6 miesięcy	szt.	8			-	-	-
11	Cynamon mielony	opakowanie jednostkowe 15g, torebka papierowa, jakość pierwsza	6 miesięcy	szt	40			-	-	-
12	Cukier biały	kryształ polski- opakowanie jednostkowe: torebki papierowe 1 kg	6 miesięcy	szt.	500			-	-	-
13	Czosnek granulowany	opakowanie jednostkowe 20g, klasa I, opakowanie nieprzeźroczyste, jakość klasa I, typu prymat	6 miesięcy	szt.	400			-	-	-
14	Fasola czerwona w puszcze	bez dodatku cukru, opakowanie jednostkowe 400g, jakość klasa I	6 miesięcy	szt.	24			-	-	-
15	Fasola jaś	suszona, ziarna zbliżone do odmiany, jednolite odmiany, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych, klasa I, opakowaniu o wadze 1kg.	6 miesięcy	szt.	60			-	-	-
16	Gatka muszkatołowa mielona	opakowanie jednostkowe 14 g, klasa I, opakowanie nieprzeźroczyste, typu prymat	6 miesięcy	szt.	25			-	-	-
17	Groch łuskany	suszony, ziarna w całości, jednolite odmiany, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, opakowanie jednostkowe o wadze 1kg.	6 miesięcy	szt.	50			-	-	-
18	Herbata owcowa	po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak herbaty, po zaparzeniu kolor różowo-fioletowy, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe od 50g do 80g, jakość klasa I, typu herbapol	6 miesięcy	szt.	200			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Opis	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
19	Imbir mielony	opakowanie jednostkowe 14 g, klasa I, opakowanie nieprzeźroczyste, typu prymat	6 miesięcy	szt	25			-	-	-
20	Jabłka prażone	min. Zawartość jabłek w kawałkach 90%, szklany stoik o wadze od 780 g do 900 g,	6 miesięcy	szt.	100			-	-	-
21	Jajka kurze	w wytłoczkach kartonowych po 30 szt jaj z chowu ściółkowego, kategoria wagowa L (jedno jajko od 63g do 73g), klasa jakości A, jaja naświetlone promieniami UVC (potwierdzenie dokumentem), termin ważności nie krótszy niż 21 dni	21 dni	szt.	800			-	-	-
22	Jogurt naturalny	zawierający nie więcej niż 10,00 g cukrów na 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, oraz zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy, opakowanie jednostkowe 1kg, wiaderko, bez GMO	14 dni	szt.	120			-	-	-
23	Jogurt typu greckiego	zawierający nie więcej niż 13,50 g cukrów na 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, oraz zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy, opakowanie jednostkowe 1kg, wiaderko, bez GMO	14 dni	szt.	90			-	-	-
24	Kasza bulgur	barwa ciemno- żółta, średnia, sypka, po ugotowaniu powinna być sypka i nie powinna się sklejać, opakowanie 1 kg, jakość klasa I, termin przydatności nie krótszy niż 6 miesięcy	6 miesięcy	szt.	70			-	-	-
25	Kasza gryczana palona	barwa brązowa, sypka, po ugotowaniu powinna być sypka i nie powinna się sklejać, opakowanie 1 kg, jakość klasa I, termin przydatności nie krótszy niż 6 miesięcy	6 miesięcy	szt.	40			-	-	-
26	Kasza jecmienna wiejska	drobna, po ugotowaniu powinna być sypka i nie powinna się sklejać, w opakowaniach o masie 1kg, jakość klasa I, termin przydatności nie krótszy niż 6 miesięcy	6 miesięcy	szt.	10,00			-	-	-



