

WYKAZ ASORTYMENTU BĘDĄCEGO PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA - MIĘSO I WĘDLINY

L.P.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDN. MIARY	PRZEWIDYWANA ILOŚĆ	CENA JEDNOSTKOWA /netto zł/	RAZEM /netto zł/	STAWKA PODATKU VAT (%)	CENA JEDNOSTKOWA /brutto zł/	RAZEM /brutto zł/
1	Mięso wieprzowe-kark bez kości I gatunku , mięso nie ścięgnięte, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15%, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny, barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, cechy dyskwalifikujące to barwa jasna, wodnistość, duży wyciek, nieprzyjemny zapach	kg	450			5%		
2	Mięso wieprzowe- łopátka bez skóry i kości - I gatunku , bez słoniny, mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione, konsystencja jędrna, elastyczna, odkształcająca się, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa, bez onak zaparzenia i zepsucia, barwa od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej, cechy dyskwalifikujące to barwa jasna, wodnistość, duży wyciek	kg	320			5%		
3	Mięso wieprzowe-schab bez kości I gatunku , bez słoniny, barwa mięsna różowa, warstwa tłuszczu zewnętrznego nie może być większa niż 0,2 cm mięso czyste, bez śladu zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione, konsystencja jędrna, elastyczna, odkwaszająca się, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, cechy dyskwalifikujące to barwa jasna, wodnistość, duży wyciek, nieprzyjemny zapach	kg	250			5%		
4	Mięso wieprzowe szynka bez kości kulką I gatunku mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione, konsystencja jędrna, elastyczna, odkształcająca się, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa, bez onak zaparzenia i zepsucia, barwa od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej, cechy dyskwalifikujące to barwa jasna, wodnistość, duży wyciek	kg	210			5%		
5	Mięso wieprzowe-żeberka paski I gatunku, minimum 70% mięsa , powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez pomiażdżonych kości, dopuszcza się lekkie przekrwienia od podgardla, barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, niedopuszczalny zapach płciowy, cechy dyskwalifikujące to barwa jasna, wodnistość, duży wyciek	kg	10			5%		

6	<p>Kurczak świeży- waga tuszki 1,50-1,70 kg, I gatunek, oczyszczony, wypatroszony, o barwie jasnej, jasnoróżowej lub różowej, nie wskazujący nadmiernej ilości wycieku, schłodzony do temp. od -2°C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, kurczak powinien być wolny od zabiegów specjalnych polegających na wprowadzeniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, powinien być pozbawiony zewnętrznych wybroczyn krwistych, piór, mieć nienaruszoną skórę, czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń, obcego zapachu, bez cech mogących świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy</p>	kg	25			5%		
7	<p>Filet świeży z indyka bez skóry i kości, I gatunek, barwa jasnoróżowa do różowej, nie wykazujący nadmiernej ilości wycieku, schłodzony do temperatury od -2°C do 4°C mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, filet powinien być wolny od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, pozbawiony wybroczyn krwistych, czysty, bez obcego zapachu, bez cech mogących świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy</p>	kg	300			5%		
8	<p>Filet świeży z kurczaka surowy bez kości i skóry gatunek I, barwa od jasnoróżowej do różowej, nie wykazujący nadmiernej ilości wycieku, schłodzony do temperatury od -2°C do 4°C mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, filet powinien być wolny od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, pozbawiony wybroczyn krwistych, czysty, bez obcego zapachu, bez cech mogących świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy</p>	kg	310			5%		
9	<p>Udziec z indyka barwa od jasnoróżowej do różowej, nie wykazujący nadmiernej ilości wycieku, schłodzony do temperatury od -2°C do 4°C mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, filet powinien być wolny od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, pozbawiony wybroczyn krwistych, czysty, bez obcego zapachu, bez cech mogących świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy</p>	kg	50			5%		
10	<p>Medialony z indyka gatunek I barwa od jasnoróżowej do różowej, nie wykazujący nadmiernej ilości wycieku, schłodzony do temperatury od -2°C do 4°C mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, filet powinien być wolny od specjalnych zabiegów polegających na wprowadzaniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, pozbawiony wybroczyn krwistych, czysty, bez obcego zapachu, bez cech mogących świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy</p>	kg	70			5%		

