### Załącznik nr 1 - Wzór formularza oferty

Dotyczy: **Dostawa artykułów spożywczych do stołówki przedszkola.**

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego: **DZP/01/2025**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **WYKONAWCA** | | | | | |
| *(nazwa Wykonawcy)*  *(siedziba Wykonawcy)*  *(województwo - wybierz element z listy rozwijalnej)*  *(wielkość przedsiębiorstwa - wybierz element z listy rozwijalnej)*  REGON: (wprowadzić tekst) **|** NIP: (wprowadzić tekst) **|** Miejsce rejestracji:  KRS (podać nr KRS\*jeżeli dotyczy) |  CEIDG | | | | | |
| **Wielkość przedsiębiorstwa** (oznaczyć znakiem x / kliknąć właściwy kwadrat) | | | | | |
| Mikroprzedsiębiorstwo  (zatrudnia mniej niż 10 osób, a jego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 mln €) | Małe przedsiębiorstwo  (zatrudnia mniej niż 50 osób, a jego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 mln €) | | Średnie przedsiębiorstwo  (zatrudnia mniej niż 250 osób, a jego roczny obrót nie przekracza 50 mln € lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 mln €) | | Inny rodzaj |
| **Osoba uprawniona do kontaktów z Zamawiającym** | | | | | |
| *IMIĘ I NAZWISKO: ………………* | | *E-MAIL: ………………* | | *TELEFON: ………………* | |

* Oferta zawiera / nie zawiera tajemnicy przedsiębiorstwa.
* W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną należy wskazać wszystkich Wykonawców występujących wspólnie lub zaznaczyć, iż wskazany podmiot (Pełnomocnik/Lider) występuje w imieniu wszystkich podmiotów składających ofertę.
* Oświadczam, że w niniejszym postępowaniu powołuję się na zasoby innych podmiotów, tj.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nazwa podmiotu | | Adres | NIP/REGON |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| … |  |  |  |

* Następujące części niniejszego zamówienia zamierzam powierzyć podwykonawcom:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Nazwa podwykonawcy | | Adres | NIP/REGON | Część/zakres zamówienia |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |

**Pakiet nr …**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Przedmiot zamówienia | | Nazwa handlowa\* | Nazwa producenta\* | Gramatura opakowania jednostkowego\* | Jednostka  miary | Ilość  (a) | Cena jednostkowa netto (b) | Cena netto ogółem  (a x b = c) | Wartość podatku VAT ogółem (d) | Stawka podatku VAT | Cena Brutto Ogółem  (c + d) |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **RAZEM** |  |  |  |  |

\*jeżeli dotyczy

Łączna cena oferty wynosi ............... zł netto, (słownie): ………........................; plus podatek VAT w kwocie ............... zł, czyli ............... zł brutto, (słownie): ………........................

### Załącznik nr 2 - Wzór Oświadczeń

………………………………………….

(*pełna nazwa/firma, adres*)

Dotyczy: **Dostawa artykułów spożywczych do stołówki przedszkola.**

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego: **ZP/01/2025**

**OŚWIADCZENIA**

*W przypadku, gdy oświadczenie nie dotyczy Wykonawcy, należy przekreślić oświadczenie lub dopisać adnotację "NIE DOTYCZY", w przypadku niewypełnienia poniższego oświadczenia Zamawiający uzna, że w stosunku do Wykonawcy nie zachodzą podstawy do wykluczenia z postępowania.*

Na potrzeby niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oświadczam, co następuje:

**OŚWIADCZENIA SKŁADANE NA PODSTAWIE ART. 125 UST. 1 PZP**

* + - Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie przesłanek określonych w cz. VI SWZ.
    - Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu w przypadku ich wyznaczenia przez Zamawiającego.

**INNE OŚWIADCZENIA**

* + - Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem, w celu ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego.
    - Oświadczam, że wszystkie informacje podane w niniejszym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

**INFORMACJA DOTYCZĄCA DOSTĘPU DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH:**

Wskazuję następujące podmiotowe środki dowodowe, które można uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, oraz dane umożliwiające dostęp do tych środków:

1) ......................................................................................................................................................

2) .......................................................................................................................................................

(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)

Podpis(y)

### Załącznik nr 3 – Oświadczenie o grupie kapitałowej

Wykonawca:

………………………………………….

(pełna nazwa/firma, adres)

Dotyczy: **Dostawa artykułów spożywczych do stołówki przedszkola.**

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego: **ZP/01/2025**

**OŚWIADCZENIE GRUPA KAPITAŁOWA O KTÓREJ MOWA W ART. 108 UST. 1 PKT 5 USTAWY PZP**

Oświadczam/y, że ww. Wykonawca: (oznaczyć znakiem x / kliknąć właściwy kwadrat)

nie należy do grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów   
(tj. Dz.U. z 2024 r. poz. 594), z żadnym z wykonawców, którzy złożyli ofertę w przedmiotowym postępowaniu.

należy do grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów   
(tj. Dz.U. z 2024 r. poz. 594), z następującymi wykonawcami, którzy złożyli ofertę w przedmiotowym postępowaniu:

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

(Wraz z niniejszym oświadczeniem należy przedstawić dowody (dokumenty lub inne informacje) potwierdzające, że przygotowanie oferty nastąpiło niezależnie od Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej).