Lp.	Nazwa Towaru	Opis	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
27	Koncentrat owocowy	Produkt przeznaczony do rozcieńczania, bez dodatku cukru, różne smaki, 100% koncentrat, opakowanie o masie 1kg, typu purena	6 miesięcy	szt.	60			-	-	-
28	Koncentrat pomidorowy	gęsty skondensowany przecier pomidorowy wyprodukowany wyłącznie z pomidorów. Konsystencja stała w formie pasty, kolor czerwony, produkt nie zawiera żadnych konserwantów ani substancji dodatkowych. Zawartości pomidorów w produkcie nie mniej niż 28-30%,jednostkowe 850 g, jakość klasa I	6 miesięcy	szt.	80			-	-	-
29	Kukurydza konserwowa	bez dodatku cukru, opakowanie jednostkowe 400g, jakość klasa I	6 miesięcy	szt.	80			-	-	-
30	Liść laurowy	opakowanie jednostkowe 6g, klasa I, opakowanie nieprzeźroczyste, jakość klasa I, typu prymat	6 miesięcy	szt	200			-	-	-
31	Kuskus perłowy	pochodzący z zaren semoliny, drobne kulczeczki makronu, w opakowaniach o masie 3 kg, jakość, klasa I, typu melvit	6 miesięcy	szt.	5			-	-	-
32	Majeranek	opakowanie jednostkowe 13g, klasa I, opakowanie nieprzeźroczyste, jakość klasa I, typu prymat	6 miesięcy	szt.	30			-	-	-
33	Majonez	stoik o pojemności 700 ml, skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda, gorczyca, cukier, sól, woda, żółtka jaj kurzych lub podobny, typu kielecki	6 miesięcy	szt.	56			-	-	-
34	Makaron pszenny kokardki	po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowania jednostkowe 400g jakość klasa I, typu lubella	6 miesięcy	szt.	100			-	-	-
35	Makaron pszenny łazanki	po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowania jednostkowe 400 g jakość klasa I,	6 miesięcy	szt.	50			-	-	-
36	Makaron pszenny świderki	Makaron ze 100% semoliny pszenicy durum, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowania jednostkowe 500 g jakość klasa I, typy primo gusto	6 miesięcy	szt.	200			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Opis	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
37	Makron pszenny nitki	skład: mąka makaronowa pszenna, jaja z chowu ściółkowego przyprawa: kurkuma, opakowanie jednostkowe 400g, typu lubella	6 miesięcy	szt.	40			-	-	-
38	Makron pszenny penne	Makaron ze 100% semoliny pszenicy durum, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowania jednostkowe 500 g jakość klasa I, typu primo gusto	6 miesięcy	szt.	150			-	-	-
39	Masło 82%	nie solone w kostkach, produkt bez domieszek tłuszczów roślinnych 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 uformowaną, powierzchnia gładka, sucha, barwa: jednolita, dopuszcza się intensywniejszą na powierzchni, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy, w opakowaniu: kostka o gramaturze 200 g do 250g, wolne od GMO	14 dni	szt.	150			-	-	-
40	Mąka pszenna	typ 450, opakowania jednostkowe 1 kg, torebki papierowe, jakość klasa I	6 miesięcy	szt.	60			-	-	-
41	Miód wielokwiatowy pszczeli	naturalny, polski, opakowanie słoik szklany o masie 1200g, jakość klasa I	6 miesięcy	szt.	100			-	-	-
42	Mleko 2%	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, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy, bez GMO	14 dni	szt.	240			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Opis	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
43	Mus owocowy 100%	różne smaki, przecier owocowy 100%, bez dodatku konserwantów i sztucznych barwników, bez dodatku słodzików oraz syropu glukozowo-fruktozowego, opakowanie 100g, w tubce wielokrotnie zamykanej	6 miesięcy	szt.	1610			-	-	-
44	Mus owocowy 100% z dodatkiem jogurtu naturalnego	różne smaki, przecier owocowy 100% z dodatkiem jogurtu naturalnego, bez dodatku konserwantów i sztucznych barwników, bez dodatku słodzików oraz syropu glukozowo-fruktozowego, opakowanie 100g, w tubce wielokrotnie zamykanej	6 miesięcy	szt.	1610			-	-	-
45	Musztarda francuska	Skład: woda, GORCZYCA, ocet spirytusowy, cukier, sól, ocet jabłkowy, przyprawy, zioła, substancje zagęszczające: guma guar, guma ksantanowa; barwnik: kurkumina. opakowanie stoik ok 180-200g	6 miesięcy	szt	12			-	-	-
46	Ocet jabłkowy	niefiltrowany, niepasteryzowany, bez dodatku wody, naturalnie mętny, bez dodatku wzmacniaczy, konserwantów, sztucznych barwników, otrzymany przez naturalną fermentację, produkt w 100% naturalny, opakowanie szklana butelka 500ml	6 miesięcy	szt.	50			-	-	-
47	Ogórki konserwowe	skład: ogórki, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, czosnek, koper, chrzan, ziele angielskie, pieprz, liść laurowy, gorczyca. Szklany stoik o masie od 900 g do 1000 g, termin przydatności nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 miesięcy	szt.	80			-	-	-
48	Olej rzepakowy	uniwersalny, spożywczy, nadający się do smażenia i sałatek, opakowania butelki plastikowe 1 litr, olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, jakość klasa I, typu beskidzki, termin przydatności nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy, typu wielkopolski	6 miesięcy	szt.	150			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Opis	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
49	Oliwa z oliwek	najwyższa kategoria oliwy z oliwek, uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych, oliwa tłoczona na zimno z bardzo dojrzałych oliwek, przyjemny świeży zapach i delikatny smak, barwa zielona ze złotym odcieniem, niska kwasowość max 0,07%, przechowywana w ciemnej szklanej butelce o pojemności 1000ml, jakość klasa 1.	6 miesięcy	szt	6			-	-	-
50	Papryka ostra	opakowanie jednostkowe 20g, klasa I, opakowanie nieprzeźroczyste, jakość klasa I, typu prymat	6 miesięcy	szt.	150			-	-	-
51	Papryka słodka	opakowanie jednostkowe 20g, klasa I, opakowanie nieprzeźroczyste, jakość klasa I, typu prymat	6 miesięcy	szt.	100			-	-	-
52	Papryka wędzona	opakowanie jednostkowe 20g, klasa I, opakowanie nieprzeźroczyste, jakość klasa I, typu prymat	6 miesięcy	szt.	80			-	-	-
53	Papryka konserwowa	Składniki: papryka, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, ekstrakty przypraw. Opakowanie 70ml słoik.	6 miesięcy	szt	40			-	-	-
54	Pestki dyni	pestki całe, oznakowanie powinno zawierać nazwę producenta, adres, masę netto produktu, datę i termin produkcji oraz datę przydatności do spożycia oraz warunki przechowywania, produkt wolny od konserwantów, bez zawartości dwutlenku siarki(E220), klasa I, opakowanie 1kg	6 miesięcy	szt.	2			-	-	-
55	Pieprz cytrynowy	opakowanie jednostkowe 20g, klasa I, opakowanie nieprzeźroczyste, jakość klasa I, typu prymat	6 miesięcy	szt.	100			-	-	-
56	Pieprz czarny mielony	opakowanie jednostkowe 20g, klasa I, opakowanie nieprzeźroczyste, jakość klasa I, typu prymat	6 miesięcy	szt.	200			-	-	-
57	Pieprz ziołowy	opakowanie jednostkowe 20g, klasa I, opakowanie nieprzeźroczyste, jakość klasa I, typu prymat	6 miesięcy	szt.	400			-	-	-
58	Pomidory z puszki	pomidory siekane, min. Zawartość pomidorów 70%, puszka o masie netto 2,5 kg	6 miesięcy	szt.	60			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Opis	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
59	Przyprawa do potraw warzywna	Opakowanie 4kg, wiadro nieuszkodzone, sól morską, warzywa suszone (40%): marchew, cebula, ziemniak, korzeń selera, czosnek, korzeń i natka pietruszki, korzeń lubczyku, por, kapusta, papryka słodka, pomidor, pasternak; kurkuma, pieprz czarny, oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, tylko naturalne składniki, 40% warzyw	6 miesięcy	szt	2			-	-	-
60	Przyprawa do kurczaka	składniki Sól, papryka słodka, cebula, owoc kolendry, czosnek, cukier, kurkuma, gorczyca biała, imbir, majeranek, chili, kmin rzymski, kminek, goździki, opakowanie jednostkowe 30g, klasa I, opakowanie nieprzeźroczyste, jakość klasa I, typu prymat	6 miesięcy	szt.	75			-	-	-
61	Ryż basmatii	preparowany termicznie, po ugotowaniu ziarna sypkie, lekkie, puszyste, niesklejone, ziarna powinny się rozdzielać, opakowania 1kg, jakość klasa I	6 miesięcy	szt.	50			-	-	-
62	Ryż paraboliczny	preparowany termicznie, po ugotowaniu ziarna sypkie, lekkie, puszyste, niesklejone, ziarna powinny się rozdzielać, opakowania 1kg, jakość klasa I	6 miesięcy	szt.	70			-	-	-
63	Ser mozzarella	skład: mleko pasteryzowane, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczkę mikrobiologiczną, bez tłuszczów roślinnych, bez konserwantów,	14 dni	kg	15			-	-	-
64	Serek mascarpone	skład: śmietanka pastryzowana, regular kwasowości: kwas cytrynowy, bez dodatku cukru, termin przydatności nie krótszy niż 14 dnia od daty dostawy, opakowanie o wadze 500g, typu piętnica	14 dni	szt	80			-	-	-
65	Serek śmietankowy	zawierający nie więcej niż 13,50 g cukrów na 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, oraz zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy, bez GMO, opakowanie o masie 1kg, typu piętnica	14 dni	szt.	80			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Opis	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
66	Słonecznik łuskany	pestki całe, oznakowanie powinno zawierać nazwę producenta, adres, masę netto produktu, datę i termin produkcji oraz datę przydatności do spożycia oraz warunki przechowywania, produkt wolny od konserwantów, bez zawartości dwutlenku siarki(E220), klasa I, opakowanie 1kg	6 miesięcy	szt.	2			-	-	-
67	Soczewica czerwona	suszona, ziarna łuskane, jednoodne odmiany, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, opakowanie 5kg	6 miesięcy	szt	2			-	-	-
68	Sok owocowy 100%	naturalny sok owocowy, różne smaki, wyprodukowany w 100% z soków naturalnych, bez dodatku cukru i substancji słodzących, opakowanie 200ml kartonik ze słomką	6 miesięcy	szt.	4800			-	-	-
69	Sól	sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo – potasowa), warzona, spożywcza, opakowanie jednostkowe 1kg, jakość klasa I	6 miesięcy	szt.	200			-	-	-
70	Śmietanka UHT 12%	śmietanka o zawartości tłuszczu 12%, bez GMO, o terminie nie krótszym niż 14 dni, opakowanie 500ml, przeznaczona do zup i sosów	14 dni	szt.	180			-	-	-
71	Śmietanka kwaszona 12%	zawierający nie więcej niż 10,00 g cukrów na 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, oraz zawierające nie więcej niż 12 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy, opakowanie jednostkowe 1kg, wiaderko, bez GMO	14 dni	szt.	20			-	-	-
72	Śmietanka UHT 18%	śmietanka o zawartości tłuszczu 12%, bez GMO, o terminie nie krótszym niż 14 dni, opakowanie 500ml, przeznaczona do zup i sosów	14 dni	szt.	180			-	-	-
73	Twaróg półtłusty	skład: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii, wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, barwa w opakowaniach o masie 1kg, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni, typu krajanka z włoszczowa	14 dni	szt.	100			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Opis	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
74	Żur w butelce	naturalny, bez konserwantów, skład: mąka żytnia typ 720, mąka żytnia typ 2000, woda, sól, czosnek, konsystencja półgęsta, opakowanie w szklanej butelce o pojemności 500 ml	1 miesiąc	szt.	48			-	-	-
75	Żurawina suszona	oznakowanie powinno zawierać nazwę producenta, adres, masę netto produktu, datę, i termin produkcji i przydatności do spożycia oraz warunki przechowywania, opakowanie o wadze 1kg	6 miesięcy	szt.	2			-	-	-
<b>Razem zamówienie podstawowe (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)</b>										-