11	Skrzydółka z kurczaka	kg	50			5%		
12	Udło z kurczaka waga udka od 300g do 350 g, gatunek I , o barwie jasnej, jasnoróżowej lub różowej, nie wskazujący nadmiernej ilości wycieku, schłodzony do temp. od -2°C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia, kurczak powinien być wolny od zabiegów specjalnych polegających na wprowadzeniu do niego wody lub jakichkolwiek substancji dodatkowych, powinien być pozbawiony zewnętrznych wybroczyn krwistych, piór, mieć nienaruszoną skórę, czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń, obcego zapachu, bez cech mogących świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa przez mikroorganizmy	kg	375			5%		
13	Wątróbka drobiowa z kurczaka, oczyszczona, gatunek I , surowa, jędrna i elastyczna, lekko błyszcząca, powierzchnia wilgotna, niedopuszczalna powierzchnia mokra, obślizgła lub ze śladami pleśni, wątroba powinna być czysta, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia. Podroby powinny być bez woreczka żółciowego, schłodzone do temperatury od -2°C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia	kg	20			5%		
14	Wątroba indyjska oczyszczona surowa, gatunek I , jędrna i elastyczna, lekko błyszcząca, powierzchnia wilgotna, niedopuszczalna powierzchnia mokra, obślizgła lub ze śladami pleśni, wątroba powinna być czysta, bez śladów jakiegokolwiek zanieczyszczenia. Podroby powinny być bez woreczka żółciowego, schłodzone do temperatury od -2°C do 4°C, mięso schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia	kg	20			5%		
15	Wołowe z/k -rozbratel	kg	35			5%		
16	Biała krzyżowa wołowa gatunek I , mięso młode bez tłuszczu, o barwie mięsna czerwonej, nie przerośnięte żyłami, nieścicęgniste, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, w kawałkach 2-5 kg, mięso czyste bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione, konsystencja jędrna, elastyczna, odkształcająca się, cechy dyskwalifikujące to barwa jasna, wodnistość, duży wyciek	kg	150			5%		
17	Baleron gotowany	kg	50			5%		
18	Mortadela bez MON delikatna kielbasa wieprzowo-drobiowa o ścisłej konsystencji, o zawartości mięsa powyżej 50 % w 100 g produktu, homogenizowana, w sztucznej osłonce ściśle przylegającej do farszu, skóra łatwo się ściągająca, bez wycieku, waga produktu netto bez opakowania	kg	50			5%		
19	Boczek wędzony extra ,parzony	kg	80			5%		
20	Kielbasa krakowska drobiowa podsuszana	kg	70			5%		

21	Kielbasa krakowska podsuszana z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, suszona, o zawartości mięsa powyżej 90% w 100g wyrobu, grubo rozdrobniona, w osłonce sztucznej ściśle przylegającej do farszu, kolor wierzchni kielbasy brązowy do ciemnobrązowego, na przekroju mięsa barwa mięsa jasnorożowa do jasnoczerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, waga produktu netto bez opakowania	kg	85			5%		
22	Kielbasa żywiecka	kg	70			5%		
23	Szynka z liściem	kg	85			5%		
24	Kielbasa szynkowa wieprzowa	kg	80			5%		
25	Rolada drobiowa	kg	40			5%		
26	Półdewica drobiowa z ziołami	kg	50			5%		
27	Półdewica sopocka wieprzowa, parzona i wędzona na kolor złocisto-brązowy, zawartość 80% mięsa, produkt delikatny i lekko soczysty, bez wycieku, waga produktu netto bez opakowania	kg	80			5%		
28	Szynkowa drobiowa	kg	40			5%		
29	Szynka wieprzowa mocno wędzona	kg	70			5%		
30	Kielbasa golonkowa	kg	100			5%		
31	Smaczek sądecki/mielonka w galarecie	kg	80			5%		
32	Kielbasa śniadaniowa, kanapkowa	kg	80			5%		
33	Kielbasa wiejska	kg	60			5%		
34	Szynka mielona prasowana minimum 55% mięsa wieprzowego	kg	100			5%		
35	Szynka biała - blok	kg	80			5%		
36	Schab pieczony z majerankiem	kg	90			5%		
37	Kielbasa podwawelska minimum 70% mięsa w 100 g produktu, z małą ilością tłuszczu, w osłonce naturalnej ściśle przylegającej do farszu, bez wycieku, waga produktu netto bez opakowania	kg	60			5%		
38	Kaszanka grilowa parzona, wyprodukowana z podrobów 20 %, z dodatkiem krwi, kaszy i przypraw (dobrze wymieszane składniki), w naturalnej cienkiej osłonce, waga produktu netto bez opakowania	kg	65			5%		
39	Szynka gotowana	kg	80			5%		
40	Kielbasa wieprzowo-cieleńca , wędzona i parzona, lekko soczysta, krucha, charakteryzująca się delikatnym smakiem, cienka o zawartości mięsa powyżej 75 % w 100 g produktu, składniki średnio rozdrobnione, w osłonce naturalnej ściśle przylegającej do farszu, waga netto bez opakowania	kg	30			5%		
41	Kielbasa śląska	kg	50			5%		
42	Kielbasa biała	kg	60			5%		
43	Salceson z indyka	kg	20			5%		
44	Salceson golonkowy parzony, nie krwisty, z małą ilością galarety o zawartości mięsa 40-50% w 100 g salcesonu, mięso rozdrobnione, równomiernie rozłożone w batonie, bez chrząstek i kości, waga produktu netto bez opakowania	kg	40			5%		
45	Paszтет pieczony drobiowy o łagodnym smaku i zapachu dla pasztetów drobiowych, kremowej konsystencji, łatwo rozsmarowujący się, bez dodatków E, konserwantów, wieprzowiny oraz glutaminianu, waga 0,90 -140 g, bez bombażu , zawartość mięsa drobiowego minimum 38 %	kg	120			5%		
46	Kielbasa kminkowa	kg	70			5%		
47	Karczek pieczony	kg	25			5%		
48	Konserwa turystyczna - blok	kg	80			5%		
49	Pieczeń rzymska	kg	65			5%		
50	Parówki delikatne drobiowe 80% mięsa bez MOM	kg	50			5%		
51	Parówki delikatne z szynki 80% mięsa bez MOM	kg	50			5%		