Podpis(y)

# **TOM III - SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Pakiet nr 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Nazwa produktu** | **Opis produktu - nazwa, wymagania jakościowe** | **Jednostka miary** | **Ilość** |
| 1 | Ananas w puszce |  | 580ml | 61 |
| 2 | Baton/wafel z czekoladą | min. 28,7% czekolady | 36g | 230 |
| 3 | Baton/wafel bez czekolady | przekładany kremem | 34g | 680 |
| 4 | Oliwa z oliwek |  | l | 1 |
| 5 | Biszkopty podłużne | kształt: języczki/ paluszki | 400g | 30 |
| 6 | Biszkopty |  | 120g | 440 |
| 7 | Bułka tarta |  | 0,50kg | 60 |
| 8 | Budyń |  | 1 kg | 16 |
| 9 | Brzoskwinie w puszce |  | 850ml | 20 |
| 10 | Chrupki kukurydziane |  | 80g | 400 |
| 11 | Chrupki kukurydziane skrętne |  | 70g | 25 |
| 12 | Ciasteczka zbożowe z czekoladą |  | 1 kg | 1 |
| 13 | Ciastka biszkoptowe z nadzieniem |  | 147g | 20 |
| 14 | Ciastka luz |  | 1 kg | 20 |
| 15 | Ciastka maślane |  | 1 Kg | 10 |
| 16 | Ciastka owsiane | różne smaki | 300g | 100 |
| 17 | Ciastka z czekoladą | bez dodatku cukru | 1 kg | 1 |
| 18 | Ciastka zbożowe | max. 25g cukru na 100g produktu | 1 kg | 36 |
| 19 | Ciastka zwierzaki |  | 1 Kg | 47 |
| 20 | Cukier biały | opak. 1kg | 1 kg | 340 |
| 21 | Cukier brązowy | nierafinowany, opak. 1kg | 1 kg | 210 |
| 22 | Cukier puder |  | 1 kg | 5 |
| 23 | Deser sojowy czekoladowy | opak. 125g | szt. | 500 |
| 24 | Drożdże |  | 100g | 70 |
| 25 | Dżem owocowy | różne smaki, bez cukru | 210g | 192 |
| 26 | Dżem porcyjny |  | szt. | 800 |
| 27 | Galaretka | opakowanie 1kg-1,5kg,skład: Cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokosza), maltodekstyna | kg | 1 |
| 28 | Groszek ptysiowy |  | 125g | 50 |
| 29 | Groszek w puszce |  | 400g | 1 |
| 30 | Herbata czarna | w torebkach, 20-30 szt. | opak. 20 torebek | 1 |
| 31 | Herbata ziołowo-owocowa | tylko z aromatami naturalnymi i owocami, w torebkach, opak. 20-30 torebek | opak. 20 torebek | 300 |
| 32 | Herbata owocowa | tylko z aromatami naturalnymi i owocami, w torebkach, opak. 20-30 torebek | opak. 20 torebek | 1280 |
| 33 | Herbata ziołowa czarna | w torebkach, 100% ziołowe, opak. 20-30torebek | opak. 20 torebek | 20 |
| 34 | Herbata Earl Grey | w torebkach, różne smaki | opak.75 torebek | 30 |
| 35 | Herbatniki | max. 25g cukru na 100g produktu | 100g | 275 |
| 36 | Jabłka prażone w słoiku | herbata zielona, czarna, bez dodatku cukru,sł.300ml-400ml | 810g | 20 |
| 37 | Jaja kurze | rozmiar M | szt. | 90 |
| 38 | Jaja kurze | rozmiar L | szt. | 8400 |
| 39 | Kakao naturalne | opakowanie 150g-200g, (zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%) | 200g | 120 |
| 40 | Kasza bulgur | opak. 1kg | kg | 1 |
| 41 | Kasza gryczana | opak. 1kg | kg | 1 |
| 42 | Kasza jaglana | opak. 1kg | kg | 1 |
| 43 | Kasza jęczmienna | opak. 1kg | kg | 89 |
| 44 | Kasza kuskus | opak. 1kg | kg | 1 |
| 45 | Kasza manna | opak. 1kg | kg | 30 |
| 46 | Kasza jęczmienna pęczak | opak. 1kg | kg | 30 |
| 47 | Kawa zbożowa smakowa | bananowa/ malinowa/z kakao/jabłkowa | 200g | 15 |
| 48 | Kawa zbożowa | skład: jęczmień, słód jęczmienny, cykoria, żyto | 150g | 110 |
| 49 | Ketchup saszetki |  | szt. | 1750 |
| 50 | Ketchup łagodny | opakowanie 970g, w słoiku | 970g | 10 |
| 51 | Kisiel | opakowanie gastronomiczne (1kg-1,5kg), różne smaki | kg | 20 |
| 52 | Koncentrat buraczany | z zagęszczonego soku z buraków | 300ml | 8 |
| 53 | Koncentrat pomidorowy | zawartość ekstraktu nie mniej niż 30%, opak.990g | 900g | 144 |
| 54 | Krakersy wielozbożowe o smaku warzyw | pełnoziarniste 35% (30% mąka pszenna pełnoziarnista | 80g | 200 |
| 55 | Krakersy | max. 1,9g soli na 100g produktu | 180g | 78 |
| 56 | Kukurydza w puszce | max. 1,9g soli na 100g produktu | 400g | 1 |
| 57 | Majonez | z dodatkiem oleju rzepakowego | 400 ml | 75 |
| 58 | Makaron- różne kształty | mąka PSZENNA semolina 100%, opak. 1-5kg | kg | 600 |
| 59 | Makrela w pomidorach w puszce |  | 170g | 166 |
| 60 | Makrela wędzona |  | kg | 20 |
| 61 | Mąka pszenna | Tortowa extra -typ:405, opak. 1kg | kg | 800 |
| 62 | Mąka ziemniaczana | opak.1 kg | kg | 10 |
| 63 | Mąka orkiszowa jasna | opak.1 kg | kg | 1 |
| 64 | Mikołaj/ zając z czekolady | opak. 60g | 60g | 10 |
| 65 | Miód naturalny | opak. 1kg | kg | 140 |
| 66 | Miód porcyjny naturalny | opak. 25g | szt. | 400 |
| 67 | Mleczko kokosowe |  | l | 1 |
| 68 | Mleko owsiane | opak. 1L | l | 1 |
| 69 | Mleko ryżowe | opak. 1L | l | 1 |
| 70 | Musztarda sarepska | opak. 900ml | 900g | 2 |
| 71 | Mus owocowy 100% | bez dodatku cukru, opak. 100ml | 100ml | 800 |
| 72 | Nasiona chia | opak. 1kg | kg | 3 |
| 73 | Ogórki kiszone | w słoikach | 900ml | 15 |
| 74 | Olej rzepakowy | opak. 1l-3l, filtrowany na zimno, rafinowany, rzepakowy z pierwszego tłoczenia 100%, kwasy jednonasycone powyżej 50% | l | 250 |
| 75 | Paluszki | max. 2,5g soli na 100g produktu | 300g | 100 |
| 76 | Paluszki z sezamem | max. 2 g soli na 100g produktu | 250g | 30 |
| 77 | Papryka konserwowa | słoik, opak. 720ml | 720g | 15 |
| 78 | Paprykarz z łososia |  | 152g | 218 |
| 79 | Płatki do mleka czekoladowe | bez dodatku cukru, opak.1kg | kg | 50 |
| 80 | Płatki do mleka kukurydziane b/c | bez dodatku cukru, opak.1kg | kg | 35 |
| 81 | Płatki owsiane |  | kg | 10 |
| 82 | Precelki | max. 2,7g soli na 100g produktu | 130g | 70 |
| 83 | Pomidory krojone w puszce | krojone, bez skóry | 400g | 1 |
| 84 | Ryba w oleju w puszce |  | 170g | 1 |
| 85 | Ryż biały | opak.1kg | 1 kg | 49 |
| 86 | Ryż paraboliczny długoziarnisty | opak.1kg- 5kg | 1kg | 250 |
| 87 | Sok 100% | opak. 0,2l, bez cukru | 0,2l | 1154 |
| 88 | Sok 100% | opak. 1l, z zagęszczonego soku, b/c, różne smaki | 1l | 1464 |
| 89 | Sok 100% | opak. 300ml, skład: marchew, malina, jabłko, b/c | 850ml | 504 |
| 90 | Sok tłoczony 100% | opakowanie 3l-5l, różne smaki | 1l | 1927 |
| 91 | Sól himalajska | opakowanie 1kg | kg | 1 |
| 92 | Sól jodowana | opakowanie 1kg | Kg | 130 |
| 93 | Sól jodowana | Sól morska o obniżonej zawartości sodu, niskosodowa, jodowana, opak. 1kg | kg | 50 |
| 94 | Syrop malinowy | opakowanie 1l | l | 15 |
| 95 | Wafle ryżowe | różne smaki | 130g | 300 |
| 96 | Wafle zbożowo-ryżowe |  | 60g | 10 |
| 97 | Woda gazowana | opak. 1,5l | l | 350 |
| 98 | Woda niegazowana | opak. 1,5l, ogólna mineralizacja 400-800mg/l | l | 4000 |
| 99 | Żurek w butelkach-zakwas | bez dodatku substancji konserwujących | l | 70 |
| 100 | Barszcz biały - zakwas | bez dodatku substancji konserwujących | l | 25 |