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.

**FORMULARZ CENOWY**  
**CZĘŚĆ 2 - dostawa warzyw i owoców**

Lp.	Nazwa Towaru	Opis	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Bakłażan świeży	świeży, soczysty, zdrowy, czysty, o dobrym smaku, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, barwa charakterystyczna dla produktu, Termin ważności min. 5 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	8			-	-	-
2	Borówki	świeży, soczysty, zdrowy, czysty, o dobrym smaku, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, barwa charakterystyczna dla produktu, Termin ważności min. 5 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	30			-	-	-
3	Banany	świeży, zdrowy, kolor żółty, nienadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, Termin ważności min. 5 dni od dnia dostarczenia	kg	360			-	-	-
4	Brzoskwinie świeże	świeża, soczysta, zdrowa, czysta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowej wielkości, nienadmarznięta, Termin ważności min. 5 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	40			-	-	-
5	Buraki czerwone	świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, klasa I, barwa charakterystyczna dla produktu, Termin ważności min. 7 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	250			-	-	-
6	Cebula	zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, klasa I, barwa charakterystyczna dla produktu, Termin ważności min.21 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	250			-	-	-
7	Cebula czerwona	zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, klasa I, barwa charakterystyczna dla produktu, Termin ważności min. 14 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	20			-	-	-
8	Cukinia świeża	świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, barwa charakterystyczna dla produktu, Termin ważności min. 5 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	15			-	-	-
9	Cytryny	świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, kolor żółty, bez zielonych śladów, średnica 63-83 mm, klasa I, Termin ważności min. 14 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	100			-	-	-



