**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym**

**w trybie podstawowym – wariant I – bez negocjacji**

**o wartości zamówienia poniżej 221 000 EURO**

na zadanie pod nazwą:

**Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Zespołu Szkolno-Przedszkolnego**

**Nr 8 w Gdańsku**

ogłoszonym w Biuletynie Zamówień Publicznych

**sygnatura postępowania: 5/2024**

**Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest przy użyciu Platformy zakupowej** [**https://ezamowienia.gov.pl**](https://ezamowienia.gov.pl) **/ (dalej: Platforma e-Zamówienia)**

**Ilekroć w Specyfikacji Warunków Zamówienia lub w przepisach o zamówieniach publicznych mowa jest o stronie internetowej prowadzonego postępowania należy przez to rozumieć Platformę e-Zamówienia.**

**Zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia dostępne będą na stronie**<https://ezamowienia.gov.pl/mo-client-board/bzp/notice-details/id/08dd2901-c87a-0b00-aa0d-d80001d39bc2>

**ZAMAWIAJĄCY:**

**Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 8 w Gdańsku**

ul. Marcina Dragana 2

80-807 Gdańsk

NIP 5832094149

REGON 190274336

**PODSTAWA PRAWNA**

Ustawa z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2024 r.,   
poz. 1320), zwana dalej „Ustawą” lub „Pzp”.

**SPIS TREŚCI:**

**Rozdział 1** Informacje dotyczące postępowania

**Rozdział 2** Określenie przedmiotu zamówienia

**Rozdział 3** Warunki udziału w postępowaniu

**Rozdział 4** Podstawy wykluczenia z postępowania

**Rozdział 5** Wykaz podmiotowych środków dowodowych. Oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ustawy Pzp

**Rozdział 6** Forma sporządzania dokumentów oraz sposób ich przekazywania w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego

**Rozdział 7** Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie kontaktował się z Wykonawcami oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania i odbierania korespondencji elektronicznej

**Rozdział 8** Wymagania dotyczące wadium

**Rozdział 9** Opis sposobu przygotowania oferty

**Rozdział 10** Sposób oraz termin składania i otwarcia ofert

**Rozdział 11** Opis sposobu obliczenia ceny

**Rozdział 12** Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

**Rozdział 13** Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

**Rozdział 14** Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

**Rozdział 15** Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia

**Rozdział 16** Klauzula informacyjna RODO

**Rozdział 17** Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do umowy w sprawie zamówienia publicznego (Wzór umowy)

**Rozdział 18** Wzór oferty

**Rozdział 19** Wzory załączników do oferty

**Rozdział 20** Opis przedmiotu zamówienia

**ZAŁĄCZNIKI DO OFERTY**

**Załącznik nr 1-** Oświadczenie dot. spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania,

**Załącznik nr 2-** Opis przedmiotu zamówienia /formularz cenowy.

**Rozdział 1**

**Informacje dotyczące postępowania**

1. **Nazwa oraz adres Zamawiającego:** Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 8 w Gdańsku   
   w Gdańsku, ul. Marcina Dragana 2, 80-807 Gdańsk,
2. **Nabywca:** Gmina Miasta Gdańska, ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk,
3. **Płatnik:** Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 8 w Gdańsku w Gdańsku, ul. Marcina Dragana 2, 80-807 Gdańsk**,**
4. **Odbiorca faktur:** Zespół Szkolno–Przedszkolny nr 8 w Gdańsku, ul. Marcina Dragana 2,   
   80 – 807 Gdańsk,
5. **Osoba uprawniona do kontaktu z Wykonawcami w sprawach proceduralnych**: Magdalena Leśnicka - Góra (lub osobą ją zastępująca),
6. **Adres poczty elektronicznej e-mail:** [sekretariat@zsp8.edu.gdansk.pl](mailto:sekretariat@zsp8.edu.gdansk.pl),
7. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: <https://ezamowienia.gov.pl>
8. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone będzie przy użyciu Platformy zakupowej <https://ezamowienia.gov.pl> / (dalej: Platforma e-Zamówienia). Ilekroć w Specyfikacji Warunków Zamówienia lub w przepisach o zamówieniach publicznych mowa jest o stronie internetowej prowadzonego postępowania należy przez to rozumieć także Platformę e-Zamówienia.
9. Zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia dostępne będą na stronie   
   <https://ezamowienia.gov.pl> / należy wyszukać na tej stronie niniejsze postępowanie.
10. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym – wariant I – bez negocjacji, zgodnie z art. 275 pkt 1 Pzp oraz niniejszą Specyfikacji Warunków Zamówienia.
11. Zamawiający prowadząc niniejsze postępowanie przestrzega przepisów ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, a w szczególności z art. 6 ww. ustawy, zapewniając każdemu Wykonawcy, w tym osobom ze szczególnymi potrzebami, swobodny i nieograniczony dostęp do dokumentów prowadzonego postępowania; dokumenty adresowane do Wykonawców dostępne są pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl> (strona internetowa prowadzonego postępowania).
12. Strona internetowa prowadzonego postępowania jest zgodna z ustawą z dnia 4 kwietnia 2019 r. o dostępności cyfrowej stron internetowych i aplikacji mobilnych podmiotów publicznych, zatem spełnia wymagania dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami; deklaracja dostępności ww. platformy zakupowej dostępna jest pod adresem: https://ezamowienia.gov.pl/pl/deklaracja-dostepnosci/
13. Postępowanie prowadzone jest z zachowaniem zasady pisemności, zatem każdy Wykonawca chcący uzyskać informację na temat prowadzonego postępowania, w tym każda osoba ze szczególnymi potrzebami, powinna skontaktować się z Zamawiającym z zachowaniem tej zasady poprzez stronę internetową prowadzonego postępowania dostępną pod adresem określonym w punkcie 9 lub poprzez e-mail podany w niniejszej IDW.
14. Szczegółowe zasady dotyczące środków komunikacji elektronicznej przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej, określone zostały przez Zamawiającego w niniejszej IDW. Powyższe zasady dotyczą każdego Wykonawcy, w tym osób ze szczególnymi potrzebami.
15. Zamawiający podczas prowadzonego postępowania nie dopuszcza innej formy komunikacji z Wykonawcami, zatem nie określa w dokumentach zamówienia dla osób ze szczególnymi potrzebami innych wymagań, w tym nie określa zasad poruszania się po siedzibie Zamawiającego osób ze szczególnymi potrzebami, i nie opisuje dostępnej dla takich osób infrastruktury.
16. Stosownie do dyspozycji art. 310 ustawy Pzp, Zamawiający informuje, iż przewiduje możliwość unieważnienia przedmiotowego postępowania, jeżeli środki, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostaną mu przyznane.
17. Zamawiający informuje o treści art. 3 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 14 czerwca 2024 r. o ochronie sygnalistów (Dz.U. z 2024 r., poz. 928), zgodnie z którym naruszeniem prawa jest działanie lub zaniechanie niezgodne z prawem lub mające na celu obejście prawa, dotyczące zamówień publicznych, a co za tym idzie Wykonawca ma prawo do poinformowania odpowiednich organów, w tym przełożonych pracowników Zamawiającego, o nieprawidłowościach wynikających z prowadzonego postępowania i skorzystania z ochrony przewidzianej dla sygnalistów w ww. ustawie.

**Rozdział 2**

**Określenie przedmiotu zamówienia**

1. **Ustalenia ogólne dotyczące przedmiotu zamówienia:**
   1. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia negocjacji.
   2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, na części określone w opisie przedmiotu zamówienia.
   3. Zamawiający podzielił postępowanie na **8 części zamówienia:**
2. Część I zamówienia - mięso, wędliny,
3. Część II zamówienia - mrożonki, produkty rybne mrożone,
4. Część III zamówienia - warzywa, owoce, ziemniaki,
5. Część IV zamówienia - wyroby mleczarskie i jaja,
6. Część V zamówienia - pieczywo, wyroby piekarskie,
7. Część VI zamówienia - wyroby garmażeryjne,
8. Część VII zamówienia - pozostałe artykuły spożywcze,
9. Część VIII zamówienia – ryby.
   1. Jeden wykonawca może złożyć ofertę na maksymalnie trzy części zamówienia.
   2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
   3. Przedmiotem niniejszego postępowania nie jest zawarcie umowy ramowej.
   4. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
   5. Zamawiający nie przewiduje możliwości złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty.
   6. Minimalny gwarantowany zakres zamówienia Zamawiający określa na poziomie 20% wielkości dostaw, określonych w opisie przedmiotu zamówienia. Zamawiający nie gwarantuje wykonania ww. poziomu zamówienia w przypadku zaistnienia siły wyższej. Zamawiający zastrzega, że za siłę wyższą uzna zamknięcie placówki oświatowej Zamawiającego z przyczyn związanych np. z pandemią. W takim wypadku wykonawcy nie przysługuje za ten okres wynagrodzenie, jak i roszczenie o wykonanie umowy w zakresie gwarantowanym.
10. **Podwykonawstwo**
    1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
    2. Zamawiający nie zastrzega osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
    3. Zamawiający wymaga wskazania przez Wykonawcę, w ofercie, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podanie nazw ewentualnych podwykonawców (o ile są znani na tym etapie).
11. **Przedmiot zamówienia**
    1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa produktów żywnościowych na rzecz Zamawiającego – Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 8 w Gdańsku (odpowiednio w ramach danych części zamówienia), do punktu (miejsca dostawy) przy ul. Marcina Dragana 2, 80-807 Gdańsk. Wykonawca dostarczy produkty do rampy znajdującej się przy kuchni szkolnej.

Zamawiający podzielił przedmiot zamówienia na następujące części:

Część I zamówienia - mięso, wędliny,

Część II zamówienia - mrożonki, produkty rybne mrożone,

Część III zamówienia - warzywa, owoce, ziemniaki,

Część IV zamówienia - wyroby mleczarskie i jaja,

Część V zamówienia - pieczywo, wyroby piekarskie,

Część VI zamówienia - wyroby garmażeryjne,

Część VII zamówienia - pozostałe artykuły spożywcze,

Część VIII zamówienia – ryby.

* 1. Budynek szkoły spełnia wymagania wynikające z przepisów ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, a w szczególności z art. 6 ww. ustawy (wymagania architektoniczne).
  2. Szczegółowe wymagania dotyczące zakresu, i zasad dostarczenia produktów żywnościowych określa załącznik do SWZ (opis przedmiotu zamówienia w ramach poszczególnych części zamówienia).
  3. Szczegółowe postanowienia dotyczące warunków wykonania przedmiotu zamówienia zostały zawarte we wzorze umowy, zawartej w Rozdziale 17 SWZ.
  4. Kody CPV:

1. 15100000-9 - Mięso i wędliny
2. 15800000-6 - Artykuły spożywcze różne
3. 15896000-5 - Mrożonki
4. 15894300-4 - Wyroby garmażeryjne
5. 15300000-1 - Warzywa i owoce
6. 15500000-3 - Produkty mleczarskie
7. 15811000-6 - Pieczywo, wyroby piekarskie
8. 15220000-6 Ryby świeże i mrożone
   1. Termin realizacji zamówienia: **od dnia zawarcia umowy do dnia 31 grudnia 2025r.**
   2. Opisując przedmiot zamówienia:
      1. przez odniesienia, o których mowa w art. 101 ust. 1 Pzp,
      2. poprzez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła  
         lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę, o których mowa w art. 99 ust. 5 ustawy Pzp (wskazanie takowe ma zawsze miejsce wyłącznie tytułem przykładu),

**– Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym**.

Wykonawca, powołując się na rozwiązania równoważne opisywane przez Zamawiającego**, jest obowiązany wykazać**, że oferowane przez niego dostawy spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.