52	Szynka konserwowa	kg	50			5%		
53	Szynka wiejska	kg	40			5%		
54	Polędwica drobiowa	kg	40			5%		
55	Polędwica z warzywami	kg	30			5%		
56	Kiełbasa parówkowa (1 SZT. - 120g) bez MOM w osłonkach naturalnych, parzona, lekko wędzona, o zawartości powyżej 75 % w 100g produktu wyrobu, bez wycieku, waga netto bez opakowania w osłonce naturalnej	kg	100			5%		
57	Słonina o barwie jasnej z odcieniem kremowym, bez żółtych przebarwień i obecności fragmentów kości, o neutralnym zapachu bez oznak jęlczenia	kg	20			5%		
58	Smalec o barwie białej z odcieniem kremowym, brak zanieczyszczeń chemicznych, fizycznych, bez oznak i obecności pleśni w kostkach 250 g	kg	5			5%		
59	Żołądki indycze oczyszczone	kg	40			5%		
60	Szynka ogonówka wieprzowa , o zawartości mięsa 80% w 100 g wyrobu, mięso wiązane, parzona wędzonka, smak typowy dla peklowanego mięśnia świeżego, bez onak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, mięso nie rozdrobnione, z jednostronną pokrywą tłuszczową, zawartość mięsa powyżej 85 % w 100 g produktu, bez wycieku, waga produktu netto bez opakowania	kg	70			5%		
61	Polędwica z indyka o zawartości powyżej 75% mięsa w 100 g wyrobu, miękka, krucha o charakterystycznym smaku i zapachu dla użytych surowców i przypraw, bez wycieku, waga produktu netto bez opakowania	kg	50			5%		
62	Polędwica tradycyjna wieprzowa parzona, wędzona, o barwie jasno różowej do czerwonej, bawa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego wieprzowego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, mięso nie rozdrabniane, z jednostronna pokrywa tłuszczową, zawartość mięsa powyżej 85 % w 100 g wyrobu, bez wycieku, waga netto produktu bez opakowania	kg	20			5%		
63	Golonka przednie wieprzowe małe całe	kg	40			5%		
64	Wiejska drobiowa	kg	20			5%		
65	Rolada boczkowa - boczek wędzony rolowany, wędzonka otrzymana z peklowanego boczku bez żeberk i bez skóry, wędzona, parzona, waga produktu netto bez opakowania	kg	50			5%		
RAZEM								

Dostawa do magazynu kuchni (chłodnia) od poniedziałku do piatku w godzinach od 7⁰⁰ do 12⁰⁰, dwa razy w tygodniu

Formularz Ofertowy

W imieniu Wykonawcy

.....
nazwa

.....
siedziba i adres:

WOJEWÓDZTWO

REGON

NIP

Telefon adres poczty e-mail:

składam ofertę na wykonanie zamówienia pod nazwą:

Dostawa mięsa i wędlin w I półroczu 2026 roku.

1. Przedmiot zamówienia Wykonawca zobowiązuje się wykonać za CENĘ OFERTOWĄ:

brutto: zł,
(słownie:zł)
netto:zł
(słownie:zł)
w tym podatek VAT o stawce% w kwociezł.

2. Wykonawca oświadcza:

- 1) jestem zarejestrowany w Krajowym Rejestrze Sądowym (KRS) lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG),
- 2) jestem wpisany do wykazu podatników VAT prowadzonego przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej*,
- 3) nie jestem wpisany do wykazu podatników VAT prowadzonego przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej z powodu: *.....
.....

W przypadku negatywnej weryfikacji oświadczeń zawartych w pkt. 2 oferta podlega odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 4 ustawy prawo zamówień publicznych.

3. **Wykonawca oświadcza**, że na wezwanie, o którym mowa w art. 274 ust. 1 ustawy Pzp złoży w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego wszystkie wymagane dokumenty i oświadczenia potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
4. **Wykonawca oświadcza**, że zapoznał się ze *Specyfikacją Warunków Zamówienia* wraz z załącznikami oraz warunkami udzielania zamówienia i nie wnosi żadnych uwag.