Lp.	Nazwa Towaru	Opis	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
10	Czosnek świeży w główkach	zdrowy, świeży, czysty, suchy, o dobrym smaku, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, Klasa I, Termin ważności min. 7 dni od dnia dostarczenia towaru.	szt.	200			-	-	-
11	Gruszka deserowa	świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości, klasa I, Termin ważności min. 5 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	50			-	-	-
12	Imbir korzeń świeży	bez uszkodzeń mechanicznych, bez ciemnych plam, kolor odpowiedni dla produktu klasy I, barwa charakterystyczna dla produktu	kg	3			-	-	-
13	Jabłka	świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości, klasa I, Termin ważności min. 7 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	150			-	-	-
14	Kapusta biała	zdrowa, czysta, świeża, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, klasa I, barwa charakterystyczna dla produktu, Termin ważności min. 5 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	200			-	-	-
15	Kapusta czerwona	zdrowa, czysta, świeża, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, klasa I, barwa charakterystyczna dla produktu, Termin ważności min. 5 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	70			-	-	-
16	Kapusta kiszona	z dodatkiem marchewki, dostawy w opakowaniach jednorazowych od 4,5 do 5 kg, w wiaderkach, klasa I, bez	kg	220			-	-	-
17	Kapusta pekińska	zdrowa, czysta, świeża, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, klasa I, Termin ważności min. 5 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	100			-	-	-
18	Koperek	świeży, czysty, zdrowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach o masie 15-20g, przydatność do spożycia nie powinna wynosić mniej niż 5 dni	szt.	320			-	-	-
19	Mandarynki	świeża, bez pestek, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, słodka, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 4 do 6 cm, Termin ważności min. 5 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	50			-	-	-
20	Marchew	bez naci, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy 3-5 cm, klasa I, Termin ważności min. 5 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	300			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Opis	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
21	Natka pietruszki	świeża, czysta, zdrowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach o wadze 20-30g, przydatność do spożycia nie powinna wynosić mniej niż 4 dni	szt.	350			-	-	-
22	Nekatarynki	świeża, soczysta, zdrowa, czysta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowej wielkości, nienadmarznięta, Termin ważności min. 5 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	40			-	-	-
23	Ogórki kiszone	klasy I, produkt ze świeżych ogórków i naturalnych przypraw smakowych, poddany naturalnemu procesowi fermentacji, smak i zapach charakterystyczny dla prawidłowo ukiszonych ogórków, aromatyczny słono kwaśny. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, nie kwaśny, stęchły objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość, obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 miesiące, wiaderko o masie 3kg.	kg	150			-	-	-
24	Ogórki świeże	szklarniowe, zdrowe, soczyste, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, barwa charakterystyczna dla produktu, Termin ważności min. 7 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	200			-	-	-
25	Papryka czerwona	szklarniowe, zdrowe, soczyste, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, barwa charakterystyczna dla produktu, Termin ważności min. 7 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	140			-	-	-
26	Pieczarki	zdrowe, czyste, świeże, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, klasa I, Termin ważności min. 5 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	80			-	-	-
27	Pietruszka korzeń	świeży, zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy 4-7 cm, klasa I, Termin ważności min. 7 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	50			-	-	-
28	Pomidorki koktajlowe	odmiana cherry, świeży, zdrowy, czysty suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, klasa I, Termin ważności min. 7 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	50			-	-	-
29	Pomidory	świeży, zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy 4-7 cm, klasa I, Termin ważności min. 7 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	20			-	-	-
30	Por	świeży, zdrowy, czysty, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, klasa I, Termin ważności min. 5 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	30			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Opis	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
31	Rzodkiewka	świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach.	szt.	100			-	-	-
32	Salata lodowa	świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, waga od 400g do 500g.	szt.	100			-	-	-
33	Salata rukola	myta, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, opakowanie o wadze 100 g	szt.	20			-	-	-
34	Seler korzeń	czysty, zdrowy, świeży, suchy, bez korzeni i śladów uszkodzeń mechanicznych, klasa I, Termin ważności min. 7 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	150			-	-	-
35	Śliwki	świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości, klasa I, Termin ważności min. 7 dni od dnia dostarczenia towaru.	kg	30			-	-	-
36	Truskawki świeże	świeże, zdrowe, owoce koloru czerwonego, nienadmarznięte, czyste, o słodkim smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	50			-	-	-
37	Ziemniaki	myte, zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, kraj pochodzenia Polska, worki o wadze 15 kg.	kg	4000			-	-	-
<b>Razem zamówienie podstawowe (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)</b>									<b>-</b>

1) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nieuszkodzone;

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 3 - dostawa mięsa, drobiu i wędlin