Tam, gdzie w opisie przedmiotu zamówienia podano opakowania o konkretnej pojemności/masie, dopuszcza się tolerancję +/- 5%.

**Rozdział 3**

**Warunki udziału w postępowaniu**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:
   1. zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

* 1. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie

* 1. sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie

* 1. Zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie

1. **Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia:**
   1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
   2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
   3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
   4. Zamawiający informuje, że w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia brak podstaw do wykluczenia z postepowania, o których mowa w Rozdz. 4 SWZ musi wykazać każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

**Rozdział 4**

**Podstawy wykluczenia z postępowania**

**1.Zgodnie z art. 108 ust. 1 pkt 1-6 Pzp, z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę:**

1. będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,

b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,

c) 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 2022 r. poz. 1599 i 2185 ze zmianami) 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 2023 r. poz. 826 ze zmianami),

d) 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,

e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,

f) 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 r. poz. 1745 ze zmianami),

g) 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,

h) 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;

1. 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 został prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1),
2. 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 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,
3. wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne,
4. 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 lub oferty częściowe, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie,
5. jeżeli w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, 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.

2.Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się również Wykonawcę:

1. w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury (art. 109 ust. 1 pkt 4) ustawy Pzp),
2. **który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów (art. 109 ust. 1 pkt 5) ustawy Pzp),**
3. **który, z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady (art. 109 ust. 1 pkt 7) ustawy Pzp).**

3.Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się również Wykonawcę w stosunku do którego zachodzą przesłanki, o których mowa w 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.

**Rozdział 5**

**Wykaz podmiotowych i przedmiotowych środków dowodowych.  
Oświadczenie, o którym mowa w art. 125 Pzp i inne dokumenty.**

1. Wykonawca zobowiązany jest złożyć wraz z ofertą oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (o ile zamawiający określił warunki) oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania - wg załączonego wzoru - **załącznik nr 1 do oferty**.Oświadczenie to stanowi dowód potwierdzający brak podstaw do wykluczenia oraz spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.
   1. w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania 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;
   2. w przypadku, gdy Wykonawca zamierza zlecić część zamówienia podwykonawcy nie jest zobowiązany do przedłożenia odrębnych oświadczeń o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania dla tych podwykonawców.
2. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu wykonawcy/ wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia/ podmiotu udostępniającego zasoby jest umocowana do jego reprezentowania, Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru.

**Rozdział 6**

**Forma sporządzania dokumentów oraz sposób ich przekazywania w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego**

1. Dokumenty takie jak:
   1. oferta, w tym formularz cenowy,
   2. oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp,
   3. podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp (oświadczenie dot. Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, z którego wynika, które części zamówienia wykonają poszczególni Wykonawcy),
   4. zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w art. 118 ust. 3 ustawy Pzp (jeśli dotyczy),
   5. pełnomocnictwo,
   6. dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy Pzp (nie dotyczy przedmiotowego postępowania),

**sporządza się w postaci elektronicznej**, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 roku o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, z zastrzeżeniem formatów, o których mowa w art. 66 ustawy Pzp, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych.

1. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż określone w ust. 1., przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dn. 17 lutego 2005 roku o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne lub jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
2. **Ofertę oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp składa się**, pod rygorem nieważności, **w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**
3. **Podmiotowe środki dowodowe**, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp, oraz **zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe**, dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy Pzp, niewystawione przez upoważnione podmioty, oraz **pełnomocnictwo** **przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**
4. Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski. Tłumaczenie nie jest wymagane, jeżeli zamawiający wyraził zgodę, w przypadkach, o których mowa w art. 20 ust. 3 ustawy Pzp.
5. Dokumenty elektroniczne przekazuje się w postępowaniu przy użyciu środków komunikacji elektronicznej wskazanych przez Zamawiającego w Rozdziale 7 ust. 1 SWZ.
6. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty w tym dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 Pzp, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio wykonawcy, wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 Pzp, zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby, jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument.
7. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty w tym dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 Pzp, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby 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.
8. Poświadczenie zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 7. dokonuje w przypadku:
   1. podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania – odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą;
   2. przedmiotowych środków dowodowych – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
   3. innych dokumentów, w tym dokumentów, o których mowa w art. 94 ust. 2 Pzp – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
9. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 7., może dokonać również notariusz.
10. Przez cyfrowe odwzorowanie, o którym mowa w ust. 7, 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.
11. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy Pzp, niewystawione przez upoważnione podmioty lub pełnomocnictwo, zostały 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.
12. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 12., dokonuje w przypadku:
    1. podmiotowych środków dowodowych – odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby, w zakresie podmiotowych środków dowodowych, które każdego z nich dotyczą;
    2. przedmiotowego środka dowodowego, dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 2 Pzp, oświadczenia, o którym mowa w art. 117 ust. 4 Pzp, lub zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
    3. pełnomocnictwa – mocodawca.
13. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 12., może dokonać również notariusz.
14. W przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym 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 kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

**Rozdział 7**

**Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie kontaktował się z Wykonawcami oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania i odbierania korespondencji elektronicznej**

* + 1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl>
    2. Zarejestrowanie w platformie e-Zamówienia oraz korzystanie z Platformy e-Zamówienia przez Wykonawcę jest bezpłatne.
    3. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: <https://ezamowienia.gov.pl>
    4. Postępowanie można wyszukać ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przeglądaj postępowania/konkursy”).
    5. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia, 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”.
    6. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.
    7. Zalecenia Zamawiającego dotyczące podpisów.

7.1. Zalecenia Zamawiającego odnośnie kwalifikowanego podpisu elektronicznego:

* dla dokumentów w formacie „pdf” zaleca się podpis formatem PAdES (PDF Advanced Electronic Signature),
* dla dokumentów w formacie innym niż „pdf” zaleca się podpis formatem XAdES (XML Advanced Electronic Signature).

7.2. Zalecenia Zamawiającego odnośnie podpisu osobistego[[1]](#footnote-1):

* w przypadku wykorzystywania aplikacji eDO App (obsługuje tylko dokumenty w formacie .pdf) na telefonach z obsługą technologii NFC wielkość dokumentów nie może przekraczać 5 MB,
* dla dokumentów w formacie „pdf” zaleca się podpis wewnętrzny (otoczony),
* dokumenty w formacie innym niż „pdf” zaleca się podpisywać podpisem zewnętrznym lub otaczającym.

7.3. Zalecenia Zamawiającego odnośnie podpisu zaufanego[[2]](#footnote-2):

* wielkość plików nie może przekraczać 10 MB,
* dla dokumentów w formacie „pdf” zaleca się podpis formatem PAdES (podpisany plik ma rozszerzenie .pdf),
* dokumenty w formacie innym niż „pdf” zaleca się podpisywać formatem XAdES (podpisany plik ma rozszerzenie .xml).
  + 1. Po podpisaniu plików, a przed ich załączeniem na Platformę e-Zamówienia zaleca się dokonanie weryfikacji kompletności i poprawności wszystkich złożonych podpisów (w szczególności gdy dokument był podpisywany przez kilku reprezentantów lub przy wykorzystaniu różnych podpisów). W przypadku korzystania z wariantu składania podpisów zewnętrznych konieczne jest załączenie na Platformę e-Zamówienia odpowiedniej pary plików, tj. pliku podpisywanego oraz pliku zawierającego podpis.
    2. 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”).
    3. 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.
    4. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.
    5. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
    6. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa *Regulamin Platformy e-Zamówienia.*
    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”.
    8. Opis sposobu przygotowania i składania oferty:
  1. Wykonawca przygotowuje ofertę przy pomocy „**Formularza ofertowego”** udostępnionego przez Zamawiającego na Platformie e-Zamówienia.
  2. Zalogowany wykonawca używając przycisku „Wypełnij” widocznego pod „Formularzem ofertowym” zobowiązany jest do zweryfikowania poprawności danych automatycznie pobranych przez system z jego konta i uzupełnienia pozostałych informacji dotyczących wykonawcy/wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
  3. Następnie wykonawca powinien pobrać „Formularz ofertowy”, zapisać go na dysku komputera użytkownika, uzupełnić pozostałymi danymi wymaganymi przez Zamawiającego i ponownie zapisać na dysku komputera użytkownika oraz podpisać odpowiednim rodzajem podpisu elektronicznego.
  4. Uwaga! Nie należy zmieniać nazwy pliku nadanej przez Platformę e-Zamówienia. Zapisany „Formularz wniosku” należy zawsze otwierać w programie Adobe Acrobat Reader DC.
  5. 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.
  6. 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.
  7. Jeżeli wraz z ofertą składane są dokumenty zawierające tajemnicę przedsiębiorstwa wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Zarówno załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa jak i uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa należy dodać w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.
  8. **Formularz ofertowy** podpisuje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym w formacie PAdES typ wewnętrzny.
  9. **Pozostałe dokumenty** wchodzące w skład oferty lub składane wraz z ofertą, 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 zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby 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).
  10. W przypadku przekazywania dokumentu elektronicznego w formacie poddającym 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.
  11. 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”.
  12. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
  13. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.
  14. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.
  15. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ. Wniosek należy przesłać za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”).
  16. Treść zapytań, bez ujawniania źródła zapytania, wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekaże Wykonawcom, za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia.
  17. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ. Dokonaną zmianę SWZ Zamawiający udostępni na Platformie e-Zamówienia.
  18. Zamawiający informuje wykonawców o przedłużonym terminie składania ofert przez zamieszczenie informacji na Platformie e-Zamówienia oraz zamieszcza w ogłoszeniu o zmianie ogłoszenia.

1. W korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Wykonawcy powinni posługiwać się następującym znakiem postępowania **5/2024.**
2. Sposób sporządzenia podmiotowych środków dowodowych, przedmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń musi być zgody z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu rozporządzenia 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.
3. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
   1. akceptuje warunki korzystania z <https://ezamowienia.gov.pl> określone w Regulaminie zamieszczonym na tej stronie internetowej oraz uznaje go za wiążący,
   2. zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert dostępnej <https://ezamowienia.gov.pl>

**Rozdział 8**

**Wymagania dotyczące wadium**

Zamawiający nie wymaga złożenia wadium w niniejszym postępowaniu.