Szczegółowe warunki realizacji zadania:

* dowożone codziennie (od poniedziałku do piątku) od godziny 7:30 do godziny 8:30 rano
* dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie, osobiście lub email . W zamówieniu Zamawiający przekaże rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji, tj. dzień wcześniej.
* Przydatność artykułów zamawianych muszą posiadać co najmniej miesięczny okres zdatności do spożycia (nie dot. produktów świeżych)
* Dowóz samochodem do 2,5t
* W sytuacji dostarczenie towaru przez firmę kurierską, winna być opłacona usługa wniesienia towaru
* Wykonawca ma obowiązek powiadomienia Zamawiającego o ewentualnym braku towarów nie później niż 1 dzień przed dostarczeniem zamówienia.

Pakiet nr 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Nazwa produktu** | **Opis produktu - nazwa, wymagania jakościowe** | **Jednostka miary** | **Ilość** |
| 1 | Chipsy z soczewicy | różne smaki, BIO | 40g | 100 |
| 2 | Baton lifilizowany, owocowy | bez glutenu, różne smaki | 10g | 600 |
| 3 | Baton z nerkowców | bez cukru | 35g | 230 |
| 4 | Chipsy warzywne | pieczone, BIO, bezglutenowe | 85g | 400 |
| 5 | Chipsy z brzoskwini | bez cukru, bez glutenu, BIO | 12g | 100 |
| 6 | Chipsy z gruszki | bez cukru, bez glutenu, BIO | 18g | 100 |
| 7 | Chipsy z suszonego jabłka | plastry, bez cukru, bez glutenu, BIO | 18g | 230 |
| 8 | Chipsy z suszonego jabłka | plastry, bez cukru, BIO | 40g | 100 |
| 9 | Chrupki kukurydziane w kształcie dinozaurów | różne smaki, bez glutenu, BIO | 50g | 250 |
| 10 | Ciasteczka kakaowe mini | BIO | 100g | 40 |
| 11 | Ciasteczka orkiszowe | bez cukru, różne smaki, z tłuszczem kokosowym | 100g | 60 |
| 12 | Ciasteczka orkiszowe z burakiem | bez cukru, różne smaki | 100g | 60 |
| 13 | Ciastka kakaowe z czekoladą | BIO | 250g | 60 |
| 14 | Ciastka orkiszowe z czekoladą | BIO | 250g | 60 |
| 15 | Groszek owsiany | BIO | 70g | 50 |
| 16 | Mini herbatniki w kształcie zwierzaków | bez cukru | 100g | 250 |
| 17 | Mini krakersy w kształcie zwierzaków | BIO | 100g | 50 |
| 18 | Mini muffinki orkiszowe | różne smaki, BIO | 200g | 150 |
| 19 | Mini muffinki z nadzieniem | różne smaki, bezglutenowe, BIO | 200g | 80 |
| 20 | Paluszki żytnie, pełnoziarniste | BIO | 45g | 180 |
| 21 | Piramidki kukurydziane | różne smaki, bez glutenu, BIO | 60g | 100 |
| 22 | Przecier owocowy, smoothie | bez cukru, różne smaki | 120g | 600 |
| 23 | Przekąska owocowa | bez cukru, bez glutenu, z zagęszczonych soków, BIO | 30g | 230 |
| 24 | Sękacz z kremem | bez cukru, bez laktozy | 28g | 230 |
| 25 | Wafelek pełnoziarnisty z kremem | bez cukru, BIO | 30g | 460 |
| 26 | Wafelek z kremem | z tłuszczem kokosowym, BIO | 30g | 460 |
| 27 | Żelki owocowe | bez cukru, z zagęszczonych soków, BIO | 35g | 230 |