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od daty dostawy	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Boczek wędzony	Wyroby z mięsa krajowego, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie od kości oraz dostarczania wyrobów blokowych, drobno rozdrobnionych i homogenizowanych.	14 dni	kg	28			-	-	-
2	Filet z indyka b/k, bez skóry	Dostarczane tuszki oraz elementy muszą spełniać kryteria dla elementów zaliczanych do klasy handlowej "A", powinny posiadać dobrą budowę, tkanka mięśniowa musi być pełna, piersi dobrze rozwinięte, szerokie, długie i umięśnione nogi. Grzbiet i nogi tuszek powinny być pokryte cienką, równomierną warstwą tłuszczu. Na tuszkach i elementach drobiowych niedopuszczalne są pozostałości piór. Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego mrożenia. Tuszki i elementy drobiowe muszą być dostarczane nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez wystających złamanych kości, bez poważnych stłuczeń, bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych. mięśnie piersiowe muszą być pozbawione skóry, kości i ścięgien. Dopuszcza się niewielkie rozerwania oraz nacięcia mięśni, powstałe podczas oddzielania skóry i kośćca. Zapach i barwa muszą być naturalne. Niedopuszczalne są obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa.	5 dni	kg	210			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od daty dostawy	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3	Filet z kurczaka b/k, bez skóry	Dostarczane tuszki oraz elementy muszą spełniać kryteria dla elementów zaliczanych do klasy handlowej "A", powinny posiadać dobrą budowę, tkanka mięśniowa musi być pełna, piersi dobrze rozwinięte, szerokie, długie i umięśnione nogi. Grzbiet i nogi tuszek powinny być pokryte cienką, równomierną warstwą tłuszczu. Na tuszkach i elementach drobiowych niedopuszczalne są pozostałości piór. Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego mrożenia. Tuszki i elementy drobiowe muszą być dostarczane nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez wystających złamanych kości, bez poważnych stłuczeń, bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych. mięśnie piersiowe muszą być pozbawione skóry, kości i ścięgien. Dopuszcza się niewielkie rozerwania oraz nacięcia mięśni, powstałe podczas oddzielania skóry i kośćca. Zapach i barwa muszą być naturalne. Niedopuszczalne są obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa.	5 dni	kg	600			-	-	-
4	Kiełbasa wieprzowa biała	zawartość mięsa z szynki - min. 70 %, Wyroby z mięsa krajowego. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie od kości oraz dostraczania wyrobów blokowych, drobno rozdrobnionych i homogenizowanych	5 dni	kg	50			-	-	-
5	Kiełbasa wieprzowa	zawartość mięsa z szynki - min. 70 %, Wyroby z mięsa krajowego. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie od kości oraz dostarczania wyrobów blokowych, drobnorozdrobnionych i homogenizowanych. Tradycyjnie wędzona drewnem bukowo-olchowym.	14 dni	kg	100			-	-	-
6	Łopatka wieprzowa b/k, bez skóry	Mięso kl. I - ubite i porcjowane w kraju. Mięso chude i nieścięgnięte o barwie białoróżowej do czerwonej - dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15 %, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. . Powierzchnia sucha, matowa. Zapach - swoisty, charakterystyczny dla wieprzowiny bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Niedopuszczalny zapach płciowy. Przekrój - lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty. Mięso świeże, bez oznak wcześniejszego mrożenia.	5 dni	kg	300			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od daty dostawy	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
7	Mięso mielone z indyka	Klasa I, świeże, nie mrożone, pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi	5 dni	kg	60			-	-	-
8	Mięso mielone z łopatki	Klasa I, świeże, nie mrożone, pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi	5 dni	kg	60			-	-	-
9	Schab wieprzowy b/k	Mięso kl. I - ubite i porcjowane w kraju. Mięso chude i nieścięgnięte o barwie białoróżowej do czerwonej - dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15 %, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. . Powierzchnia sucha, matowa. Zapach - swoisty, charakterystyczny dla wieprzowiny bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Niedopuszczalny zapach ptasiowy. Przekrój - lekko wilgotny, sok mięsny przeźroczysty. Mięso świeże, bez oznak wcześniejszego mrożenia.	5 dni	kg	300			-	-	-
10	Skrzydła z indyka	Element tuszki indyka obejmuje skrzydła, z otaczającymi je mięśniami. Skrzydła właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.	5 dni	kg	180			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od daty dostawy	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
11	Szponder wołowy	Mięso świeże, pozyskane ze środkowej części partii piersiowej z mięsnim przepony brzusznej, z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1 cm; w skład wchodzi mięśnie międzyżebrowe zew. i wew., grzbietowy, zespół mięśni klatki piersiowej i nadżebrowe. Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze - możliwie gładkie; luźne strzępy mięśni oraz ewentualne odłamki kości, błony, tłuszcz - usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe. Powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości, głębszych nacięć; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo-wiśniowej; dopuszczalne zmatowienie. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy	5 dni	kg	25			-	-	-
12	Ćwiartka z kurczaka	Dostarczane tuszki oraz elementy muszą spełniać kryteria dla elementów zaliczanych do klasy handlowej "A", powinny posiadać dobrą budowę, tkanka mięśniowa musi być pełna, piersi dobrze rozwinięte, szerokie, długie i umięśnione nogi. Grzbiet i nogi tuszek powinny być pokryte cienką, równomierną warstwą tłuszczu. Na tuszkach i elementach drobiowych niedopuszczalne są pozostałości piór. Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego mrożenia. Tuszki i elementy drobiowe muszą być dostarczane nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez wystających złamanych kości, bez poważnych stłuczeń, bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych. Mięśnie piersiowe muszą być pozbawione skóry, kości i ścięgien. Dopuszcza się niewielkie rozerwania oraz nacięcia mięśni, powstałe podczas oddzielania skóry i kośćca. Zapach i barwa muszą być naturalne. Niedopuszczalne są obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa.	5 dni	kg	180			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od daty dostawy	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
13	Szynka wieprzowa "kulka", b/k, bez skóry	Mięso kl. I - ubite i porcjowane w kraju. Mięso chude i nieścięgnięte o barwie białoróżowej do czerwonej - dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15 %, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. . Powierzchnia sucha, matowa. Zapach - swoisty, charakterystyczny dla wieprzowiny bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Niedopuszczalny zapach płciowy. Przekrój - lekko wilgotny, sok mięsny przeźroczysty. Mięso świeże, bez oznak wcześniejszego mrożenia.	14 dni	kg	200			-	-	-
14	Udka z kurczaka	Dostarczane tuszki oraz elementy muszą spełniać kryteria dla elementów zaliczanych do klasy handlowej "A", powinny posiadać dobrą budowę, tkanka mięśniowa musi być pełna, piersi dobrze rozwinięte, szerokie, długie i umięśnione nogi. Grzbiet i nogi tuszek powinny być pokryte cienką, równomierną warstwą tłuszczu. Na tuszkach i elementach drobiowych niedopuszczalne są pozostałości piór. Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego mrożenia. Tuszki i elementy drobiowe muszą być dostarczane nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez wystających złamanych kości, bez poważnych stłuczeń, bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych. mięśnie piersiowe muszą być pozbawione skóry, kości i ścięgien. Dopuszcza się niewielkie rozerwania oraz nacięcia mięśni, powstałe podczas oddzielania skóry i kośćca. Zapach i barwa muszą być naturalne. Niedopuszczalne są obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa.	5 dni	kg	200			-	-	-



Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od daty dostawy	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
15	Udko z kurczaka b/k, bez skóry	Dostarczane tuszki oraz elementy muszą spełniać kryteria dla elementów zaliczanych do klasy handlowej "A", powinny posiadać dobrą budowę, tkanka mięśniowa musi być pełna, piersi dobrze rozwinięte, szerokie, długie i umięśnione nogi. Grzbiet i nogi tuszek powinny być pokryte cienką, równomierną warstwą tłuszczu. Na tuszkach i elementach drobiowych niedopuszczalne są pozostałości piór. Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego mrożenia. Tuszki i elementy drobiowe muszą być dostarczane nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez wystających złamanych kości, bez poważnych stłuczeń, bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych. mięśnie piersiowe muszą być pozbawione skóry, kości i ścięgien. Dopuszcza się niewielkie rozerwania oraz nacięcia mięśni, powstałe podczas oddzielania skóry i kośćca. Zapach i barwa muszą być naturalne. Niedopuszczalne są obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa.	5 dni	kg	250			-	-	-
16	Wołowina zrazowa górna	Mięso kl. I - ubite i porcjowane w kraju. Mięso chude i nieścięgnięte o barwie czerwonej - dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15 %, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Powierzchnia sucha, matowa. Zapach - swoisty, charakterystyczny dla wołowiny, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Niedopuszczalny zapach płciowy. Przekrój - lekko wilgotny, sok mięsny przeźroczysty. Mięso świeże, bez oznak wcześniejszego mrożenia.	5 dni	kg	200			-	-	-
17	Żebrek wieprzowe "trójkąty"	Mięso kl. I - ubite i porcjowane w kraju. Mięso chude i nieścięgnięte o barwie białoróżowej do czerwonej - dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15 %, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. . Powierzchnia sucha, matowa. Zapach - swoisty, charakterystyczny dla wieprzowiny bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Niedopuszczalny zapach płciowy. Przekrój - lekko wilgotny, sok mięsny przeźroczysty. Mięso świeże, bez oznak wcześniejszego mrożenia.	5 dni	kg	30			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od daty dostawy	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
18	Kości wieprzowe wędzone	Wyroby z mięsa krajowego, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających.	5 dni	kg	20			-	-	-
19	Polędwiczka wieprzowa	Mięso kl. I - ubite i porcjowane w kraju. Mięso chude i nieścięgnięte o barwie bladoróżowej do czerwonej - dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15 %, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. . Powierzchnia sucha, matowa. Zapach - swoisty, charakterystyczny dla wieprzowiny bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Niedopuszczalny zapach ptasiowy. Przekrój - lekko wilgotny, sok mięsny przeźroczysty. Mięso świeże, bez oznak wcześniejszego mrożenia.	14 dni	kg	60			-	-	-
20	Podudzie z kurczaka	Produkt świeży, uboju i obróbki poubojowej kurcząt, Prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełzatego tłuszczu.	5 dni	kg	200			-	-	-
21	Szyje z indyka	Klasa I, świeże, nie mrożone, pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi	5 dni	kg	50			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od daty dostawy	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
22	Karkówka wieprzowa b/k	Mięso kl. I - ubite i porcjowane w kraju. Mięso chude i nieścięgnięte o barwie białoróżowej do czerwonej - dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15 %, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. . Powierzchnia sucha, matowa. Zapach - swoisty, charakterystyczny dla wieprzowiny bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Niedopuszczalny zapach płciowy. Przekrój - lekko wilgotny, sok mięsny przeźroczysty. Mięso świeże, bez oznak wcześniejszego mrożenia.	5 dni	kg	100			-	-	-
Razem zamówienie podstawowe (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)										-

## 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 4 - dostawa produktów mrożonych**

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od daty dostawy	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Agrest	opakowanie nienaruszone o wadze 2,5 kg, barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	8			-	-	-
2	Brokuły	opakowanie nienaruszone o wadze od 2 kg do 2,5 kg bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokuła, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	80			-	-	-
3	Bukiet warzyw królewski	opakowanie nienaruszone o wadze 2,5 kg, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	20			-	-	-
4	Dynia kostka	opakowanie nienaruszone o wadze 2,5 kg, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	16			-	-	-
5	Fasolka szpragowa cięta zielona	opakowanie nienaruszone o wadze 2,5 kg, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	44			-	-	-
6	Filet rybny w panierce	opakowanie nienaruszone o wadze 6kg, filety z mintaja (67%), mąka pszenna, olej rzepakowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże, klasa I, przeznaczony do pieców konwekcyjno- parowych	12 miesięcy	szt.	50			-	-	-
7	Frytki	Frytki muszą być przeznaczone do smażenia w piecu konwekcyjnym- muszą mieć specjalną powłokę tzw. frytki coated, opakowanie nie naruszone o wadze 2- 2,5 kg, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, frytki sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	60			-	-	-
8	Groszek zielony	opakowanie nienaruszone o wadze 2,5 kg, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	16			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od daty dostawy	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
9	Kalafior	opakowanie nienaruszone o wadze 2,5 kg bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla kalafiora, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	52			-	-	-
10	Kukurydza ziarno	opakowanie nienaruszone o wadze 2,5 kg, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	12			-	-	-
11	Maliny całe	opakowanie nienaruszone o wadze 2,5 kg, barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	16			-	-	-
12	Marchew kostka	opakowanie nienaruszone o wadze 2,5 kg, barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	28			-	-	-
13	Marchewka mini	opakowanie nienaruszone o wadze 2,5 kg, barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	28			-	-	-
14	Marchewka z groszkiem	opakowanie nienaruszone o wadze 2,5 kg, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	36			-	-	-
15	Mieszanka chińska	opakowanie nienaruszone o wadze 2,5 kg, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	24			-	-	-
16	Mieszanka owocowa leśna	opakowanie nienaruszone o wadze 2,5 kg barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	20			-	-	-
17	Mieszanka owocowa z truskawką	opakowanie nienaruszone o wadze 2,5 kg barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	40,00			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od daty dostawy	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
18	Mieszanka ryżowo-warzywna	opakowanie nienaruszone o wadze 1,5 kg, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, skład: ryż biały, ryż dziki, brokuły, kukurydza ziarno, marchew, natka pietruszki, typu frosta	12 miesięcy	szt.	200,00			-	-	-
19	Mieszanka warzywna 7-składnikowa na zupę	opakowanie nienaruszone o wadze 2,5 kg, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	36,00			-	-	-
20	Paluszki rybne z mintaja	opakowanie nienaruszone o wadze 900g, ryba pochodząca z łowisk certyfikowanych znakiem MSC, mintaj 64% lub więcej, panier sypki: mąka pszenna, woda, papryka, kurkuma, sól, olej roślinny, produkt głęboko mrożony, klasa I, przeznaczony do pieców konwekcyjno-parowych	12 miesięcy	szt.	120			-	-	-
21	Rabarbar	opakowanie nienaruszone o wadze 2,5 kg, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	4			-	-	-
22	Szpinak liście	opakowanie nienaruszone o wadze 2,5 kg, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	50			-	-	-
23	Truskawki	opakowanie nienaruszone o wadze 2,5 kg, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	55			-	-	-
24	Warzywa na patelnie	opakowanie nienaruszone o wadze 2,5 kg, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, warzywa sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	44			-	-	-
25	Wiśnie drylowane	opakowanie nienaruszone o wadze 2,5 kg barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	50			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od daty dostawy	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
26	Włoszczyzna w paski	skład: marchew, seler, pietruszka korzeń, por, opakowanie nienaruszone o wadze od 2 kg do 2,5 kg, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, warzywa sypkie, nieobłodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, klasa I	12 miesięcy	szt.	150			-	-	-
<b>Razem zamówienie podstawowe (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)</b>										-