**Rozdział 9**

**Opis sposobu przygotowania oferty**

* 1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim i tym samym ofertę należy sporządzić w języku polskim.
  2. Wykonawca może złożyć jedną ofertę na daną część zamówienia. Złożenie ofert przez jednego Wykonawcę na więcej niż trzy część zamówienia, spowoduje odrzucenie tych ofert jako niezgodnych z warunkami zamówienia.
  3. Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami Zamawiającego określonymi w dokumentach zamówienia (odpowiednio dla danej części).
  4. Zaleca się, aby oferta została sporządzona na formularzu załączonym do niniejszej specyfikacji warunków zamówienia- Rozdział 18 „Wzór oferty”.
  5. Do oferty należy dołączyć formularz cenowy (właściwy dla danej części), oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania w formie elektronicznej opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistymoraz inne załączniki, których złożenie jest wymagane wraz z ofertą, a następnie zaszyfrować wraz z plikami stanowiącymi ofertę.
  6. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo z określeniem jego zakresu. Pełnomocnictwo winno być złożone w formie określonej w Rozdziale 6.
  7. W przypadku, gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu, 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, Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.Plik zawierający informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa należy zaszyfrować razem z plikami stanowiącymi jawną część oferty.
  8. Zgodnie z art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, które jako całość lub w szczególnym zestawieniu i zbiorze ich elementów nie są powszechnie znane osobom zwykle zajmującym się tym rodzajem informacji albo nie są łatwo dostępne dla takich osób, o ile uprawniony do korzystania z informacji lub rozporządzania nimi podjął, przy zachowaniu należytej staranności, działania w celu utrzymania ich w poufności.

Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp.

**Rozdział 10**

**Sposób oraz termin składania i otwarcia ofert**

1. Wykonawca składa ofertę na Platformie e-Zamówienia w następujący sposób:
2. w zakładce „Oferty/wnioski” dodaje załączniki w formie elektronicznej (tj. podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, zgodnie z postanowieniami niniejszej SWZ,
3. potwierdzeniem prawidłowo złożonej oferty (dodania załącznika) jest automatyczne wygenerowanie komunikatu systemowego o treści „Operacja wykonana pomyślnie” po każdej prawidłowo wykonanej operacji (wczytania załącznika).
4. Po upływie terminu składania ofert złożenie oferty na Platformie e-Zamówienia nie będzie możliwe. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie e-Zamówienia.
   1. Wykonawca, załączając plik, oznacza, czy jest on jawny, oraz czy zawiera dane osobowe.
   2. W przypadku oznaczenia pliku jako niejawny Wykonawca zobowiązany jest dołączyć dokument z uzasadnieniem objęcia pliku tajemnicą przedsiębiorstwa.
   3. W celu zminimalizowania ryzyka wycieku danych osobowych w przypadku załączenia przez Wykonawcę pliku zawierającego dane osobowe zaleca się dołączenie drugiego pliku zanonimizowanego (z zakrytymi danymi osobowymi).
   4. **Termin składania ofert upływa:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| dnia | **10.01.2025 r.** | o godzinie | 08:30 |

* 1. **Termin związania ofertą** wynosi 30 dni od upływu terminu składania ofert, tj. do dnia **08.02.2025 roku.**

1. **Sposób i termin otwarcia ofert:** 
   1. **Otwarcie ofert nastąpi:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| w dniu | **10.01.2025 r.** | o godzinie | 09:00 |

* 1. Jeżeli otwarcie ofert następuje przy użyciu systemu teleinformatycznego, w przypadku awarii tego systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.
  2. **Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.**
  3. Otwarcie ofert następuje po terminie składania ofert poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowania ofert dostępnego z poziomu platformy (interfejs dostępny dla Zamawiającego).
  4. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni 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.

**Rozdział 11**

**Opis sposobu obliczenia ceny**

1. Wykonawca jest zobowiązany do określenia w formularzu OFERTY ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, zawierającej cenę netto i należny podatek VAT- jako ceny kompletnej, jednoznacznej i ostatecznej. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia formularza cenowego stanowiącego załącznik do oferty wraz z cenami brutto.
2. Wykonawca zobowiązany jest, pod rygorem odrzucenia oferty, do wypełnienia formularza ofertowego i cenowego w całości (odpowiednio dla danej części). Cena, oprócz zamawianych artykułów spożywczych, obejmuje również koszt dostawy/dowozu, załadowania, rozładowania, i wniesienia zamawianych produktów do wskazanego pomieszczenia (zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia). Wykonawcy nie przysługuje dodatkowe wynagrodzenie z tego tytułu.
3. Wykonawca zobowiązany jest do bardzo starannego zapoznania się z przedmiotem zamówienia, warunkami wykonania i wszystkim czynnikami mogącymi mieć wpływ na cenę zamówienia, w tym czynnikami związanymi z dynamiczną sytuacją gospodarczą.
4. Podana w ofercie cena musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w SWZ oraz obejmować wszelkie koszty, jakie Wykonawca poniesie z tytułu należytego i zgodnego z umową i obowiązującymi przepisami wykonania przedmiotu zamówienia.
5. Podana w ofercie cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN). Ceny podane w ofercie powinny być określone jednoznacznie i podane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (zł/gr).
6. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.
7. W ofercie, o której mowa w ust. 6, wykonawca ma obowiązek:
   1. poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
   2. wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
   3. wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
   4. wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.
8. Omyłki będą poprawiane zgodnie z art. 223 ust. 2 ustawy Pzp.

**Rozdział 12**

**Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert**

12.1. Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami   
i ich wagami:

**kryterium 1: cena - waga 60 %**

**kryterium 2: termin płatności - waga 40 %**

przy czym każdej ofercie przyznana będzie liczba punktów w każdym kryterium obliczona według następujących wzorów:

**kryterium 1: cena - waga 60 %**

Cmin x 100

C = -------------------- pkt x 60 %

Cof

gdzie: C - liczba punktów przyznanych ocenianej ofercie w tym kryterium

Cmin - najniższa z oferowanych cen

Cof - cena ocenianej oferty

**kryterium 2: termin płatności - waga 40 %**

przy czym oferowany termin płatności nie może być krótszy niż 14 dni i dłuższy   
niż 30 dni

a) gdy termin płatności wynosi 14 dni 0 pkt,

b) gdy termin płatności wynosi 15-21 dni 20 pkt,

c) gdy termin płatności wynosi 22-29 dni 30 pkt,

d) gdy termin płatności wynosi 30 dni 40 pkt.

**Jeżeli Wykonawca zaoferuje termin płatności dłuższy niż 30 dni – przyjmuje się, że Wykonawca zaoferował termin płatności 30 dni i otrzyma 40 pkt.**

**Jeżeli Wykonawca nie zaoferuje żadnego terminu płatności (np. zostawi właściwe do tego miejsce bez wypełnienia) - przyjmuje się, że Wykonawca zaoferował termin płatności   
14 dni i otrzyma 0 pkt.**

12.2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta, oceniona zgodnie z kryteriami oceny ofert, uzyska największą liczbę punktów obliczoną jako suma punktów uzyskanych w ww. kryteriach. W toku oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.

**Rozdział 13**

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

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie określonym w ustawie.
2. Warunki, na których będzie zawarta umowa określa Rozdział 17 SWZ Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do umowy w sprawie zamówienia publicznego tj. „Wzór umowy”.
3. Przed zawarciem umowy Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć Zamawiającemu następujące dokumenty:
   1. oświadczenie dotyczące podatku VAT, które stanowiło będzie załącznik do umowy;
4. W przypadku wyboru jako oferty najkorzystniejszej oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, należy przed podpisaniem umowy o zamówienie publiczne przedłożyć Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców, zgodną z zapisami art. 3531 Kodeksu Cywilnego.
5. W przypadku nie dopełnienia przez Wykonawcę obowiązków, o których mowa powyżej, będzie to uznane przez Zamawiającego za tożsame z uchylaniem się od zawarcia umowy.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba, że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 255 ustawy Pzp.

**Rozdział 14**

**Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy**

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

**Rozdział 15**

**Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia**

Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale IX art. 505-590 ustawy Pzp.

**Rozdział 16**

**Klauzula informacyjna RODO**

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”, informuję, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 8 w Gdańsku, ul. Marcina Dragana 2, 80-807 Gdańsk, z którym można się kontaktować pisemnie, na adres siedziby, przez adres e-mail: [sekretariat@zsp8.edu.gdansk.pl](mailto:sekretariat@zsp8.edu.gdansk.pl) bądź telefonicznie pod numerem: telefon komórkowy: +48 883 991 488, telefon stacjonarny: +48 (58) 303-65-79.
2. z inspektorem ochrony danych osobowych można się skontaktować pisemnie, na adres siedziby, przez adres e- mail: [sekretariat@zsp8.edu.gdansk.pl](mailto:sekretariat@zsp8.edu.gdansk.pl) bądź telefonicznie, pod numerem: telefon komórkowy: +48 883 991 488, telefon stacjonarny: +48 (58) 303-65-79.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu prowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz zawarcia umowy, a podstawą prawna ich przetwarzania jest obowiązek prawny stosowania sformalizowanych procedur udzielania zamówień publicznych spoczywający na Zamawiającym;
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 3 ustawy, z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320), dalej „ustawa Pzp”;
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
6. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
7. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
8. posiada Pani/Pan:

* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania lub uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych, przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników;
* 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;
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

1. nie przysługuje Pani/Panu:

* w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
* prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
* na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciążącym na Pani/ Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO

(na oryginale podpis kierownika Zamawiającego)

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

Zatwierdził ze strony Zamawiającego

**Rozdział 17**

**Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do umowy w sprawie zamówienia publicznego**

**(WZÓR UMOWY)**

zawarta w Gdańsku, dnia .................. 20.....r. między:

...................... z siedzibą pod adresem .................................. NIP .......................

nazywanym dalej Zamawiającym, którą reprezentuje:

1. ......................... – .......................,

2. .......................... – .....................

a

........................................... z siedzibą pod adresem ...................................................,

NIP ................................................

nazywaną/ym dalej w treści umowy Wykonawcą, którą/którego reprezentuje:

.......................... – ........................................

o następującej treści:

W wyniku dokonanego przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym –wariant 1 – bez negocjacje - zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320), dalej: Pzp, została zawarta Umowa następującej treści:

**§ 1.**

**PRZEDMIOT UMOWY I WARUNKI REALIZACJI**

Przedmiotem umowy jest sukcesywna dostawa (partiami) artykułów spożywczych (w ramach części nr ..... zamówienia), które co do rodzaju, ilości i cen jednostkowych zostały wyszczególnione w opisie przedmiotu zamówienia dla części ...... zamówienia.

Wykonawca oświadcza, że wynagrodzenie, o którym mowa w § 3 ust. 1 zawiera wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem umowy oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego w tym: podatek od towarów i usług, koszty dostawy, załadunku, rozładunku, opakowania, ubezpieczenia towaru na czas transportu.

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. dostarczenia przedmiotu zamówienia posiadającego odpowiednie świadectwa oraz spełniającego obowiązujące wymagania i normy jakościowe,
2. dostarczenia przedmiotu zamówienia o maksymalnie długim terminie przydatności/ważności,
3. dostarczenia przedmiotu zamówienia do Zamawiającego na własne ryzyko i koszt,
4. dostarczenia przedmiotu zamówienia specjalistycznym transportem własnym lub innego przewoźnika, spełniającym obowiązujące wymogi prawne; środek transportu musi spełniać obowiązujące wymogi sanitarne i HACCP do przewozu produktów spożywczych, w odpowiednich opakowaniach (zamknięte, nieuszkodzone), pojemniki plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu i posiadać atesty do kontaktu z żywnością,
5. zabezpieczenia należycie przedmiotu zamówienia na czas przewozu i ponoszenia całkowitej odpowiedzialności za dostawę i jakość dostarczanego towaru,
6. ponoszenia odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu przedmiotu zamówienia oraz ponoszenia wynikających z tego tytułu wszelkich skutków prawnych.