. Szczegółowe warunki realizacji zadania:

* dowożone raz w tygodniu od godziny 7:30 do godziny 14:00
* dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie, osobiście lub email . W zamówieniu Zamawiający przekaże rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji, tj. dzień wcześniej.
* Przydatność artykułów zamawianych muszą posiadać co najmniej pół roku okres zdatności do spożycia.
* Dowóz samochodem do 2,5t.
* W sytuacji dostarczenie towaru przez firmę kurierską usług płatna przez zleceniobiorcę
* Produkty muszą spełniać wszystkie wymogi podane w załączniku 1 w Punkcie.   
  „**Opis produktu - nazwa, wymagania jakościowe”**

Pakiet nr 3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Nazwa produktu** | **Jednostka miary** | **Ilość** |
| 1 | Jogurt owocowy | 150g | 965 |
| 2 | Jogurt naturalny | l | 123 |
| 3 | Jogurt typu islandzkiego | l | 1 |
| 4 | Kefir | l | 230 |
| 5 | Masło ekstra | 200g | 3100 |
| 6 | Maślanka naturalna | l | 10 |
| 7 | Mleko 2,0 UHT | l | 7000 |
| 8 | Serek kanapkowy, naturalny | 125g | 600 |
| 9 | Serek kanapkowy, różne smaki | 125g | 320 |
| 10 | Ser kanapkowy naturalny | 120g | 100 |
| 11 | Ser feta 16% | 270g | 10 |
| 12 | Serek kanapkowy z mleka koziego | 150g | 10 |
| 13 | Ser topiony plastry | 130g | 450 |
| 14 | Ser topiony w krążkach | 140g | 100 |
| 15 | Ser topiony w kostce | 100g | 10 |
| 16 | Ser topiony w pudełkach różne smaki | 150g | 300 |
| 17 | Serek twarogowy | 1kg | 10 |
| 18 | Ser twarogowy w plastrach | 150g | 10 |
| 19 | Ser żółty gat. Gouda | kg | 45 |
| 20 | Ser żółty Salami | kg | 45 |
| 21 | Ser żółty Edamski | kg | 45 |
| 22 | Serek homogenizowany z owocami | 150g | 1 |
| 23 | Serek homogenizowany, wiadro, naturalny | kg | 70 |
| 24 | Serek homogenizowany, wiadro, waniliowy | kg | 10 |
| 25 | Śmietana kwaśna 12% | l | 10 |
| 26 | Śmietana kwaśna 18% | l | 240 |
| 27 | Śmietanka 18% ( opak. 0,5l ) | l | 35 |
| 28 | Twaróg półtłusty gat. I | kg | 113 |

Szczegółowe warunki realizacji zadania:

* z możliwością dowożenia dwa razy w tygodniu  (od poniedziałku do piątku) od godziny 7:30 do godziny 14:30.
* dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie, osobiście lub email . W zamówieniu Zamawiający przekaże rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji, tj. dzień wcześniej.
* Przydatność artykułów zamawianych muszą posiadać co najmniej 2 tygodniowy okres zdatności do spożycia.
* Dowóz samochodem do 2,5t, z usługą wniesienia towaru
* Wykonawca ma obowiązek powiadomienia Zamawiającego o ewentualnym braku towarów nie później niż 1 dzień przed dostarczeniem zamówienia.

Pakiet nr 4

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Nazwa produktu** | **Jednostka miary** | **Ilość** |
| 1 | Brokuły | kg | 278 |
| 2 | Brukselka | kg | 63 |
| 3 | Bułki do hot-dogów francuskich | szt. | 720 |
| 4 | Cebula mrożona w kostce | kg | 200 |
| 5 | Cukinia | kg | 1 |
| 6 | Dynia w kostce | kg | 225 |
| 7 | Fasolka szparagowa zielona | kg | 10 |
| 8 | Fasolka szparagowa żółta cała | kg | 20 |
| 9 | Fasolka szparagowa żółta cięta | kg | 60 |
| 10 | Filet Dorsza Czarniak b/s | kg | 20 |
| 11 | Filet Miruny b/s | kg | 60 |
| 12 | Frytki | kg | 10 |
| 13 | Groszek zielony | kg | 60 |
| 14 | Jagody | kg | 5 |
| 15 | Kalafior | kg | 275 |
| 16 | Maliny całe | kg | 40 |
| 17 | Marchew mini | kg | 70 |
| 18 | Marchew w kostce | kg | 120 |
| 19 | Marchew w talarkach | kg | 5 |
| 20 | Mieszanka chińska (z grzybami mun) | kg | 20 |
| 21 | Mieszanka kompotowa | kg | 300 |
| 22 | Mieszanka królewska (brokuły, marchew, kalafior) | kg | 110 |
| 23 | Paluszki rybne z fileta mintaja | kg | 100 |
| 24 | Papryka tricolore | kg | 5 |
| 25 | Pierogi z owocami | kg | 40 |
| 26 | Pierogi z serem mrożone (ser twarogowy min. 30%) | kg | 120 |
| 27 | Pierogi ze szpinakiem mrożone | kg | 5 |
| 28 | Szpinak | kg | 5 |
| 29 | Truskawki | kg | 650 |
| 30 | Uszka z kapustą i grzybami | kg | 10 |
| 31 | Wiśnie bez pestek | kg | 140 |
| 32 | Włoszczyzna (3 składnikowa, z porem) | kg | 600 |
| 33 | Zupa jarzynowa | kg | 110 |