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 nieszczelne. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów.

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 5 - dostawa wyrobów garmazeryjnych**

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od daty dostawy	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Kopytka	świeże, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, opakowanie jednostkowe 1kg, bez uszkodzeń mechanicznych	7 dni	kg	80			-	-	-
2	Kotlet de volaille	świeże, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, jednakowej wielkości, niepopękane, opakowanie jednostkowe 1kg, bez uszkodzeń mechanicznych	7 dni	kg	60			-	-	-
3	Pierogi ruskie	świeże, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, jednakowej wielkości, opakowanie jednostkowe 1kg, bez uszkodzeń mechanicznych	7 dni	kg	50			-	-	-
4	Pierogi z serem	świeże, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, jednakowej wielkości, opakowanie jednostkowe 1kg, bez uszkodzeń mechanicznych	7 dni	kg	50			-	-	-
5	Pierogi z kapustą i grzyb.	świeże, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, jednakowej wielkości, opakowanie jednostkowe 1kg, bez uszkodzeń mechanicznych	7 dni	kg	50			-	-	-
6	Pierogi z mięsem	świeże, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, jednakowej wielkości, opakowanie jednostkowe 1kg, bez uszkodzeń mechanicznych	7 dni	kg	50			-	-	-
7	Placki ziemniaczane	świeże, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, opakowanie jednostkowe 1kg, bez uszkodzeń mechanicznych	7 dni	kg	100			-	-	-
8	Gołąbki	świeże, gołąbki szczelnie zwinięte, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, jednakowej wielkości, opakowanie jednostkowe 1kg, bez uszkodzeń mechanicznych	7 dni	kg	80			-	-	-
9	Steki wieprzowe	świeże, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, jednakowej wielkości, niepopękane, opakowanie jednostkowe 1kg, bez uszkodzeń mechanicznych	7 dni	kg	80			-	-	-



Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od daty dostawy	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
10	Kluski śląskie	świeże, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, jednakowej wielkości, niepopękane, opakowanie jednostkowe 1kg, bez uszkodzeń mechanicznych	7 dni	kg	80			-	-	-
11	Naleśniki	świeże, niepopękane, jednakowej wielkości, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, opakowanie jednostkowe 1kg, bez uszkodzeń mechanicznych	7 dni	szt	1440			-	-	-
Razem (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)										-

Produkty garmażeryjne powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Powinny być bez śladów pleśni. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, potamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów.

Zapewnienie transportu samochodem przystosowanym do przewozu produktów mrożonych oraz żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych 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 - dostawa ryb

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od daty dostawy	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Filet z łososia świeży	produkt świeży, ze skórą, dostarczony w warunkach chłodniczych, z małą zawartością ości, filet zwarty, mięsisty, o odpowiedni kolorze oraz zapachu	3 dni	kg	180			-	-	-
2	Polędwica z dorsza	produkt świeży, bez skóry, dostarczony w warunkach chłodniczych, z małą zawartością ości, filet zwarty, mięsisty, o odpowiedni kolorze oraz zapachu	3 dni	kg	120			-	-	-
3	Brzuszek z dorsza	produkt świeży, bez skóry, dostarczony w warunkach chłodniczych, z małą zawartością ości, filet zwarty, mięsisty, o odpowiedni kolorze oraz zapachu	3 dni	kg	150			-	-	-
Razem zamówienie podstawowe (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)										-

1. 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
2. Zapewnienie transportu samochodem przystosowanym do przewozu produktów mrożonych oraz żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych 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 - dostawa pieczywa i wyrobów piekarniczych**

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od daty dostawy	Termin przydatności od daty dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 6 x kol. 7)	Wartość brutto [kol.10 + (kol.10 x kol.8)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Butka pszenna	skład: mąka pszenna 60%, mąka żytnia 40%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, butki wyrośnięte, bez zapadłości na górnej części, spód przypieczony nie przypalony, kolor złocisty nie słomkowy, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, nie zawierać: cukru, lecytyny E 322 (emulgator), kwasu askorbinowego (środku do przetwarzania mąki), enzymów, zawierające nie więcej niż 1,2 g soli na 100 g produktu gotowego do spożycia, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu na 100 g produktu gotowego do spożycia	1 dzień	szt.	1920			-	-	-
2	Butka hamburg erowa	butki wyrośnięte, waga 0,07, bez zapadłości na górnej części, spód przypieczony nie przypalony, kolor złocisty, skórka gładka, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, nie może zawierać: cukru, lecytyny E 322 (emulgator), kwasu askorbinowego (środku do przetwarzania mąki), enzymów, zawierające nie więcej niż 1,2 g soli na 100 g produktu gotowego do spożycia, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu na 100 g produktu gotowego do spożycia	1 dzień	szt.	720			-	-	-
3	Butka tarta	opakowanie 5kg, 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	2 miesiące	kg	80			-	-	-
<b>Razem zamówienie podstawowe (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)</b>										<b>-</b>

Zapewnienie transportu samochodem przystosowanym do przewozu żywności 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 wyżywienia uczniów X Liceum Ogólnokształcącego Dwujęzycznego im. Lecha Bądkowskiego w Gdańsku*”, oświadczam, co następuje:

**OŚWIADCZENIE O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU <sup>1</sup>**

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**) <sup>2</sup>  
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.