Wykonawca zapewnia dołożenie najwyższej staranności przy realizowaniu złożonych przez Zamawiającego zamówień bieżących, uwzględniając najwyższe standardy i polskie normy.

Wykonawca przyjmuje do wiadomości, iż w trakcie realizacji umowy ponosi odpowiedzialność odszkodowawczą umowną, jak też deliktową, w tym ponosi odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przez produkt niebezpieczny.

Wykonawca oświadcza, że akceptuje okoliczność, iż Zamawiającemu służy uprawnienie wystąpienia do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej z wnioskiem o kontrolę spełniania przez dostarczony Zamawiającemu produkt norm sanitarnych. W przypadku, gdy w wyniku badania okaże się, że próbka nie spełniała standardów dla żywności i żywienia (dla danego produktu), Wykonawca poniesie koszt badania i zapłaci karę umowną zgodnie z treścią umowy, jak za zwłokę w wykonaniu umowy (niedostarczenie przedmiotu umowy zgodnego z treścią SWZ w terminie).

**§ 2**

**DOSTAWA I ODBIÓR**

* 1. Dostawa artykułów spożywczych będzie się odbywać sukcesywnie, wg faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie pisemnych zamówień przesłanych Wykonawcy mailem przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, w terminie 1 dnia roboczego od daty wysłania zamówienia. W zamówieniu podany zostanie asortyment zamawianych artykułów oraz wielkość zamówienia.
  2. Wydawanie (dostarczanie) artykułów spożywczych będzie następować w punkcie odbioru siedzibie Zamawiającego w Gdańsku (w dni robocze, w godzinach pracy Zamawiającego).
  3. Za dni robocze, zarówno w tym, jak i w dalszych fragmentach Umowy, nie uznaje się sobót oraz dni ustawowo wolnych od pracy.
  4. Wykonawca oświadcza, że wszystkie oferowane artykuły spożywcze będą dobrej jakości oraz będą spełniały wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności określone w odrębnych przepisach.
  5. Zamawiający ma prawo składania reklamacji ilościowych w dniu dostarczenia towaru przez Wykonawcę, a jakościowych w chwili ujawnienia wad towaru.
  6. Jeżeli w toku czynności odbioru zostaną stwierdzone wady fizyczne przedmiotu umowy, to Zamawiający może odmówić odbioru, a Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć, na swój koszt i ryzyko, towar wolny od wad w terminie 2 (dwóch) dni od daty stwierdzenia wad.
  7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości poszczególnych artykułów spożywczych ze względu na aktualne potrzeby lub posiadane środki finansowe. Zamawiający oświadcza, że minimalna wartość zamówienia, jaka zostanie zrealizowana w okresie obowiązywania umowy (łączna wartość kolejnych dostaw), będzie nie mniejsza niż 20% maksymalnego wynagrodzenia brutto Wykonawcy, określonego w § 3 ust. 1 Umowy (z zastrzeżeniem siły wyższej).
  8. W ramach uprawnień Zamawiającego z tytułu rękojmi może on w szczególności żądać od Wykonawcy wymiany towaru wadliwego na wolny od wad w terminie 2 (dwóch) dni od daty otrzymania zawiadomienia o ujawnieniu wady, a Wykonawca jest zobowiązany żądanie to zrealizować.
  9. Upoważnionymi przez Zamawiającego do współdziałania z Wykonawcą, w tym do składania zamówień i do odbioru poszczególnych partii przedmiotu umowy, są: imię nazwisko ......................., e-mail: .................................., telefon ........................
  10. Upoważnionymi przez Wykonawcę do współdziałania z Zamawiającym, w tym do przyjmowania zamówień na dostawę poszczególnych partii przedmiotu umowy, są: imię nazwisko ......................., e-mail: .................................., telefon ...................
  11. Zmiana osób, o których mowa w ust. 9 i 10 bądź ich danych kontaktowych, wymaga zachowania formy pisemnej, nie stanowi jednak zmiany umowy.
  12. Wykonawca nie może dokonać cesji wierzytelności wynikających z niniejszej umowy, bez pisemnej (pod rygorem nieważności) zgody Zamawiającego.

**§ 3**

**OPŁATY, ROZLICZANIE, KARY UMOWNE**

* + 1. Maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy w okresie obowiązywania umowy nie może przekroczyć kwoty:

brutto ...................... zł (słownie złotych: ................................

....................................................................................................................................)

* + 1. Należność za dostarczone artykuły spożywcze będzie obliczana przez cały okres obowiązywania Umowy wg cen jednostkowych określonych w Ofercie Wykonawcy (formularzu cenowym), stanowiącej załącznik do Umowy.
    2. Strony ustaliły następujący tryb rozliczeń finansowych:

3.1. za każdą wydaną i odebraną partię przedmiotu umowy Wykonawca będzie wystawiać Zamawiającemu fakturę,

3.2. zapłata faktury nastąpi przelewem bankowym w terminie …… dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury Zamawiającemu, na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze,

3.3. Wykonawca oświadcza, że rachunek bankowy wskazany na fakturze:

a) jest rachunkiem umożliwiającym płatność w ramach mechanizmu podzielonej płatności, jak również

b) 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, zwanym dalej „Wykazem”. Postanowienia niniejszego punktu b stosuje się do innych wykazów, które zastąpią Wykaz, a będą obejmować rachunki bankowe podatników podatku od towarów i usług,

3.4. w przypadku, gdy rachunek bankowy Wykonawcy nie spełnia warunków określonych w ust. 3.3 powyżej, 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,

3.5. za termin zapłaty przyjmuje się dzień złożenia polecenia przelewu w banku prowadzącym rachunek Zamawiającego,

3.6 za opóźnienie w zapłacie należności podanej w fakturze Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe za opóźnienie w transakcjach handlowych za każdy dzień opóźnienia.

* + 1. Strony postanawiają, iż w ramach obowiązywania niniejszej Umowy, podlegać będą obowiązkowi zapłaty kar umownych na następujących zasadach:

4.1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących wypadkach i wysokościach:

* 1. w razie zwłoki w terminowym dostarczeniu przedmiotu umowy – w wysokości 0,05% (pięć/setnych procenta) wartości umowy określonej w ust. 1, za każdy dzień zwłoki w stosunku do terminu określonego w § 2 ust. 1 Umowy,
  2. w razie zwłoki w usunięciu wad stwierdzonych przy odbiorze – w wysokości 0,05% (pięć/setnych procenta) wartości umowy określonej w ust. 1, za każdy dzień zwłoki w stosunku do terminu określonego w § 2 ust. 6 Umowy,
  3. w razie zwłoki w usunięciu wad ujawnionych w okresie rękojmi – w wysokości 0,05% (pięć/setnych procenta) wartości umowy określonej w ust. 1, za każdy dzień zwłoki w stosunku do terminu określonego w § 2 ust. 9 umowy,
  4. za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 10% (dziesięć procent) wartości umowy określonej w ust. 1.

4.2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% (dziesięć procent) wartości umowy określonej w ust. 1 za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z winy Zamawiającego.

4.3. Zamawiający może potrącić należność z tytułu kar umownych z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę, z ograniczeniem wynikającym z powszechnie obowiązujących przepisów prawa.

4.4. Zapłata lub potrącenie kary umownej nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku realizacji umowy.

4.5. Jeżeli należność z tytułu kar umownych nie pokryje szkody, Strony mogą dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

4.6. Maksymalna wysokość kar umownych, o których mowa w § 4.1. lit. a-c nie może przekroczyć 30% maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 3 ust. 1 Umowy.

**§ 4**

**CZAS OBOWIĄZYWANIA, TRYB ROZWIĄZANIA UMOWY, WARUNKI ZMIANY UMOWY**

* 1. Realizacja Umowy nastąpi w terminie **od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2025 r.**
  2. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od Umowy w sytuacji, gdy:
  3. nastąpi ogłoszenie upadłości, likwidacja przedsiębiorstwa Wykonawcy lub wydanie nakazu zajęcia majątku Wykonawcy,
  4. jeżeli Wykonawca nie rozpoczął realizacji umowy, przerwał jej wykonanie albo w terminie nie wydał przedmiotu umowy, a powstała w tych wypadkach zwłoka była dłuższa niż 2 dni robocze.
  5. Wykonawca trzykrotnie naruszy normy jakościowe dostarczonych produktów, w szczególności dostarczone produkty będą niezgodne z opisem przedmiotu zamówienia (w szczególności przeterminowane, niezgodne co do ilości, spleśniałe/nadgnite, z naruszonymi opakowaniami, noszące znamiona używanych etc.).
  6. Wykonawca trzykrotnie naruszy termin dostawy określony umową, a opóźnienie w dostawie każdorazowo przekroczy 3 godziny w stosunku do określonego w dniu złożonego zamówienia.
  7. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli Zamawiający popadł w zwłokę w zapłacie faktury przez okres dłuższy niż 30 dni ponad określony w Umowie termin zapłaty. Wykonawca może zrealizować (Uprawnienie do odstąpienia od umowy po uprzednim wezwaniu Zamawiającego na piśmie do zapłaty i wyznaczeniu dodatkowego 14-dniowego terminu na zapłatę liczonego od daty odebrania wezwania).
  8. Oprócz sytuacji uregulowanych w kodeksie cywilnym, Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od Umowy także w okolicznościach przewidzianych w art. 456 ustawy Pzp. Wówczas Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o takich okolicznościach, a Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
  9. Zmiana niniejszej umowy jest możliwa, w przypadku:

1. wycofania z dystrybucji przedmiotu umowy i zastąpienia go produktem o parametrach nie gorszych niż oferowany, za cenę taką jaka została ustalona w niniejszej umowie (formularzu cenowym),
2. gdy Zamawiający zrezygnuje z części zakresu przedmiotu umowy,
3. ustawowej zmiany stawki podatku VAT,
4. zmiany osób upoważnionych do realizacji umowy wskazanych w umowie,
5. zmiany terminu realizacji umowy – wydłużenia, nie dłużej jednak niż o 3 miesiące w przypadku niewykorzystania zaplanowanych ilości dostaw poszczególnych produktów.
   1. Podstawą dokonania zmian, o których mowa w ust. 5, jest złożenie wniosku przez jedną ze Stron i jego akceptacja przez drugą Stronę.
   2. Zmiana niniejszej umowy jest możliwa jeżeli łączna wartość zmian jest mniejsza niż progi unijne oraz jest niższa niż 10% wartości pierwotnej umowy.
   3. Zmiana niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
   4. Zamawiający wskazuje następujące zasady wprowadzenia zmian wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia:
6. miernikiem zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją Umowy jest wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego (komunikat kwartalny),
7. każda ze Stron Umowy – w okresie obowiązywania umowy jest uprawniona do żądania zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy, gdy łącznie wskaźniki cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszone w komunikatach Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego poprzedzających wniosek o waloryzację, w okresie pomiędzy dniem zawarcia umowy a dniem złożenia wniosku o waloryzację wzrosną/spadną o co najmniej 10 punktów procentowych w stosunku do wysokości tego wskaźnika w miesiącu zawarcia Umowy (działanie matematyczne – tj. wyliczenie wskaźnika aktualnego z dnia zawarcia umowy (jako wartość bazowa), wskaźniki pośrednie między dniem zawarcia umowy i dniem złożenia wniosku - ogłoszone w komunikatach Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego), a jeżeli zawarcie Umowy nastąpiło po 180 dniach od upływu terminu składania ofert, w stosunku do wysokości wskaźnika w miesiącu składania ofert; w przypadku złożenia kolejnego wniosku o waloryzację, jako punkt wyjścia (wartość bazowa) do wyliczeń strony przyjmą wskaźnik aktualny na dzień złożenia poprzedniego wniosku o waloryzację, z uwzględnieniem wskaźników pośrednich między dniem złożenia poprzedniego wniosku o waloryzację i dniem złożenia kolejnego wniosku o waloryzację; współczynnik podziału ryzyka zmiany cen pomiędzy stronami Umowy wynosi 0,5 (zmiany kosztów strony ponoszą po połowie),
8. waloryzacja wynagrodzenia dopuszczalna jest tylko 1 raz w okresie obowiązywania umowy i nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy, licząc od dnia zawarcia Umowy,
9. waloryzacja nie dotyczy wynagrodzenia za dostawy wykonane przed datą złożenia wniosku,
10. Strona zainteresowana waloryzacją składa drugiej Stronie wniosek o dokonanie waloryzacji wynagrodzenia wraz z uzasadnieniem wskazującym wysokość wskaźnika oraz przedmiot i wartość dostaw podlegających waloryzacji (niewykonanych do dnia złożenia wniosku),
11. w przypadku wzrostu/spadku wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych o którym mowa w pkt 2, waloryzacja będzie polegała na wzroście/obniżeniu wynagrodzenia za dostawy pozostałe do wykonania po dniu złożenia wniosku o waloryzację, o wartość wynikową uwzględniającą różnicę między wskaźnikiem w miesiącu zawarcia Umowy, a wskaźnikiem ogłoszonym w ostatnim komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego poprzedzającym wniosek o waloryzację (z uwzględnieniem wskaźników pośrednich),
12. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z postanowieniami pkt 6 zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy. Zmiana umowy zawartej z podwykonawcą (dalszym podwykonawcą) nie będzie mniej korzystna dla podwykonawcy (dalszego podwykonawcy) niż warunki wykonania umowy w sprawie zamówienia zmienione zgodnie z pkt 6. Dotyczy to również zmian umów zawartych z dalszymi podwykonawcami.
    1. Zmiany wysokości wynagrodzenia obowiązywać będą od dnia wynikającego z zawartych w tym zakresie aneksów do umowy.
    2. Górną granicą waloryzacji wynagrodzenia (zmiany wartości kontraktu n podstawie ww. klauzuli waloryzacyjnej) w okresie trwania umowy jest wartość 10% pierwotnej wartości umowy.

**§ 5.**

**POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej Umowie stosuje się powszechnie obowiązujące przepisy prawa, a w szczególności Kodeksu cywilnego, ustawy Pzp i wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych.
2. Zmiany treści Umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności, z zastrzeżeniem § 2 ust. 12 Umowy.
3. Spory mogące pozostawać w związku z Umową, w tym z jej niewykonywaniem lub brakiem należytego wykonywania, których nie uda się rozstrzygnąć na drodze polubownej, do czego obie Strony zobowiązują się dążyć, Strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu powszechnego właściwego dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.
5. Załączniki stanowią integralną część Umowy.

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

ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA

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

KONTRASYGNATA

**Załącznik nr 1**

**do umowy**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**(będzie to zakres odpowiedni dla danej części zamówienia, na którą Wykonawca złożył ofertę)**

**Załącznik nr 2**

**do umowy**

**OFERTA WYKONAWCY**

**(będzie to plik oferty złożony przez Wykonawcę)**

**Załącznik nr 3**

**do umowy**

1. dla osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą:

**OŚWIADCZENIE**

**(dot. statusu podatnika VAT)**

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

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

*\*niewłaściwe wykreślić*

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

*miejscowość i data podpis osoby/osób uprawnionej do reprezentowania wykonawcy*

lub

1. dla osób prawnych prowadzących działalność gospodarczą:

**OŚWIADCZENIE**

**(dot. statusu podatnika VAT)**

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 pisemnego powiadomienia o zmianach powyższego statusu.

*\*niewłaściwe wykreślić*

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

*miejscowość i data podpis osoby/osób uprawnionej do reprezentowania wykonawcy*

**Rozdział 18**

**FORMULARZ OFERTY**

**O F E R T A**

**na zadanie pn.**

**Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Zespołu Szkolno-Przedszkolnego**

**Nr 8 w Gdańsku**

**ZŁOŻONA NA CZĘŚĆ: ...... ZAMÓWIENIA,**

**NAZWA CZĘŚCI ZAMÓWIENIA: .................................**

**(UWAGA: NALEŻY WPISAĆ NUMER I NAZWĘ CZĘŚCI, NA KTÓRĄ SKŁADANA JEST OFERTA!!!)**

… … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … …

Nazwa (firma) wykonawcy / wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

… … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … …

Adres wykonawcy / wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

… … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … …

NIP/ Regon wykonawcy/ wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

… … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … …

adres poczty elektronicznej, na którym będzie prowadzona korespondencja związana z postępowaniem; nr telefonu

… … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … …

Nr telefonu do kontaktu w sprawach technicznych

W odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym:

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze Specyfikacją Warunków Zamówienia za cenę**:**

**brutto: … … … … … … zł**

1. Zgodnie z art. 225 ust. 2 ustawy Pzp informuję, iż:

- wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego\*,

- wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w odniesieniu do następujących towarów: … … … … … … … … … … … … … … , których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania\*.

Wartość towaru lub usług powodująca obowiązek podatkowy u Zamawiającego to: … … … … zł netto.

1. Oświadczam, że wyżej podana cena ofertowa obejmuje wykonanie całości przedmiotu zamówienia opisanego w Specyfikacji Warunków Zamówienia (w ramach danej części).
2. Oświadczam, że zapoznałem się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i nie wnoszę do niej zastrzeżeń oraz uzyskałem konieczne informacje do przygotowania oferty.
3. **W celu przyznania przez Zamawiającego punktów podczas oceny ofert wg kryteriów, o których mowa w Rozdziale 12 SWZ oświadczam, że oferuję termin płatności wynoszący …......... (UWAGA: patrz kryteria oceny ofert).**
4. Oświadczam, że jestem związany ofertą do upływu terminu określonego w Specyfikacji Warunków Zamówienia
5. Termin płatności: zgodnie z wzorem umowy.
6. Wynagrodzenie z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia należy przekazać na rachunek w banku ... ... ... ... ... nr ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ...
7. Oświadczam, że akceptuję wzór umowy zawarty w Specyfikacji Warunków Zamówienia i zobowiązuję się, w przypadku wyboru mojej oferty, do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
8. Oświadczam, że zamówienie wykonam:

-**samodzielnie**\*

**- przy pomocy podwykonawców**\*-: … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … …

*(należy podać nazwy podwykonawców, jeżeli są już znani)*

którym zamierzamy powierzyć wykonanie następującej części zamówienia: … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … …

*(należy podać części zamówienia oraz firmy podwykonawców)*

1. Zgodnie z wymogami Zamawiającego, przedstawiam w załączeniu wymagane dokumenty wymienione w Specyfikacji Warunków Zamówienia (jeśli Zamawiający ich wymaga).
2. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
3. Informujemy, że jesteśmy (należy postawić znak „x” we właściwym okienku):

**mikroprzedsiębiorstwem** (przedsiębiorstwo które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 000 000 euro)

**małym przedsiębiorstwem** (przedsiębiorstwo które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 000 000 euro)

**średnim przedsiębiorstwem** (przedsiębiorstwo które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 000 000 euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 000 000 euro)

**żadne z powyższych**

***\**** *niepotrzebne skreślić*

Oświadczam, iż przekazana mi została w treści SWZ informacja o art. 3 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 14 czerwca 2024 r. o ochronie sygnalistów (Dz.U. z 2024 r., poz. 928), zgodnie z którym naruszeniem prawa jest działanie lub zaniechanie niezgodne z prawem lub mające na celu obejście prawa, dotyczące zamówień publicznych, a co za tym idzie mam prawo do poinformowania odpowiednich organów, w tym przełożonych pracowników Zamawiającego, o nieprawidłowościach wynikających z prowadzonego postępowania i skorzystania z ochrony przewidzianej dla sygnalistów w ww. ustawie.

***UWAGA!!!***

***WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM (podpis z dokumentu e-dowód)***

**Rozdział 19**

**WZORY ZAŁĄCZNIKÓW DO OFERTY**

**Załącznik nr 1 do oferty**

**ZAMAWIAJĄCY:**

**Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 8 w Gdańsku**

ul. Marcina Dragana 2

80-807 Gdańsk

NIP 5832094149

REGON 190274336

**Wykonawca:**

……………………………………………………………………………………………………………………………..

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

………………………………………………………………………………………………………………………………

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako ustawa Pzp)

|  |
| --- |
| **I.DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU** |

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 8 w Gdańsku**,prowadzonego przez Zamawiającego – **Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 8 w Gdańsku - Przedszkole nr 3 w Gdańsku, ul. Marcina Dragana 2, 80-807 Gdańsk**, oświadczam, co następuje:

|  |
| --- |
| **A. Informacja dotycząca Wykonawcy:** |

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Warunków Zamówienia (o ile zostały postawione).

|  |
| --- |
| **B. Informacja w związku z poleganiem na ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:** |

Oświadczam, że w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w Rozdziale 3 ust. 1 Specyfikacji Warunków Zamówienia, polegam na zdolnościach podmiotu/ów udostępniającego/ych:

… … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … . . . … … … … … … … … … … … … … … … …

*(nazwa podmiotu/ów)*

w następującym zakresie: … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … opisanym w Rozdziale 3, w ust. 1, pkt … … Specyfikacji Warunków Zamówienia

*(określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu)*

**W związku z poleganiem na ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW załączam wraz z ofertą:**

1. zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby,
2. oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz dotyczące przesłanek braku podstaw wykluczenia.

|  |
| --- |
| **II. DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA:** |

1. **Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 pkt 1-6 ustawy Pzp, oraz art. 109 ust. 1 pkt 4, 5 i 7 ustawy Pzp, oraz 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.**
2. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art.  … … … … ustawy Pzp *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp lub 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).* Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze: … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … … …

|  |
| --- |
| **III. DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:** |

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.