5. **Wykonawca oświadcza**, że w razie wyboru jego oferty jako najkorzystniejszej zobowiązuje się do zawarcia umowy na warunkach określonych w ofercie oraz we *Wzorze umowy* stanowiącej załącznik do SWZ. **Umowę tę zawrze we wskazanym przez Zamawiającego miejscu i terminie.**
6. **Wykonawca oświadcza**, że złożoną ofertą pozostaje związany 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
7. **Wykonawca oświadcza**, że cena oferty uwzględnia wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia.
8. **Wykonawca oświadcza**, że przedmiot zamówienia zamierza wykonać sam, bez udziału podwykonawców.
9. **Wykonawca oświadcza**, że wypełnił obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
10. **Wykonawca oświadcza**, że osoba występująca w imieniu Wykonawcy posiada umocnienia (pełnomocnictwa) do działania w jego imieniu.
11. **Wykonawca oświadcza**, że: *
 - ☐ jest mikro przedsiębiorcą,
 - ☐ jest małym przedsiębiorcą,
 - ☐ jest średnim przedsiębiorcą,
 - ☐ prowadzi jednoosobową działalność gospodarczą
 - ☐ jest osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej
 - ☐ inny, jaki

* właściwe zaznaczyć

Zalecenie Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji przedsiębiorstw mikro, małych i średnich (Dz.U.L.124 z 20.05.2003, s. 36.).
 Te informacje są wymagane wyłącznie do celów statystycznych.
Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR.
Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.
Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami, i które zatrudniają mniej niż 250 osób, i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

Do oferty Wykonawca dołącza następujące, kolejno ponumerowane dokumenty

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

Miejscowość, dnia r.
podpis osoby upoważnionej

Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. *Prawo zamówień publicznych* (dalej Pzp), na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

Dostawa mięsa i wędlin w I półroczu 2026 roku.

prowadzonego przez Dom Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Łanowa 39.

Wykonawca:

.....

.....
pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG

reprezentowany przez:

.....

.....

.....
imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

1. **Wykonawca oświadcza**, że nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.

Miejscowość, dnia r.
podpis osoby upoważnionej

2. **Wykonawca oświadcza**: zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. 109 ust 1, pkt ustawy Pzp.
Jednocześnie oświadcza, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjął następujące środki naprawcze :

.....
.....

Miejscowość, dnia r.
podpis osoby upoważnionej

3. **Wykonawca oświadcza**, że nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 roku o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2023 r. poz. 1497)

Miejscowość, dnia r.
podpis osoby upoważnionej

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

4. Wykonawca oświadcza, że spełnia warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

Miejscowość, dnia r.
podpis osoby upoważnionej

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW

5. Wykonawca oświadcza, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w Specyfikacji Warunków Zamówienia nie zamierza polegać na zasobach innych podmiotów.

Miejscowość, dnia r.
podpis osoby upoważnionej

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

6. Wykonawca oświadcza, 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.

Miejscowość, dnia r.
podpis osoby upoważnionej

BEZPŁATNE I OGÓLNODOSTĘPNE BAZY DANYCH:

1. Na podstawie § 13 ust. 2 Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415) wskazuję dane bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, umożliwiające dostęp do:

- 1) odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru:

- 2) inne – jeżeli dotyczy

Miejscowość, dnia r.
podpis osoby upoważnionej

Oświadczenie dotyczące przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem jest:

Dostawa mięsa i wędlin w I półroczu 2026 roku.

OŚWIADCZAMY, że

Wykonawca którego reprezentujemy:

.....

.....

wskazać nazwę Wykonawcy

- a) nie należy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych*,
- b) należy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych*.
W przypadku przynależności Wykonawcy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych, Wykonawca składa wraz z ofertą listę podmiotów należących do grupy kapitałowej.

* niepotrzebne skreślić

Miejscowość, dnia r.
.....
podpis osoby upoważnionej

UWAGA

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum) każdy z członków konsorcjum składa odrębne oświadczenie.

Wykaz dostaw zrealizowanych przez Wykonawcę

wykonanych nie wcześniej niż w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich rodzaju, wartości, daty i miejsca wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy te zostały wykonane.

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

Dostawa mięsa i wędlin w I półroczu 2026 roku.

przedkładam/y następujący wykaz dostaw, w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia:

Lp.	Nazwa i adres podmiotu na rzecz którego usługi zostały wykonane	Opis wykonanych usług - zakres rzeczowy	Wartość zamówienia brutto	Data wykonania (data rozpoczęcia i zakończenia)

Do niniejszego wykazu, dołączamy **szt. dowodów** określających, czy te dostawy zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot dla którego dostawy były wykonane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - inne odpowiednie dokumenty.