<sup>1</sup> Należy wykreślić oświadczenia niemające zastosowania w stosunku do podmiotu go składającego

<sup>2</sup> 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.

### 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:

– Panią ..... - Dyrektora X Liceum Ogólnokształcącego Dwujęzycznego  
im. L. Bądkowskiego w Gdańsku powołaną Zarządzeniem Nr ..... Prezydenta Miasta Gdańska  
z dnia .....,  
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.: „*sukcesywne dostawy artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia uczniów X Liceum Ogólnokształcącego Dwujęzycznego im. Lecha Bądkowskiego w Gdańsku*” (Nr sprawy 1/ZP-XLOD/2024) przeprowadzonego w trybie podstawowym bez prowadzenia negocjacji strony ustaliły co następuje:

#### § 1. PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych, zgodnie ofertą Wykonawcy oraz Opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 2 do umowy w zakresie: *(zostanie wpisane odpowiednio)*
  - Część 1: Dostawa artykułów ogólnospożywczych, mleczarskich i jaj
  - Część 2: Dostawa warzyw i owoców
  - Część 3: Dostawa mięsa i wędlin
  - Część 4: Dostawa produktów mrożonych
  - Część 5: Dostawa wyrobów garmazeryjnych
  - Część 6: Dostawa ryb
  - Część 7: Dostawa pieczywa oraz wyrobów piekarniczych
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 50% 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 umowy do 31.12.2025 r., z zastrzeżeniem ust. 3 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 Zamawiającego w Gdańsku, przy ul. Kościuszki 8B.

## **§ 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*: X Liceum Ogólnokształcące Dwujęzyczne im. Lecha Bądkowskiego w Gdańsku, ul. Kościuszki 8B, 80-451 Gdańsk
  - 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. Dostawy przedmiotu umowy będą odbywać się sukcesywnie w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach od 7.00 do 8.00, w oparciu o przekazane przez Zamawiającego zapotrzebowanie.
2. Przewidywana częstotliwość dostaw:  
Część 1: Dostawa artykułów ogólnospożywczych, mleczarskich i jaj: 2 - 4 razy w tygodniu,  
Część 2: Dostawa warzyw i owoców: 2-5 razy w tygodniu,  
Część 3: Dostawa mięsa i wędlin: 2-4 razy w tygodniu,  
Część 4: Dostawa produktów mrożonych: 1-3 razy w tygodniu,  
Część 5: Dostawa wyrobów garmażeryjnych: według potrzeb nie rzadziej niż raz w miesiącu  
Część 6: Dostawa ryb: 1-2 razy w tygodniu,  
Część 7: Dostawa pieczywa oraz wyrobów piekarniczych: według potrzeb, nie rzadziej niż raz w miesiącu,
3. Zapotrzebowanie na poszczególne dostawy, określające zamawiany asortyment, jego ilości oraz termin dostawy zgodny z deklaracją Wykonawcy w ofercie, będą składane najpóźniej do godziny 15:00.
4. 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 wskazanych w ust. 1. Zamawiający może wyznaczyć dłuższy termin dostawy.
5. 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.
6. 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.
7. 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;

## **§ 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. <sup>1</sup>W przypadku awarii zamrażarek będących w posiadaniu Zamawiającego - Wykonawca zobowiązany jest nieodpłatnie użyć 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 używanego 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 zobowiązany jest przedstawić dokument ubezpieczenia, o którym mowa w ust. 1, na każde żądanie Zamawiającego.
3. Wykonawca pokrywa koszty leczenia osób poszkodowanych i przeprowadzenia zabiegów sanitarnych oraz zaspokaja roszczenia odszkodowawcze wynikające z zatruc dostarczonymi towarami.
4. Wykonawca nie może przenieść na osobę trzecią zastawić wierzytelności należnych z tytułu umowy bez wiedzy i zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie.

---

<sup>1</sup> Dotyczy umowy na dostawę produktów mrożonych

### **§ 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.
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, w terminie 120 minut od zgłoszenia i na własny koszt.
6. W razie bezskutecznego upływu terminu, o którym mowa w ust. 6, 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. 6;
  - 2) stwierdzenia przez Zamawiającego ukrytych wad jakościowych, których nie można było stwierdzić przy odbiorze towaru.
2. Złożenie reklamacji polega na przesłaniu przez Zamawiającego do Wykonawcy protokołu reklamacyjnego za pomocą poczty elektronicznej.
3. W przypadku złożenia reklamacji przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do jej rozpatrzenia i wyeliminowania wad opisanych w przesłanym protokole reklamacji (np. dokonania wymiany lub skorygowania dostawy albo usprawiedliwienia przyczyn opóźnienia dostawy) w terminie 24 godzin liczonym od godziny 14:00 dnia złożenia reklamacji, 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 lub braku uzasadnienia przekroczenia terminu dostawy, Zamawiający nalicza w maksymalnej wysokości kary umowne opisane w § 11. Za odmowę uwzględnienia reklamacji uznaje się również brak odpowiedzi na reklamację w terminie jej rozpatrzenia, o którym mowa w ust. 3
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, 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. ODSZKODOWANIE 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 obowiązującej 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**

.....



## 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*