Szczegółowe warunki realizacji zadania:

* pakiet 4- wszystkie produkty muszą być są mrożone
* z możliwością dowożenia dwa dni w tygodniu  (od poniedziałku do piątku) od godziny 7:30 do godziny 14:30.
* dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie, osobiście lub email . W zamówieniu Zamawiający przekaże rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji, tj. dzień wcześniej.
* Przydatność artykułów zamawianych muszą posiadać co najmniej miesięczny okres zdatności do spożycia.
* Opakowania muszą mieć być w opakowaniach gastronomicznych (2kg, 2,5kg lub większe)
* Dowóz samochodem do 2,5t
* Wykonawca ma obowiązek powiadomienia Zamawiającego o ewentualnym braku towarów nie później niż 1 dzień przed dostarczeniem zamówienia.
* Wykonawca zobowiązany jest do użyczenia zamrażarek -2 szt. wielkość min: 125/70/80 na czas trwania umowy. Wzór umowy użyczenia stanowi załącznik nr 1 do OPZ.

Pakiet 5

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Nazwa produktu** | **Opis produktu - nazwa, wymagania jakościowe** | **Jednostka miary** | **Ilość** |
| 1 | Babeczki z galaretką i owocami | mąka pszenna 500, masa jajowa, na margarynie, waga 60g | szt. | 200 |
| 2 | Babeczki/muffinki | mąka pszenna 500, mleko w proszku, masa jajowa, waga 50g | szt. | 500 |
| 3 | Babka | mąka pszenna 500, masa jajowa, waga 400g | szt. | 48 |
| 4 | Babka twarogowa z metra |  | kg | 10 |
| 5 | Bułka mleczna | mąka pszenna 500, na margarynie, waga: 60g | szt. | 1200 |
| 6 | Bułka pleciona | waga: 50g | szt. | 400 |
| 7 | Bułka tarta |  | op. | 55 |
| 8 | Bułka z mąką kukurydzianą | z dodatkiem mąki kukurydzianej, waga 50g | szt. | 15000 |
| 9 | Bułka zwykła | waga 50g | szt. | 2735 |
| 10 | Bułka cynamonowa | waga 60g | Szt. | 460 |
| 11 | Bułki do hot-dogów | waga 60g | szt. | 10 |
| 12 | Bułki do hot-dogów z mąka kukurydzianą | waga 60g | szt. | 10 |
| 13 | Bułka z sezamem | waga 60g | szt. | 230 |
| 14 | Chałka z kruszonką | na margarynie, waga 200g | szt. | 270 |
| 15 | Chleb kawiorek | waga. 400g | szt. | 370 |
| 16 | Chleb pszenno- żytni z ziarnami | waga 400g | szt. | 60 |
| 17 | Chleb pszenno-żytni z lnem | waga 400g | szt. | 500 |
| 18 | Chleb pszenno-żytni z orkiszem | waga 400g | szt. | 60 |
| 19 | Chleb pszenno-żytni z słonecznikiem | waga 400g | szt. | 60 |
| 20 | Chleb pszenno-żytni z soją | waga 400g | szt. | 60 |
| 21 | Chleb pszenny z mąki razowej | waga 400g | szt. | 350 |
| 22 | Chleb pszenny- zwykły | waga 500g | szt. | 80 |
| 23 | Ciasteczka piernikowe |  | szt. | 10 |
| 24 | Ciastka browni |  | szt. | 10 |
| 25 | Drożdżówka z kruszonką | waga1szt. 100g | szt. | 230 |
| 26 | Drożdżówka z owocami | waga 1szt. 100g | szt. | 230 |
| 27 | Drożdżówki z serem | waga 1szt. 100g | szt. | 230 |
| 28 | Jagodzianki |  | szt. | 230 |
| 29 | Paluch serowy | waga 1szt. 80g | szt. | 230 |
| 30 | Pączki z dżemem | waga 100g | szt. | 230 |
| 31 | Pierniczki | waga 1 szt. 10g | kg | 1 |
| 32 | Placek drożdżowy z budyniem |  | kg | 35 |
| 33 | Placek drożdżowy z owocami |  | kg | 35 |
| 34 | Placek- murzynek |  | kg | 40 |
| 35 | Rogale świetomarcińskie | waga 1 szt. 180g | kg | 20 |
| 36 | Rogale z makiem | waga 1szt. 90g | szt. | 250 |
| 37 | Rogaliki z czekoladą | waga 1szt. 20g | kg | 45 |
| 38 | Rogaliki z dżemem | waga 1szt. 20g | kg | 45 |

Szczegółowe warunki realizacji zadania:

* zamawiający dopuszcza Równicę w wadze każdego asortymentu na poziomie +/- 10%.
* dowożone codziennie  (od poniedziałku do piątku) od godziny 7:30 do godziny 8:00 rano
* dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie, osobiście lub email . W zamówieniu Zamawiający przekaże rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji, tj. dzień wcześniej.
* Przydatność artykułów zamawianych muszą posiadać co najmniej miesięczny okres zdatności do spożycia.
* Dowóz samochodem do 2,5t