***UWAGA!!!***

***WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM (podpis z dokumentu e-dowód)***

**Załącznik nr 2 do oferty**

**Załącznik nr 2 do oferty**

**FORMULARZE CENOWE – ODPOWIEDNIE DLA DANEJ CZĘŚCI !!!**

**(UWAGA: do oferty należy załączyć właściwy dla danej części formularz cenowy!!!**

**w zależności od tego na którą część Wykonawca składa ofertę )**

**Formularz cenowy dla części I zamówienia**

**Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 8 w Gdańsku**

**MIĘSO, WĘDLINY**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | j.m. | Przewidywana ilość | **Cena jednostkowa brutto (z uwzględnieniem stawki VAT AKTUALNEJ na dzień składania ofert)** | **Łączna cena brutto (z uwzględnieniem stawki VAT AKTUALNEJ na dzień składania ofert)** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  | **Boczek wędzony, parzony-** bez żeberek i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, smak i zapach: charakterystyczny dla danego asortymentu, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku; barwa: charakterystyczna dla wędzonek. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). | kg | 403 |  |  |
| 2 | **Filet z piersi kurczaka z polędwiczką -** pojedynczy, świeży – mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego. | kg | 884 |  |  |
| 3 | **Filet z indyka-** mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). | kg | 456 |  |  |
| 4 | **Karkówka wieprzowa -** bez kości, w całości, świeża -część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). | kg | 700 |  |  |
| 5 | **Kiełbasa biała surowa** | kg | 108 |  |  |
| 6 | **Kiełbasa wiejska wędzona -** smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw (pieprz, kminek, majeranek, czosnek), niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, Środek konserwujący- sól peklująca. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). | kg | 277 |  |  |
| 7 | **Kurczak cały-** oczyszczony, bez piór, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego o wadze 1500g. | kg | 784 |  |  |
| 8 | **Schab ekstra bez kości -** część zasadnicza wieprzowiny- odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach- swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. Z chowu polskiego. | kg | 656 |  |  |
| 9 | **Szynka surowa wieprzowa- ekstra- kulka-** bez kościczęść zasadnicza wieprzowiny-odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). | kg | 600 |  |  |
| 10 | **Szynka surowa wieprzowa**, bez kości barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia winna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). | kg | 312 |  |  |
| 11 | **Pałka z kurczaka, ze skórą** bez piór, bez grzbietu, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. | kg | 40 |  |  |
| 12 | **Udko z kurczaka (bioderko)**, ze skórą bez piór, bez grzbietu, o wadze od 20 do 30 dag, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. | kg | 927 |  |  |
| 13 | **Polędwica sopocka bez konserwantów**, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu. | Kg | 13 |  |  |
| 14 | **Szynka z indyka, gotowana, krucha, kanapkowa** | Kg | 10 |  |  |
| 15 | **Żeberka-paski -** mięso świeże, zapach i barwa typowa dla danego asortymentu. Z chowu polskiego. | kg | 203 |  |  |
| 16 | **Wołowina zrazowa górna** - tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skór i kości, powierzchnia bez przekrwień, zacinań, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, sok mięsny przezroczysty. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). | kg | 299 |  |  |
| **SUMA BRUTTO (UWAGA: przenieść do formularza ofertowego):** | | | | |  |

***UWAGA!!! WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM (e-dowód)***

**Formularz cenowy dla części II zamówienia**

**Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 8 w Gdańsku**

**MROŻONKI, PRODUKTY RYBNE MROŻONE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | j.m. | Przewidywana ilość | **Cena jednostkowa brutto (z uwzględnieniem stawki VAT AKTUALNEJ na dzień składania ofert)** | **Łączna cena brutto (z uwzględnieniem stawki VAT AKTUALNEJ na dzień składania ofert)** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  | **Kalafior mrożony -** bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla kalafiora, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak.2,5 kg. | kg | 268 |  |  |
| 2. | **Truskawki mrożone -** owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypułek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5 kg. | kg | 210 |  |  |
| 3 | **Mieszanka kompotowa -** mieszanka wieloskładnikowa, barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2,5 kg. | kg | 130 |  |  |
| 4 | **Fasola szparagowa mrożona zielona -** cięta, I kat., odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, opak. 2,5 kg. | kg | 264 |  |  |
| 5 | **Groszek zielony mrożony -** barwa typowa dla warzywa, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2,5 kg. | kg | 300 |  |  |
| 6 | **Marchewka w kostkach mrożona** barwa typowa dla warzywa, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2,5 kg. | kg | 115 |  |  |
| 7 | **Dynia kostka mrożona,** opak 2,5kg | kg | 55 |  |  |
| 8 | **Brokuł mrożony -** bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokuła, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak.2,5 kg. | kg | 44 |  |  |
| 9 | **Szpinak brykiet-** Rozdrobniony, nieoblodzony, opak 2,5kg | kg | 33 |  |  |
| 10 | **Bukiet warzyw 3 składnikowy -**marchew plastry, brokuł i kalafior różyczki **,** bukiet warzyw bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5kg. | kg | 250 |  |  |
| 11 | **Włoszczyzna 3 składnikowa -** w postaci prążków (paski) o długości ok 3-4cm, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, nieoblodzone oraz nieuszkodzone mechaniczne, opakowanie 2,5kg. | kg | 776 |  |  |
| 12 | **Marchewka mini -** bez obcych zapachów, sypka, niesklejona, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie 2,5kg. | kg | 90 |  |  |
| 13 | **Papryka 3 kolory, paski** mrożona, opakowanie 2,5kg | kg | 88 |  |  |
| 14 | **Jagody mrożone -** bez obcych zapachów, nieoblodzone, sypkie, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie od 0,5-2,5kg. | kg | 90 |  |  |
| 15 | **Pieczarki plastry**, mrożone, opak 2,5kg | kg | 324 |  |  |
| **16.** | **Wiśnie bez pestek,** opak 2,5kg | kg | 77 |  |  |
| **17.** | **Ryż z warzywami po azjatycku,** ryż basmati w stylu azjatyckim z marchewką, brzoskwinią, groszkiem, kiełkami fasoli mung, nasionami soi, pędami bambusa, zielonymi szparagami oraz grzybami mun z mleczkiem kokosowym i ziołami. Produkt głęboko mrożony. Pakowany po 1,5kg | kg | 121 |  |  |
| **18.** | **MSC Steki rybne w panierce z ziołami**, ok 125g, pakowane w kartony 3,25kg, mrożone | kg | 243 |  |  |
| **19.** | **Paluszki rybne (Combli Class**) 30g lub 60g 74% ryby, pakowane w kartony po 1,5kg lub 6kg, mrożone | kg | 433 |  |  |
| **20.** | **Burger buraczkowy z buraków i brązowej soczewicy,** 70 g / szt. Produkt głęboko mrożony Pakowane po 5 kg | kg | 100 |  |  |
| **21.** | **Kasza pęczak z warzywami** ( kasza pęczak, papryka, szpinak, pomidorki koktajlowe ) Produkt głęboko mrożony. Opakowanie 1500 g | kg | 140 |  |  |
| **22.** | **Ryż z szafranem i warzywami** ( ryż, pomidory, papryka, cebula, fasola płaskostrączkowa, groszek, szafran Produkt głęboko mrożony Opakowanie 1000 g | kg | 140 |  |  |
| **SUMA BRUTTO (UWAGA: przenieść do formularza ofertowego):** | | | | |  |

***UWAGA!!! WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM (e-dowód)***

**Formularz cenowy dla części III zamówienia**

**Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 8 w Gdańsku**

**WARZYWA, OWOCE, ZIEMNIAKI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | | j.m. | Przewidywana ilość | | | **Cena jednostkowa brutto (z uwzględnieniem stawki VAT AKTUALNEJ na dzień składania ofert)** | | **Łączna cena brutto (z uwzględnieniem stawki VAT AKTUALNEJ na dzień składania ofert)** | |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | | | 5 | | 6 | |
|  | | **Buraki ćwikłowe -** świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | | kg | 275 | |  | |  | |
|  | | **Cebula -** zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | | kg | 764 | |  | |  | |
|  | | **Cebula czerwona** kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry | | | kg | 37 | |  | |  | |
|  | | **Cytryna -** świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, średnica 63-83 mm. | | | kg | 259 | |  | |  | |
|  | | **Cukinia** kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry | | | kg | 125 | |  | |  | |
|  | | **Kapusta czerwona** kl .I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | | kg | 60 | |  | |  | |
|  | | **Kapusta głowiasta biała -** zdrowa, czysta, świeża, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | | kg | 448 | |  | |  | |
|  | | **Kapusta kiszona bez środków zakwaszających i konserwujących –** o dobrym smaku, zapachu, nienadmarznięta, dostawy w opakowaniach jednorazowych 5 kg., w wiaderkach. | | | kg | 273 | |  | |  | |
|  | | **Kapusta pekińska -** zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | | szt. | 370 | |  | |  | |
|  | | **Marchew -** bez naci, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy 3-5 cm. | | | kg | 490 | |  | |  | |
|  | | **Ogórek kiszony bez środków zakwaszających i konserwujących**o  dobrym smaku,  zapachu, nienadmarznięte, dostawy w opakowaniach jednorazowych do 5 kg., w wiaderkach. | | | kg | 379 | |  | |  | |
|  | | **Surówka z buraczków** - buraczek gotowany 81%, cebula 11%, cukier, olej rzepakowy, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przyprawy. Wartość odżywcza w 100 g produktu: Wartość energetyczna 378 kJ / 90 kcal; Tłuszcz 2,7 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,2 g; Węglowodany 14 g, w tym cukry 11 g; Białko 1,5 g; Sól 0,94 g. Wiaderko 3,5kg. | | | kg | 468 | |  | |  | |
|  | | **Surówka z pora w delikatnym sosie- k**apusta biała, delikatny s os, por, przyprawy, .Wartość odżywcza w 100 g produktu: Wartość energetyczna 429 kJ / 103 kcal; Tłuszcz 6,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,5 g; Węglowodany 10 g, w tym cukry 7,0 g; Białko 1,2 g; Sól 0,92 g. Wiaderko 3.5kg | | | kg | 468 | |  | |  | |
|  | | **Ogórek świeży -** zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | | kg | 433 | |  | |  | |
|  | | **Papryka czerwona -** świeża, zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | | kg. | 50 | |  | |  | |
|  | | **Papryka zielona** kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | | kg | 40 | |  | |  | |
|  | | **Papryka żółta** kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | | kg | 40 | |  | |  | |
|  | | **Pietruszka korzeń -** świeży, zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy 4-7 cm. | | | kg | 40 | |  | |  | |
|  | | **Pomidor –** świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 4 cm do 6 cm, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | | | kg | 219 | |  | |  | |
|  | | **Por -** świeży, zdrowy, czysty, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | | szt. | 20 | |  | |  | |
|  | | **Sałata zielona -** świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | | szt. | 40 | |  | |  | |
|  | | **Rzodkiewka -** świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach. | | | szt. | 60 | |  | |  | |
|  | | **Seler korzeń -** czysty, zdrowy, świeży, suchy, bez korzeni i śladów uszkodzeń mechanicznych. | | | kg | 60 | |  | |  | |
|  | | **Czosnek główki- polski** zdrowy, świeży, duży, czysty, suchy, o dobrym smaku, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | | szt. | 196 | |  | |  | |
|  | | **Pieczarki -** zdrowe, czyste, świeże, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | | | kg | 88 | |  | |  | |
|  | | **Śliwki -** świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 35 do 60 mm | | | kg | 460 | |  | |  | |
|  | | **Koperek -** świeży, czysty, zdrowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach. | | | szt. | 755 | |  | |  | |
|  | | **Natka pietruszki -** świeża, czysta, zdrowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach. | | | szt. | 640 | |  | |  | |
|  | | **Szczypiorek -** świeży, czysty, zdrowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach. | | | szt. | 130 | |  | |  | |
|  | | **Gruszka** odmiany: Konferencja, Paryżanka, Lukasówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Komisówka, General Leclerc - kl.I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | | kg | 860 | |  | |  | |
|  | | **Jabłko** deserowe soczyste, słodko - winne, odmiany: Ala, Eliza, Cortland, Gala, Idared, Jonagold, Ligol, Lobo, Rubin, Champion, Decosta, Jonagored,, Paula Red - kl. I . świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | | kg | 1856 | |  | |  | |
|  | | **Banan -** świeży, zdrowy, nienadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, małe owoce(1 szt.. o wadze 100g-120g). | | | kg | 1699 | |  | |  | |
|  | | **Mandarynka -** świeża, bez pestek, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 4 do 6 cm. | | | kg | 808 | |  | |  | |
|  | | **Nektarynka -** świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 5 do 7 cm. | | | kg | 354 | |  | |  | |
|  | | **Truskawki świeże -** owoce zdrowe, świeże, nie uszkodzone, dojrzałe. | | | kg | 194 | |  | |  | |
|  | | **Arbuz -** nieuszkodzony, zdrowy. | | | kg | 281 | |  | |  | |
|  | | **Botwina-** świeża. | | | szt. | 50 | |  | |  | |
|  | | **Borówki** | | | kg | 100 | |  | |  | |
|  | | **Winogrona** **jasne** kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, | | | kg | 60 | |  | |  | |
|  | | **Ziemniaki jadalne -** zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm. | | | kg | 11000 | |  | |  | |
|  | | **Ziemniaki młode-** jednorodne w odmianie, bez uszkodzeń mechanicznych, oczyszczone z ziemi, zdrowe, suche. | | | kg | 1000 | |  | |  | |
|  | | **Pomarańcze –** świeże ,soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 6 do 10 cm. | | | kg | 100 | |  | |  | |
|  | | **Kiwi –** świeże, zdrowe, czyste, o dobrym smaku niedmarznięte, dojrzałe, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych wielkościach | | | szt | 700 | |  | |  | |
| **SUMA BRUTTO (UWAGA: przenieść do formularza ofertowego)** | | | | | | | | |  | |