Miejscowość, dnia r.
podpis osoby upoważnionej

KLAUZULA INFORMACYJNA PRZETARGÓW I OFERT W ZAKRESIE PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

Dom Pomocy Społecznej przy ul. Łanowej 39 w Krakowie, reprezentowany przez Dyrektora, jako administrator Pani/Pana danych osobowych na podst. art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia nr 2016/679 Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) z dnia 27.04.2016 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 (Dz. Urz. UE Nr 119) (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, zwanego dalej RODO, informuje, że:

- 1) Pani/Pana dane osobowe są przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowań prowadzonych na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 Prawo zamówień publicznych oraz ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 Kodeks Cywilny ,
- 2) Pani/Pana dane osobowe są przetwarzane na podst. ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych,
- 3) Pani/Pana dane osobowe mogą być przekazywane innym organom i podmiotom wyłącznie na podstawie obowiązujących przepisów prawa,
- 4) Pani/Pana dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym nie będą poddawane profilowaniu,
- 5) podanie danych osobowych jest wymogiem ustawowym i ma charakter obowiązkowy związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego,
- 6) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres minimum 4 lat, a gdy czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy,
- 7) w zakresie przetwarzania Pani/Pana danych osobowych ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych,
- 8) ma Pani/Pan prawo do: dostępu do swoich danych, sprostowania danych, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, przenoszenia danych (na zasadach określonych w art. 15, 16, 17, 18, 20 RODO),
- 9) podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest wymogiem ustawowym.

Dane kontaktowe Inspektora Danych Osobowych:

Adres: ul. Łanowa 39, 30-725 Kraków, pokój nr. 125

Adres mailowy: rodo@dpslanowa39.pl

Oświadczam, że zapoznałam/-em się z powyższymi informacjami

Kraków dnia

.....Podpis.....

UMOWA DPSŁ/ /2025/D

zawarta w dniu: w Krakowie

pomiędzy :

Gminą Miejską Kraków

z siedzibą: 31-004 Kraków, Pl. Wszystkich Świętych 3-4,

NIP 676-10-13-717, REGON 351554353

reprezentowaną przez:

Renatę GAŁKA – Dyrektora Domu Pomocy Społecznej

z siedzibą: 30-725 Kraków ul. Łanowa 39,

działającą na podstawie: pełnomocnictwa Nr 105/2018 Prezydenta Miasta Krakowa z 11.04.2018 r.,

przy kontrasygnacie:

Renaty TYNOR – Główniej Księgowej Domu Pomocy Społecznej

zwanym dalej **Zamawiającym**,

a:

.....

.....

.....

NIP, REGON

reprezentowaną przez:

.....

działającego na podstawie: Pełnomocnictwa:

zwanym w dalszej treści Umowy **Wykonawcą**.

Umowę zawarto w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w trybie podstawowym na podstawie art. 275 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. „Prawo zamówień publicznych”, (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320).

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej Umowy jest dostawa:

Dostawa mięsa i wędlin w I półroczu 2026 roku

w cenach i asortymencie określonym w ofercie Wykonawcy stanowiącej **Załącznik** do niniejszej umowy.

2. Podane w załączniku ilości poszczególnych asortymentów są wielkościami orientacyjnymi.

3. Zgodnie z art. 441 ust. 1 ustawy Pzp dopuszcza się zastosowanie opcji polegającej na:

- 1) zmniejszeniu wartości umowy o maksimum 20% wysokości kwoty określonej w § 6 ust. 1
- 2) zwiększeniu wartości umowy o maksimum 20% wysokości kwoty określonej w § 6 ust. 1
4. Z tytułu skorzystania przez Zamawiającego z zastosowania opcji, Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie finansowe.

5. Zamawiający określa warunki realizacji opcji, zgodnie z poniższym:

- 1) zastosowanie opcji realizowane będzie na takich samych warunkach jak zamówienie podstawowe,
- 2) ceny jednostkowe asortymentu objętego opcją będą takie same, jak określone w ofercie Wykonawcy,
- 3) warunkiem skorzystania z opcji jest złożenie przez Zamawiającego oświadczenia woli o skorzystaniu z opcji w związku, ze zmieniającą się ilością zapotrzebowania na przedmiot umowy.