Pakiet nr 6

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Nazwa produktu** | **Jednostka miary** | **Ilość** |
| 1 | Bazylia-przyprawa | kg | 1 |
| 2 | Cukier waniliowy | kg | 3 |
| 3 | Cynamon mielony | kg | 1 |
| 4 | Czarnuszka- przyprawa | kg | 1 |
| 5 | Cząber-przyprawa | kg | 1 |
| 6 | Czosnek granulowany- przyprawa | kg | 10 |
| 7 | Imbir mielony | kg | 1 |
| 8 | Kwasek cytrynowy | kg | 6 |
| 9 | Liść laurowy | g | 2 |
| 10 | Lubczyk-przyprawa | kg | 2 |
| 11 | Majeranek | kg | 7 |
| 12 | Marynata czosnkowa-przyprawa | kg | 1 |
| 13 | Mieszanka – warzywko (bez glutaminianu sodu) | kg | 70 |
| 14 | Migdały całe | kg | 2 |
| 15 | Migdały całe blanszowane | kg | 1 |
| 16 | Migdały płatki | kg | 3 |
| 17 | Morele suszone | kg | 4 |
| 18 | Orzechy laskowe | kg | 1 |
| 19 | Orzechy włoskie | kg | 1 |
| 20 | Papryka ostra-przyprawa | kg | 1 |
| 21 | Papryka słodka- przyprawa | kg | 7 |
| 22 | Pieprz cytrynowy-przyprawa | kg | 1 |
| 23 | Pieprz mielony- przyprawa | kg | 3 |
| 24 | Pieprz ziarnisty-przyprawa | kg | 1 |
| 25 | Pomidory suszone-przyprawa -kawałki | kg | 1 |
| 26 | Przyprawa do kurczaka | kg | 2 |
| 27 | Przyprawa do kebab-gyrosa | kg | 3 |
| 28 | Przyprawy do piernika | kg | 3 |
| 29 | Rodzynki | kg | 7 |
| 30 | Sezam biały | kg | 1 |
| 31 | Sezam czarny | kg | 1 |
| 32 | Śliwki suszone | kg | 6 |
| 33 | Ziele angielskie | kg | 2 |
| 34 | Zioła prowansalskie | kg | 1 |
| 35 | Żurawina suszona | kg | 4 |

Szczegółowe warunki realizacji zadania:

* z możliwością dowożenia raz w tygodniu (od poniedziałku do piątku) od godziny 7:30 do godziny 14:30.
* dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie, osobiście lub email . W zamówieniu Zamawiający przekaże rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji, tj. dzień wcześniej.
* Przydatność artykułów zamawianych muszą posiadać co najmniej miesięczny okres zdatności do spożycia.
* przyprawy bez dodatku glutaminianu sodu. W opakowaniach gastronomicznych, min. 500g..
* Dowóz samochodem do 2,5t
* W sytuacji dostarczenie towaru przez firmę kurierską, winna być opłacona usługa wniesienia towaru

Pakiet nr 7

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Nazwa produktu** | **Opis produktu - nazwa, wymagania jakościowe** | **Jednostka miary** | **Ilość** |
| 1 | Boczek wędzony | boczek wieprzowy min.88% | kg | 15 |
| 2 | Filet z kurczaka | Mięso nienastrzykiwane ,mięśnie piersiowe bez skóry i chrząstek soczyste nie zawierające tłuszczu ,schłodzone nie mrożone nie zakrwawione .Barwa jasnoróżowa bez wylewów krwawych. Zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego bez oznak zaparzenia i psucia. Mięso pakowane luzem | kg | 700 |
| 3 | Kabanosy wieprzowe | Mięso wieprzowe (min. 100 g produktu otrzymano ze 150 g mięsa wieprzowego) | kg | 40 |
| 4 | Karkówka b/ kości | Mięso świeże nie nastrzykiwane. Bez skóry. Powierzchnia czysta bez jakichkolwiek widocznych substancji obcych zabrudzeń lub krwi. Zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego bez oznak psucia. Barwa jednolita od jasnoróżowej do czerwonej. Mięso pakowane luzem świeże ,nie mrożone. | kg | 400 |
| 5 | Kiełbasa biała parzona | Mięso wieprzowe min. 75% | kg | 70 |
| 6 | Kiełbasa drobiowa | mięso kurczęce min. 93% | kg | 35 |
| 7 | Kiełbasa śląska | Mięso wieprzowe min. 80%, | kg | 100 |
| 8 | Kiełbasa wieprzowa | min. 125 g mięsa uzyskuje się 100 g gotowego wyrobu | kg | 40 |
| 9 | Kiełbaski wieprzowo- drobiowe | Zawartość mięsa wieprzowego min. 22% i fileta z kurczaka 68% | kg | 50 |
| 10 | Łopatka b/k | Mięso świeże nie nastrzykiwane. Bez skóry bez tłuszczu. Powierzchnia czysta bez jakichkolwiek widocznych substancji obcych zabrudzeń lub krwi. Zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego bez oznak psucia. Barwa jednolita od jasnoróżowej do czerwonej. Mięso pakowane luzem świeże ,nie mrożone. | kg | 380 |
| 11 | Udziec z indyka | Mięso świeże nie nastrzykiwane. Bez skóry bez tłuszczu. Powierzchnia czysta bez jakichkolwiek widocznych substancji obcych zabrudzeń lub krwi. Zapach charakterystyczny dla mięsa indyczego bez oznak psucia. Barwa jednolita od jasnoróżowej do czerwonej. Mięso pakowane luzem ,nie mrożone. | kg | 100 |
| 12 | Nóżki wieprzowe |  | kg | 1 |
| 13 | Parówki z szynki | Parówki cienkie wieprzowe z szynki zawartość mięsa 90% bez dodatku MOM, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, aromatyczny, delikatny wyczuwalny smak użytych przypraw. Wyrób w opakowaniu, zdatne do kontaktu z żywnością zabezpieczone przed uszkodzeniem, masę produktu określa zamawiający. Opakowanie musi zawierać nazwę producenta, nazwę produktu, skład oraz termin przydatności | kg | 110 |
| 14 | Pasztet we flaku naturalnym | z wątroby wieprzowej, min. 22% | kg | 16 |
| 15 | Pasztet zapiekany | mięso min. 25% (w tym: mięso wieprzowe 20%, mięso z kurczaka 5%) | kg | 50 |
| 16 | Polędwiczka wieprzowa | Mięso świeże nie nastrzykiwane. Bez skóry bez tłuszczu. Powierzchnia czysta bez jakichkolwiek widocznych substancji obcych zabrudzeń lub krwi. Zapach charakterystyczny dla mięsa bez oznak psucia. Barwa jednolita od jasnoróżowej do czerwonej. Mięso pakowane luzem ,nie mrożone. | kg | 100 |
| 17 | Porcja rosołowa |  | kg | 10 |
| 18 | Salami | Mięso wieprzowe (min.100 g produktu wyprodukowano ze 123 g mięsa wieprzowego) | kg | 30 |
| 19 | Schab b/kości | Mięso świeże nie nastrzykiwane. Bez skóry bez tłuszczu. Powierzchnia czysta bez jakichkolwiek widocznych substancji obcych zabrudzeń lub krwi. Zapach charakterystyczny dla mięsa bez oznak psucia. Barwa jednolita od jasnoróżowej do czerwonej. Mięso pakowane luzem ,nie mrożone. | kg | 140 |
| 20 | Szynka drobiowa | Schab wieprzowy min. 52% | kg | 30 |
| 21 | Szynka konserwowa | Mięso wieprzowe z szynki min. 70% | kg | 30 |
| 22 | Szynka mielonka | Mięso wieprzowe min. 62% | kg | 30 |
| 23 | Szynka - mięso | Mięso świeże nie nastrzykiwane. Bez skóry bez tłuszczu. Powierzchnia czysta bez jakichkolwiek widocznych substancji obcych zabrudzeń lub krwi. Zapach charakterystyczny dla mięsa bez oznak psucia. Barwa jednolita od jasnoróżowej do czerwonej. Mięso pakowane luzem ,nie mrożone. | kg | 1 |
| 24 | Szynka parzona | Mięso wieprzowe min. 62% | kg | 40 |
| 25 | Szynka wiejska | mięso wieprzowe min. 60% | kg | 30 |
| 26 | Szynka wieprzowa | Mięso wieprzowe min. 62% | kg | 40 |
| 27 | Udka z kurczaka | Dolna część nogi powierzchnia powinna być czysta wolna od jakichkolwiek zabrudzeń, substancji obcych lub krwi. Mięso pakowane luzem świeże, nie mrożone. | kg | 350 |
| 28 | Wątróbka drobiowa | Mięso świeże nie nastrzykiwane. Bez skóry bez tłuszczu. Powierzchnia czysta bez jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń. Zapach charakterystyczny dla mięsa bez oznak psucia. Mięso pakowane luzem ,nie mrożone. | kg | 50 |
| 29 | Żeberka | Mięso świeże nie nastrzykiwane. Bez skóry bez tłuszczu. Powierzchnia czysta bez jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń. Zapach charakterystyczny dla mięsa bez oznak psucia. Mięso pakowane luzem ,nie mrożone. | kg | 1 |