***UWAGA!!! WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM (e-dowód)***

**Formularz cenowy dla części IV zamówienia**

**Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 8 w Gdańsku**

**WYROBY MLECZARSKIE I JAJA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | j.m. | Przewidywana ilość | **Cena jednostkowa brutto (z uwzględnieniem stawki VAT AKTUALNEJ na dzień składania ofert)** | **Łączna cena brutto (z uwzględnieniem stawki VAT AKTUALNEJ na dzień składania ofert)** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  | **Masło extra 82% -** niesolone w kostkach o zawartości tłuszczu min. 82%, o smaku czystym, lekko kwaśnym, z lekkim posmakiem pasteryzacji, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą, starannie uformowana, powierzchnia gładka, sucha, barwa: jednolita, dopuszcza się intensywniejszą na powierzchni, w opakowaniu: kostka o gramaturze od 200 do 250 g, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy. | szt. | 839 |  |  |
|  | **Mleko 3,2%, karton -** 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: karton 1000 ml, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. | szt. | 316 |  |  |
|  | **Ser biały twarogowy półtłusty -** smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, zapach: pasteryzacji, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy, | kg. | 132 |  |  |
|  | **Ser żółty-Gouda**-pełnotłusty, smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita w całej masie, w blokach 0,5 – 3,0 kg. | kg | 99 |  |  |
|  | **Ser topiony śmietankowy ,**typu Hochland lub równoważne,Termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy | szt. | 328 |  |  |
|  | **Maślanka spożywcza,** 0,5 % tłuszczu, pojemność 1L w kartonie Termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy. | szt. | 60 |  |  |
|  | **Śmietana, 18% tłuszczu słodka**, pojemność 0,5L, w kartoniku. Termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy. | szt. | 609 |  |  |
|  | **Śmietana, 18% tłuszczu kwaśna18%**, homogenizowana, smak: lekko kwaśny, kremowy, zapach: czysty, bez obcych zapachów, produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy, opakowanie jednostkowe 1Ll, opakowanie: wiaderko | szt. | 182 |  |  |
|  | **Jogurt naturalny typu grecki** zawierający nie więcej niż 10g tłuszczu na 100g/ml produktu. Opakowanie jednostkowe 400ml, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy. | szt. | 562 |  |  |
|  | **Jogurt typu actimel**, smaki truskawka, malina, owoce egzotyczne, pojemność 100g. Termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy. Zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach | szt. | 9066 |  |  |
|  | Jogurt pitny bez laktozy różne smaki, pojemność 250g. Termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy. Zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach | szt. | 7700 |  |  |
|  | **Jaja kurze –**zgodne z klasą I A, duże - L - jajka o wadze 63g-73g, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, nie dopuszczone są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: -nazwę lub numer producenta oraz adres, -klasę jakości,-kategorię wagową, -liczbę jaj w opakowaniu, -datę pakowania; towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe jakie wynikają z obowiązujących przepisów polskiego prawa dla produktów żywnościowych. | szt. | 2447 |  |  |
|  | **Ser typu greckiego - Feta-** ser sałatkowo- kanapkowy, półtłusty. Opakowanie 270g. | szt. | 120 |  |  |
| **SUMA BRUTTO (UWAGA: przenieść do formularza ofertowego):** | | | | |  |

***UWAGA!!! WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM (e-dowód)***

**Formularz cenowy dla części V zamówienia**

**Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 8 w Gdańsku**

**PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | j.m. | Przewidywana ilość | **Cena jednostkowa brutto (z uwzględnieniem stawki VAT AKTUALNEJ na dzień składania ofert)** | **Łączna cena brutto (z uwzględnieniem stawki VAT AKTUALNEJ na dzień składania ofert)** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | **Bułka pszenna kajzerka -** o wadze 60-100g, pieczywo produkowane z mąki pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą wypieku bułek, okrągła bułka, z poprzecznym podziałem, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, aromat swoisty dla rodzaju bułki, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt. | 4820 |  |  |
| 2 | **Bułka tarta -** opakowanie 0,5 kg, wysuszona bułka 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. | szt. | 224 |  |  |
| **SUMA BRUTTO (UWAGA: przenieść do formularza ofertowego):** | | | | |  |

***UWAGA!!! WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM (e-dowód)***

**Formularz cenowy dla części VI zamówienia**

**Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 8 w Gdańsku**

**WYROBY GARMAŻERYJNE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | j.m. | Przewidywana ilość | **Cena jednostkowa brutto (z uwzględnieniem stawki VAT AKTUALNEJ na dzień składania ofert)** | **Łączna cena brutto (z uwzględnieniem stawki VAT AKTUALNEJ na dzień składania ofert)** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | **Kopytka –** świeże,skład: ziemniaki 65%, mąka pszenna, jaja, olej roślinny, sól, przyprawy, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu. | kg | 520 |  |  |
| 2 | **Pierogi ruskie robione i klejone ręcznie z falbanką –** świeże,skład: mąka pszenna, ziemniaki 28%, ser biały 12%, woda, jaja, cebula, olej roślinny, sól, pieprz, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia. | kg | 512 |  |  |
| 3 | **Pierogi z kapustą robione i klejone ręcznie z falbanką** świeże,skład: mąka pszenna, kapusta słodka 30%, pieczarki 4%, jaja, cebula, woda, olej roślinny, sól, przyprawy, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia. | kg | 140 |  |  |
| 4 | **Pierogi z mięsem –** świeże, mąka pszenna, mięso wołowe i wieprzowe, cebula, jaja, olej roślinny, sól, pieprz. Zawartość farszu wołowina nie mniej niż 40%, wieprzowina nie mniej 20%. | kg | 300 |  |  |
| 5 | **Pierogi owocowe robione i klejone ręcznie z falbanką -** świeże,skład: mąka pszenna, woda, jaja, olej roślinny, owoce, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość owoców min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia. | kg | 260 |  |  |
| 6 | **Kluski leniwe** Składniki: jogurt naturalny, ziemniaki, mąka PSZENNA, cukier, ziemniaki, skrobia ziemniaczana, masa JAJOWA, cukier wanilinowy, przyprawy. | kg | 280 |  |  |
| 7 | **Naleśniki z twarogiem 100-120g** | kg | 820 |  |  |
| 8 | **Placki ziemniaczane -** Składniki: ziemniaki (77,6%), masa JAJOWA pasteryzowana, cebula obrana kostka, mąka PSZENNA, olej rzepakowy, sól, pieprz czarny. **100g** | kg | 264 |  |  |
| 9 | **Gołąbki** Składniki: kapusta młoda (50,2%), mięso wieprzowe (16,6%), mięso wieprzowe kl (16,6%), masa JAJOWA pasteryzowana, ryż biały (7,1%), sól, pieprz czarny, pieprz ziołowy. **100g** | kg | 600 |  |  |
| 10 | **Racuchy z jabłkiem 100g** | kg | 600 |  |  |
| 11 | **Krokiet z mięsem** Składniki: woda, mąka PSZENNA, mięso wieprzowe (12,9%), bułka tarta: [mąka PSZENNA, woda, drożdże], podudzie z kurczaka trybowane (7,6%), marchew kostka, pietruszka korzeń, SELER, tryming wołowy (6,0%), masa JAJOWA pasteryzowana, kajzerka PSZENNA: [mąka PSZENNA, woda, drożdże], sól, majeranek, pieprz czarny. **100g** | kg | 360 |  |  |
| 12 | **Placuszki Pancake** Składniki: maślanka (49,7%), mąka PSZENNA typ 500, jajka, cukier puder, olej rzepakowy, proszek do pieczenia, soda oczyszczona **100g** | Kg | 530 |  |  |
| 13 | **DEVOLAILLE:** Składniki: filet drobiowy z piersi kurczaka (74,6%), bułka tarta: [mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIA, sól, drożdże, cukier], masło: [tłuszcze roślinne, tłuszcz MLEKO], jajka, przyprawy, pieprz czarny, koperek suszony, olej rzepakowy.**100g** | kg | 840 |  |  |
| **SUMA BRUTTO (UWAGA: przenieść do formularza ofertowego):** | | | | |  |