§ 2

Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednią wiedzę, doświadczenie i dysponuje stosowną bazą do wykonania przedmiotu umowy.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy bez zbędnej zwłoki, w terminach określonych w § 4 niniejszej umowy, przy zachowaniu należytej staranności.
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy zgodnie z warunkami wynikającymi z obowiązujących przepisów, w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz aktów wykonawczych do niej.
3. Wykonawca jest zobowiązany do posiadania na oferowane produkty wszelkich niezbędnych dokumentów badań i dopuszczeń do obrotu, certyfikatów i atestów wymaganych przez normy i przepisy mające zastosowanie oraz przedłożenia na każde żądanie Zamawiającego kopii tych dokumentów.
4. W związku z obowiązującym w Domu Pomocy Społecznej systemem HACCP Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć do siedziby Zamawiającego artykuły żywnościowe środkiem transportu dopuszczonym przez organy sanitarne do transportu żywności, zabezpieczającym w pełni jej jakość i bezpieczeństwo zdrowotne.
5. Zamawiający wymaga, aby dostarczony towar był pełnowartościowy, tj. świeży, w pierwszym gatunku, z terminem przydatności umożliwiającym bezpieczne zużycie dostarczonego towaru, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania oraz zgodny z ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych oraz z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych i wymogami specyfikacji.
6. Wyroby dostarczane w opakowaniach, powinny być oznakowane i zawierać informacje dotyczące m.in.:
 - 1) nazwy wyrobu,
 - 2) nazwy i adresu producenta,
 - 3) wielkości (wagi) towaru netto,
 - 4) wykaz składników występujących w środku spożywczym,
 - 5) daty przydatności do spożycia,
 - 6) sposobu przechowywaniaoraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi przepisami i Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego z dnia 25.11.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności - oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu przez przedmiot dostawy wymagań obowiązujących przepisów prawnych stanowi załącznik nr 3 do niniejszej umowy.
7. Wykonawca przyjmuje pełną odpowiedzialność za jakość dostarczonych wyrobów.
8. Produkty nieposiadające odpowiedniej informacji dotyczącej produktu - w tym minimalnego terminu ważności - nie będą przyjmowane.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu produktów:
 - a) złej jakości,
 - b) dostarczonych w uszkodzonych opakowaniach lub opakowanych niezgodnie z normami,
 - c) dostarczonych z niezachowaniem odpowiedniego środka transportu dla surowców i składników nietrwałych mikrobiologicznie,
 - d) nie dopuszczonych do obrotu,
 - e) niezgodnych z zamówieniem,
 - f) niezgodnym z opisem przedmiotu zamówienia ujętym w Ofercie Wykonawcy będącej Załącznikiem nr 1 do Umowy.
10. Zamawiający zastrzega sobie 2-dniowy termin do sprawdzenia dostarczonego przedmiotu dostawy co do ilości i jakości, liczony od dnia dostawy towaru.
11. W razie stwierdzenia przeterminowania daty przydatności do spożycia, wad jakościowych, uszkodzeń towaru, asortymentu niezamawianego (niezgodnego z umową) lub braków ilościowych Zamawiającyłoży stosowną reklamację Wykonawcy, który nie później niż w ciągu 24 godzin od jej otrzymania, zobowiązany będzie wymienić towar na dobry jakościowo lub uzupełnić braki ilościowe na własny koszt.
12. W przypadku powtórnej reklamacji Zamawiającemu przysługuje odstąpienie od umowy z przyczyn zawinionych przez wykonawcę i naliczenie kar umownych określonych w § 9 ust 2 umowy.
13. W przypadku powtórnego wykonania przedmiotu umowy w sposób wadliwy lub nieterminowy Zamawiającemu przysługuje odstąpienie od umowy z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę i naliczenie kary określonej w § 9 ust. 1 niniejszej umowy.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu towaru u innego Wykonawcy w razie:
 - 1) braku wykonania zamówienia przez Wykonawcę;
 - 2) niedostarczenia produktu wolnego od wad lub właściwego w terminie określonym w ust.11.W przypadku, gdy cena zakupionego towaru będzie wyższa niż wynikająca z cennika wg formularza ofertowego Wykonawca na żądanie Zamawiającego zwróci mu wynikającą z różnicy cen kwotę, w terminie 14 dni od daty wezwania.
15. Uchybienia w zakresie jakości towaru, naruszenia w sposób rażący warunków umowy, bądź specyfikacji przedmiotu zamówienia dają Zamawiającemu podstawę do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym.

§ 4

1. Realizacja dostaw będzie następować partiami **w przedziale czasowym od: 7⁰⁰ do 12⁰⁰**, z uwzględnieniem ustaleń wynikających z zamówień składanych telefonicznie lub mailowo, w których określona będzie ilość i termin dostarczonego towaru.
2. Zamawiający oświadcza, że wyznaczony termin dostarczenia partii zamawianego towaru nie będzie krótszy niż 24 godziny.
3. Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy do Domu Pomocy Społecznej przy ul. Łanowej 39 w Krakowie na swój koszt i ryzyko.
4. Za datę i miejsce dokonania dostawy uważa się dostarczenie (wraz z rozładunkiem) wyrobów w wyznaczonym terminie do magazynu Zamawiającego.
5. Wykonawca nie może zlecić wykonania zamówienia osobie trzeciej bez pisemnej zgody Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania procedur minimalizujących ryzyko wystąpienia zakażeń chorobą zakaźną lub innych chorób zakaźnych, obowiązujących na terenie Domu Pomocy Społecznej.