Szczegółowe warunki realizacji zadania:

* Mięso świeże poddane musi być badaniu poubojowemu.
* dowożone codziennie  (od poniedziałku do piątku) od godziny 7:30 do godziny 8:00
* dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie, osobiście lub email . W zamówieniu Zamawiający przekaże rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji, tj. dzień wcześniej.
* Przydatność artykułów zamawianych muszą posiadać co najmniej tygodniowy okres zdatności do spożycia( nie dotyczy mięsa świeżego).
* Dowóz samochodem do 2,5t.

Pakiet nr 8

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Nazwa produktu** | **Jednostka miary** | **Ilość** |
| 1 | Ananas | szt. | 1 |
| 2 | Arbuz | kg | 240 |
| 3 | Awokado | kg | 1 |
| 4 | Bakłażan | kg | 1 |
| 5 | Banany | kg | 330 |
| 6 | Brokuły | szt. | 10 |
| 7 | Brukselka | kg | 10 |
| 8 | Brzoskwinie | kg | 55 |
| 9 | Buraki czerwone gat. I | kg | 100 |
| 10 | Buraki czerwone podłużne | kg | 100 |
| 11 | Cebula gat. I | kg | 80 |
| 12 | Cieciorka | kg | 1 |
| 13 | Cukinia gat. I | kg | 230 |
| 14 | Cytryny | kg | 150 |
| 15 | Czereśnie | kg | 1 |
| 16 | Czosnek | szt. | 5 |
| 17 | Dynia świeża | kg | 1 |
| 18 | Fasola Jaś średnia | Kg | 48 |
| 19 | Figi | szt | 1 |
| 20 | Granat | szt. | 1 |
| 21 | Grejpfrut | kg | 10 |
| 22 | Groch połówki | kg | 69 |
| 23 | Gruszka | kg | 285 |
| 24 | Imbir | kg | 1 |
| 25 | Jabłka gat. I | kg | 500 |
| 26 | Jarmuż | kg | 1 |
| 27 | Kaki | szt. | 1 |
| 28 | Kalafior | szt. | 10 |
| 29 | Kapusta biała gat. I | kg | 113 |
| 30 | Kapusta czerwona | kg | 20 |
| 31 | Kapusta kiszona gat. I | kg | 210 |
| 32 | Kapusta młoda | kg | 155 |
| 33 | Kapusta pekińska gat. I | kg | 50 |
| 34 | Kiwi | kg | 20 |
| 35 | Koper zielony | pęczki | 390 |
| 36 | Maliny | kg | 1 |
| 37 | Mandarynki gat. I | kg | 100 |
| 38 | Mango | szt | 1 |
| 39 | Marchew świeża gat. I | kg | 550 |
| 40 | Melon | kg | 150 |
| 41 | Mięta w doniczce | doniczka | 25 |
| 42 | Morele | kg | 15 |
| 43 | Nektarynki | kg | 60 |
| 44 | Ogórek gruntowy | kg | 30 |
| 45 | Ogórek zielony gat. I | kg | 270 |
| 46 | Ogórki kiszone | kg | 199 |
| 47 | Ogórek małosolny | kg | 40 |
| 48 | Ogórki kiszone tarte | kg | 90 |
| 49 | Pamelo | kg | 1 |
| 50 | Papaja | kg | 1 |
| 51 | Papryka | kg | 160 |
| 52 | Pieczarki świeże gat. I | kg | 30 |
| 53 | Pietruszka korzeń | kg | 300 |
| 54 | Pietruszka zielona | pęczki | 410 |
| 55 | Podgrzybek suszony | kg | 1 |
| 56 | Pomarańcze | kg | 30 |
| 57 | Pomidor malinowy | kg | 40 |
| 58 | Pomidor świeży gat. I | kg | 60 |
| 59 | Pomidorki koktajlowe | kg | 60 |
| 60 | Por gat. I | szt. | 700 |
| 61 | Rzodkiewka świeża | pęczki | 180 |
| 62 | Sałata lodowa gat. I | szt. | 92 |
| 63 | Sałata rzymska | szt. | 1 |
| 64 | Sałata zielona gat. I | szt. | 3 |
| 65 | Seler gat. I | kg | 360 |
| 66 | Soczewica czerwona | kg | 1 |
| 67 | Soczewica zielona | kg | 1 |
| 68 | Szałwia w doniczce | szt. | 1 |
| 69 | Szczaw | kg | 1 |
| 70 | Szczypior gat. I | szt. | 185 |
| 71 | Szparagi zielone | kg | 1 |
| 72 | Szpinak świeży | kg | 1 |
| 73 | Śliwki | kg | 60 |
| 74 | Truskawki | kg | 75 |
| 75 | Winogrona | kg | 210 |
| 76 | Ziemniaki młode | kg | 700 |
| 77 | Ziemniaki stare | kg | 5000 |