***UWAGA!!! WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM (e-dowód)***

**Formularz cenowy dla części VII zamówienia**

**Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 8 w Gdańsku**

**POZOSTAŁE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | j.m. | Przewidywana ilość | **Cena jednostkowa brutto (z uwzględnieniem stawki VAT AKTUALNEJ na dzień składania ofert)** | **Łączna cena brutto (z uwzględnieniem stawki VAT AKTUALNEJ na dzień składania ofert)** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  | **Cukier biały kryształ -** opakowanie jednostkowe: torebki papierowe 1kg. typu Królewski. | kg | 243 |  |  |
|  | **Cukier puder –** opakowanie jednostkowe 0,5kg. | szt. | 115 |  |  |
|  | **Cukier waniliowy** opak 1kg | kg | 12 |  |  |
|  | **Cynamon** przyprawa korzenna bez dodatków, 15g | Szt. | 50 |  |  |
|  | **Ananas w puszce, plastry**, masa owoców po odsączeniu 340g | Szt. | 90 |  |  |
|  | **Bazylia**, opak PET | Szt. | 3/24 |  |  |
|  | **Brzoskwinia w puszce, połówki** , masa owoców po odsączeniu 470g | Szt. | 128 |  |  |
|  | **Baton owocowy**, porcja dobra, bez dodatku cukru, 100% owoców, różne smaki | Szt. | 4153 |  |  |
|  | **Buraki wiórki**, 1600ml | Szt. | 70 |  |  |
|  | **Carry** przyprawa naturalna, 20g | Szt. | 10 |  |  |
|  | **Chrzan tarty słoik,** produkt spożywczy otrzymany ze świeżych pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, struktura – przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu, smak i zapach – charakterystyczny dla chrzanu lekko piekący, kwaśnosłodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 2,0%, barwa biała lub biało kremowa, opakowania słoiki o pojemności do 200ml. Bez dodatku octu spirytusowego. | Szt. | 111 |  |  |
|  | **Ciasteczka owsiane Fit Ciasteczka Zbożowe** ,różne rodzaje bez cukru 50g Zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach | Szt. | 5498 |  |  |
|  | **Cynamon** przyprawa korzenna bez dodatków, 15g | Szt. | 28 |  |  |
|  | **Czosnek granulowany ,** opak PET 1050g | Szt. | 59 |  |  |
|  | **Dynia pestki łuskane,** opak do0,5kg | kg | 12 |  |  |
|  | **Dżem różne smaki**, niskosłodzony pasteryzowany, bez konserwantów - różne smaki, 280g Zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach | Szt. | 40 |  |  |
|  | **Fasola jaś biała, nasiona suche** | kg | 155 |  |  |
|  | **Gałka muszkatołowa,** 10g | Szt. | 20 |  |  |
|  | **Groch**, nasiona suche łuskane | kg | 45 |  |  |
|  | **Grzanki pszenne** opak 700g | Szt | 47 |  |  |
|  | **Podgrzybek suszony** | szt | 20 |  |  |
|  | **Smoothie owocowy różne smaki 250ml przecier z owoców i sok** | szt | 15600 |  |  |
|  | **Mus warzywno-owocowy różne smaki** | szt | 15600 |  |  |
|  | **Herbata owocowa różne smaki**, wyraźnie wyczuwalny smak owocowy, pakowane po 20 torebek ekspresowych | Szt | 45 |  |  |
|  | **Jabłka prażone w słoiku**, 900g | Szt | 240 |  |  |
|  | **Kasza bulgur, opak 3kg lub 5kg** | Kg | 232 |  |  |
|  | **Kasza gryczana, opak 3kg lub 5kg** | kg | 628 |  |  |
|  | **Kasza jęczmienna, perłowa** opak 5kg | kg | 160 |  |  |
|  | **Kasza jęczmienna, pęczak 1kg** | kg | 81 |  |  |
|  | **Kasza manna** , **–** produkt sypki, pakowany po 1 kg | kg | 18 |  |  |
|  | **Ketchup łagodny,** na 100g produktu zużycie 140-200g pomidorów**,** op. od 1-6kg, bez konserwantów, łagodny | kg | 90 |  |  |
|  | **Koncentrat buraczany 60%,** 1300g | Szt. | 142 |  |  |
|  | **Koncentrat pomidorowy**, 30%, 800-950g | Szt. | 226 |  |  |
|  | **Kukurydza** konserwowa, ziarna młodej kukurydzy luzem w zalewie konserwującej, ziarna całe nie uszkodzone, zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, konsystencja miękka - wyrównana, smak i zapach – charakterystyczny dla kukurydzy bez obcych smaków i zapachów, opakowania: puszki o pojemności 400g. | Szt. | 225 |  |  |
|  | **Liść laurowy,** opak 80g | Szt. | 12 |  |  |
|  | **Majeranek,** PET 150g | Szt. | 32 |  |  |
|  | **Majonez**  z jaj z dobrego chowu, źródło omega3, bez konserwantów skład: olej rzepakowy(76%), żółtka jaj 3%, woda, musztarda, ocet, cukier, sól, przyprawy, zawartość tłuszczu 80%, regulator kwasowości (kwasek cytrynowy) lub równoważny, opakowanie słoik 700ml. | Szt. | 69 |  |  |
|  | **Makaron świdry 5 kg** | kg | 100 |  |  |
|  | **Makaron świdry 400g** | Szt. | 427 |  |  |
|  | **Makaron spaghetti 5kg** | Kg | 315 |  |  |
|  | **Makaron spaghetti 500g** | Szt. | 70 |  |  |
|  | **Makaron gniazda nitki 400g** | Szt. | 75 |  |  |
|  | **Makaron rurki 5kg** | kg | 100 |  |  |
|  | **Makaron razowy świdry opak od 0,5kg do 3kg** | kg | 78 |  |  |
|  | **Makaron zacierka 250g** | Szt. | 136 |  |  |
|  | **Makaron zwierzątka 1kg** | kg | 18 |  |  |
|  | **Makaron kolanka 3kg** | kg | 211 |  |  |
|  | **Makaron łazanki 5kg** | kg | 120 |  |  |
|  | **Mąka pszenna,** typ 500, opakowanie jednostkowe 1kg., torebki papierowe. | kg | 208 |  |  |
|  | **Mieszanka studencka** , 40g | Szt. | 2400 |  |  |
|  | **Miód pszczeli naturalny** 100% naturalny nektarowy bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym - słoik; miód nie może być mieszaniną różnych miodów , pojemność 400g | Szt. | 221 |  |  |
|  | **Mus owocowy w tubce ,** różne smaki, typu Kubuś. Opakowanie 100g, do bezpośredniego podania. Zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach | Szt. | 5346 |  |  |
|  | **Olej rzepakowy uniwersalny** -rafinowany olej rzepakowy, z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, nadający się do smażenia i sałatek, opakowania butelki plastikowe 1l, zawartość tłuszczu w 10g: kwasy tłuszczowe nasycone- 0,7g, kwasy tłuszczowe jednonienasycone 6,5g, kwasy wielonienasycone 2,8g, cholesterol 0mg. KUJAWSKI LUB JEGO ODPOWIEDNIK | Szt. | 520 |  |  |
|  | **Ogórek konserwowy –** cukier 5%, sól 2%, woda 22%, przyprawy 1%, produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przyprawy aromatyczno – smakowe, zalane zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalone przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, struktura – dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona, ogórki powinny być proste w kształcie foremnym zbliżonym do walca o długości od 6cm do 8cm, smak i zapach – charakterystyczny dla ogórków konserwowych słodko – kwaśny z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw, wygląd zalewy – jasnożółta, klarowna z lekką opalenizną, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy itp.) zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1,5% wagi, opakowania – słoiki o pojemności 950ml. | Szt. | 379 |  |  |
|  | **Oregano , PET 110g** | Szt. | 11 |  |  |
|  | **Papryka mielona słodka** - smak słodki, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, opakowanie jednostkowe 720g. PET | Szt. | 12 |  |  |
|  | **Papryka mielona ostra, 20g** | Szt. | 12 |  |  |
|  | **Pieprz czarny mielony, o**pakowaniePET 820g, wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, | Szt. | 12 |  |  |
|  | **Pomidory krojone,** w sosie własnym**,** opakowanie puszka400g | Szt | 340 |  |  |
|  | **Pulpa pomidorowa, ze świeżych pomidorów, z bazylią (pomodoro) ,**opak 2550g | Szt. | 40 |  |  |
|  | **Ryż biały paraboliczny 5kg** | kg | 1295 |  |  |
|  | **Ryż biały 1kg** | kg | 139 |  |  |
|  | **Soczewica czerwona,** nasiona suche**,** opakowanie 1kg | kg | 22 |  |  |
|  | **Soczek słomka**, różne smaki, 200ml Zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach | szt. | 2800 |  |  |
|  | **Sok gęsty do rozcięczania, 100%,** różne smaki, jabłko, pomarańcz, typu purena, opak 1kg | szt. | 419 |  |  |
|  | **Sos słodko-kwaśny** w butelce, 1L typu tao tao | Szt. | 8 |  |  |
|  | **Sól niskosodowa,** opak 1 kg | kg | 322 |  |  |
|  | **Szczaw w słoiku,** słoik o pojemności 2,5kg | Szt. | 45 |  |  |
|  | **Woda niegazowana,** butelka plastikowa o pojemności 0,5l lub 330ml | Szt. | 18000 |  |  |
|  | **Zioła prowansalskie -** sypki,bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe do 20g. | szt. | 129 |  |  |
|  | **Ziele angielskie,** PET 600g | Szt. | 12 |  |  |
|  | **Żur,** w butelce szklanej o pojemności500 ml, typu ZBYCH | Szt. | 183 |  |  |
|  | **Sok 100% pomarańcza, tłoczony z owoców, pasteryzowany przed rozlewem w butelce plastikowej o pojemności 210 ml.** Zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach | szt | 7700 |  |  |
| **SUMA BRUTTO (UWAGA: przenieść do formularza ofertowego):** | | | | |  |

***UWAGA!!! WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM (e-dowód)***

**Formularz cenowy dla części VIII zamówienia**

**Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Dostawa produktów spożywczych na potrzeby Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 8 w Gdańsku**

**RYBY**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | j.m. | Przewidywana ilość | **Cena jednostkowa brutto (z uwzględnieniem stawki VAT AKTUALNEJ na dzień składania ofert)** | **Łączna cena brutto (z uwzględnieniem stawki VAT AKTUALNEJ na dzień składania ofert)** | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
|  | **Dorsz, świeży, ogony, polędwica**  /nie czarniak, nie plamiak/ | kg | 840 |  |  | |
|  | **Łosoś atlantycki, świeży,** | kg | 840 |  |  | |
|  | **Dorsz czarny, farsz, mięso mielone** , mrożony | kg | 160 |  |  | |
| **SUMA BRUTTO (UWAGA: przenieść do formularza ofertowego):** | | | | |  |

***UWAGA!!! WYPEŁNIONY DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM, PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM (e-dowód)***

**Rozdział 20**

**Opis przedmiotu zamówienia**

**(zawarty został w formularzach cenowych odpowiednio dla danej części)**

1. [Podpis osobisty - e-dowód - Portal Gov.pl (www.gov.pl)](https://www.gov.pl/web/e-dowod/podpis-osobisty)

   link <https://www.gov.pl/web/e-dowod/podpis-osobisty> [↑](#footnote-ref-1)
2. [Podpisz dokument elektronicznie za pomocą podpisu zaufanego - Portal gov.pl (moj.gov.pl)](https://moj.gov.pl/uslugi/signer/upload?xFormsAppName=SIGNER) link <https://moj.gov.pl/uslugi/signer/upload?xFormsAppName=SIGNER> [↑](#footnote-ref-2)