§ 5

1. Umowa zostaje zawarta na okres:
od dnia 01.01.2026 r.
do dnia 30.06.2026 r.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania ze **wznowienia** określonego w art. 31, ust. 2 ustawy Pzp, które polegać będzie na powierzeniu dalszej realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawcy na kolejny okres, po realizacji umowy podstawowej, wyrażony w miesiącach, jednakże nie dłuższy niż do dnia 31.12.2026 r.
4. Wznowione zamówienie realizowane będzie na tych samych warunkach co umowa podstawowa.
5. Decyzja o wznowieniu jest jednostronnym uprawnieniem Zamawiającego i z powodu jego nie zrealizowania nie przysługują Wykonawcy żadne roszczenia.
6. Warunkiem skorzystania ze wznowienia będzie złożenie przez Zamawiającego oświadczenia woli o skorzystaniu ze wznowienia.
7. Wznowienie zamówienia nie stanowi zmiany warunków umowy i nie wymaga zawarcia aneksu do umowy.

§ 6

1. Ustala się wynagrodzenie Wykonawcy za przedmiot umowy określony w § 1:
na kwotę: **PLN brutto** (słownie:
00/100)
na co składa się:
wartość **netto** w kwocie: **PLN** (słownie: 00/100)
podatek **VAT** w kwocie: **PLN** (słownie: 00/100).
2. Ostateczna wysokość wynagrodzenia Wykonawcy wynikać będzie z iloczynu cen jednostkowych brutto określonych w ofercie Wykonawcy i liczby rzeczywiście zamówionych produktów w okresie obowiązywania umowy.
3. Ceny jednostkowe „netto” produktów, wynikające z oferty Wykonawcy, obowiązują przez cały okres realizacji przedmiotu umowy.
4. W sytuacji nie wywiązania się przez Wykonawcę z zobowiązania utrzymania całości cen Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym bez jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy.
5. Wykonawca, będący podatnikiem VAT, ponosi wszelkie konsekwencje z tytułu prowadzenia niewłaściwej dokumentacji dla potrzeb podatku od towarów i usług (VAT). W szczególności Wykonawca zobowiązuje się do zwrotu na rzecz Zamawiającego ewentualnych strat (sankcji podatkowych) spowodowanych:
 - 1) wadliwym wystawieniem faktury VAT,
 - 2) brakiem u Wykonawcy kopii faktury VAT wystawionej na rzecz Zamawiającego za wykonane usługi,
 - 3) różnymi danymi na oryginale i kopii faktury VAT.

§ 7

1. W przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, Strony dopuszczają waloryzację wynagrodzenia Wykonawcy jednak nie częściej niż raz na 6 miesięcy, z zastrzeżeniem, że pierwsza waloryzacja nie może nastąpić wcześniej, niż po upływie dwóch pełnych kwartałów kalendarzowych.

2. Strony określają następujące **warunki waloryzacji**:

- 1) waloryzacja będzie się odbywać w oparciu o wskaźnik wzrostu lub spadku cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem za każdy kolejny kwartał, ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego na podstawie art. 25 ust. 11 ustawy z dnia 17 grudnia 1998 r. o emeryturach i rentach z Funduszu Ubezpieczeń Społecznych (Dz.U. 2024 poz. 1631),
 - 2) waloryzacja może nastąpić po opublikowaniu pierwszego komunikatu Prezesa GUS licząc od upływu dwóch pełnych kwartałów kalendarzowych obowiązywania Umowy;
 - 3) Strony dokonują waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy pod warunkiem, że suma wskaźników wzrostu cen towarów i usług wynikających z komunikatów Prezesa GUS za dwa kolejne kwartały obowiązywania umowy przekroczy 5%;
 - 4) do wyliczenia wartości wskaźnika waloryzacji Strony przyjmują połowę sumy wartości kwartalnych wskaźników wzrostu cen towarów i usług wynikających z komunikatów Prezesa GUS za dwa kolejne kwartały obowiązywania Umowy.
3. Waloryzacja wynagrodzenia o wskaźnik inflacji nie wymaga aneksu, a jedynie pisemnego powiadomienia.

§ 8

1. Strony dokonywać będą rozliczenia dostaw na podstawie faktur częściowych, wystawionych zgodnie z ilością i rodzajem dostarczonych artykułów żywnościowych w oparciu o ceny jednostkowe podane w ofercie Wykonawcy.
2. Warunkiem płatności faktury jest jej zatwierdzenie przez uprawnionego pracownika Zamawiającego przyjmującego towar.
3. Płatność wynikająca z realizacji niniejszej umowy następować będzie przelewem na wskazany w treści faktury numer rachunku bankowego Wykonawcy w terminie 21 dni od daty skutecznego doręczenia, prawidłowo wystawionej faktury przez Zamawiającego. W przypadku konieczności dokonania korekty faktury termin 21 dniowy do zapłaty liczony jest od daty dostarczenia faktury korygującej.
Za termin zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego. Za dostawy w miesiącu grudniu termin płatności nie może być dłuższy niż do **31.12.2026 r.**
4. Niedotrzymanie terminu zapłaty ustalonego w § 7 ust. 3 pociąga za sobą obowiązek zapłaty ustawowych odsetek.