Szczegółowe warunki realizacji zadania:

* pakiet 8- zamawiający nie dopuszcza produktów mrożonych , muszą być świeże (nie dot. poz. 55-podgrzybka suszonego)
* dowożone codziennie  (od poniedziałku do piątku) od godziny 7:30 do godziny 9:00 rano
* dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie, osobiście lub email . W zamówieniu Zamawiający przekaże rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji, tj. dzień wcześniej.
* Wykonawca ma obowiązek powiadomienia Zamawiającego o ewentualnym braku towarów nie później niż 1 dzień przed dostarczeniem zamówienia.
* Dowóz samochodem do 2,5t z usługą wniesienia

Załącznik nr 1 do OPZ – Wzór umowy użyczenia

**UMOWA UŻYCZENIA 1/2026**

Zawarto w dniu …................... w Pobiedziskach umowę użyczenia pomiędzy:

Gminą Pobiedziska, ul. Tadeusza Kościuszki 4, z nadanym nr NIP:7773094478, oraz nr REGON: 631258572, działającą przez swoją jednostkę organizacyjną tj.:

Przedszkole „Wesołe Skrzaty” w Pobiedziskach, ul. Różana 4, 62-010 Pobiedziska, wpisaną do rejestru szkół i placówek oświatowych pod nr 22222, z nadanym nr NIP:7841872541 oraz nr REGON: 000939912, reprezentowaną przez:

Edytę Romul – Dyrektora.

zwanym dalej Zamawiającym,

a

….............................. z siedzibą w ….............................................,wpisaną/ym do rejestru KRS, prowadzonego przez …................................. pod numerem …................KRS …..................., wpisaną/ym do Centralnej Ewidencji   
I Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej .................................. pod numerem .........................., posiadającym nr NIP ......................, nr REGON ……………….., mail ………………….. reprezentowanym przez:

1. ..................................................................................................................

2. ..................................................................................................................

zwanym w treści umowy **Biorącym** w użyczenie

o następującej treści:

**§ 1**

1. Przedmiotem użyczenia jest .........................................................................................................

* Typ i wymiary:…………………………………………………………………………………….
* Nr seryjny:…………………………………………………………………………………………

1. Użyczający oświadcza, że jest jedynym właścicielem przedmiotu umowy. I w chwili zawarcia niniejszej umowy Użyczający oddaje a biorący przyjmuje w używanie przedmiot użyczenia.

**§ 2**

Biorący w użyczenie oświadcza, iż przedmiot § 1 pkt 1 został mu w stanie kompletnym i zdatnym do użytku wydany w dniu podpisania umowy.

**§ 3**

Umowę niniejszą zawiera się na czas trwania umowy nr……………………………………………...

**§ 4**

1. Od chwili fizycznego użyczenia przedmiotu Biorącemu, biorący zobowiązuje się używać sprzęt zgodnie z jego przeznaczeniem i na własny koszt.
2. W przypadku jakichkolwiek awarii, bądź usterek naprawy dokonywane będą na koszt użyczającego.
3. Biorący do używania zobowiązuje się zabezpieczyć sprzęt od uszkodzeń mechanicznych (wandalizm), powodzi, pożaru, itp.

**§ 5**

Rozwiązanie niniejszej umowy może nastąpić poprzez:

* porozumienie stron - wówczas nie ma znaczenia czas rozwiązania;
* zerwanie umowy przetargowej

**§ 6**

Dostarczenie przedmiotu użyczenia oraz jego zwrot odbywa się na koszt użyczającego.

**§ 7**

Biorący w użytkowanie oświadcza, że bez zgody pisemnej użyczającego nie zmieni lokalizacji urządzenia.

**§ 8**

Wszelkie zmiany niniejszej umowy powinny mieć charakter pisemny.

**§ 9**

W zakresie nieuregulowanym niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy Kodeksu Cywilnego.

**§ 10**

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

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

(podpis Użyczającego) (podpis Biorącego do używania)