§ 9

1. W razie odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy lub w razie odstąpienia od Umowy przez Wykonawcę, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 15% wartości umownej brutto określonej w § 6 ust. 1.
2. Każdorazowo za nieterminową dostawę, Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną w wysokości 50% wartości złożonego zamówienia brutto.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie równowartości kary umownej z przysługującego mu wynagrodzenia.
4. Wykonawca zobowiązuje się do dopłaty różnicy należności w przypadku, gdy przysługujące mu wynagrodzenie jest niewystarczające do pokrycia kar umownych, w terminie 14 dni od dnia powstania zobowiązania, przelewem na konto Zamawiającego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego, przewyższającego wysokość kary umownej zastrzeżonej w umowie.

§ 10

1. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej Umowy, z zastrzeżeniem zmian wymienionych poniżej oraz zmian przewidzianych w art. 455 ust. 1 pkt 2-4 oraz ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia niżej wymienionych okoliczności lub zaistnienia warunków a mianowicie:
 - 1) wystąpienia siły wyższej,
 - 2) zmiany unormowań prawnych, które będą miały wpływ na realizację umowy,
 - 3) wystąpienia okoliczności, których strony Umowy nie były w stanie przewidzieć, pomimo zachowania należytej staranności,
 - 4) zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmiany urzędowej stawki podatku VAT.

- 5) zmiany przewidywanego terminu rozpoczęcia i zakończenia realizacji Umowy gdy leży to w interesie Zamawiającego lub zachodzą istotne okoliczności po stronie Wykonawcy.
3. Zmiana postanowień zawartej Umowy może nastąpić za zgodą obu Stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności takiej zmiany.
4. Niedopuszczalna jest jednak taka zmiana postanowień zawartej Umowy, która byłaby niekorzystna dla Zamawiającego lub jeżeli przy jej uwzględnieniu należałoby zmienić treść oferty na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy chyba, że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy.
5. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 15 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części Umowy.
6. Odstąpienie powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności i powinno zawierać uzasadnienie.
7. W szczególnych przypadkach umowa może być rozwiązana za porozumieniem Stron.

§ 11

Faktury należy wystawiać z następującym opisem:

Nabywca (Podmiot 2)

Gmina Miejska Kraków
Plac Wszystkich Świętych 3-4
31-004 Kraków
Regon: 351 554 353, NIP: 676 101 3717

Odbiorca (Podmiot 3)

Dom Pomocy Społecznej
ul. Łanowa 39
30-725 Kraków, NIP 6792026187

Rola: JST- odbiorca

§ 12

Integralną część niniejszej Umowy stanowi Oferta Wykonawcy z dnia 2025 r.

§ 13

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy PZP.

§ 14

1. W przypadku wystąpienia sporów w związku z wykonywaniem niniejszej Umowy, Strony dołożą wszelkich starań w celu ich polubownego rozwiązania, w pierwszej kolejności w drodze wzajemnych negocjacji.
2. Jeżeli negocjacje nie przyniosą rozstrzygnięcia, Strony mogą wnieść sprawę do sądu właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 15

Umowa niniejsza obowiązuje od daty jej podpisania.

§ 16

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy, jeden dla Zamawiającego.

Załączniki do umowy:

- 1) Oferta Wykonawcy.
- 2) Klauzula RODO.
- 3) Oświadczenie o spełnieniu przez produkt wymogów prawnych (załącznik A i B).
- 4) Pełnomocnictwo

.....
ZAMAWIAJĄCY

.....
WYKONAWCA

**KLAUZULA INFORMACYJNA DLA KONTRAHENTÓW
W ZAKRESIE PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH**

Dom Pomocy Społecznej przy ul. Łanowej 39 w Krakowie, reprezentowany przez Dyrektora, jako administrator Pani/Pana danych osobowych na podst. art. 13 ust. 1 i 2 oraz art. 6 ust. 1 lit. b rozporządzenia nr

2016/679 Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) z dnia 27.04.2016 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 (Dz. Urz. UE Nr 119) (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, zwanego dalej RODO, informuje, że:

- 1) Pani/Pana dane osobowe są przetwarzane w celu zawarcia i realizacji umowy oraz rozliczeń finansowych,
- 2) Pani/Pana dane osobowe są przetwarzane na podst. Ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości, ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych oraz zawartej umowy cywilnoprawnej,
- 3) Pani/Pana dane osobowe mogą być przekazywane innym organom i podmiotom wyłącznie na podstawie obowiązujących przepisów prawa,
- 4) wizerunek Pani/Pana jako dane biometryczne nie będą przekazywane innym organom i podmiotom,
- 5) Pani/Pana dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym nie będą poddawane profilowaniu,
- 6) podanie danych osobowych jest wymogiem ustawowym i ma charakter obowiązkowy.

Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 5 lat od ustania współpracy, licząc od 1 stycznia roku następującego po roku, w którym zakończyła/-ł Pani/Pan świadczenie usług w Domu Pomocy Społecznej.

W zakresie przetwarzania Pani/Pana danych osobowych ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

Ma Pani/Pan prawo do żądania od Domu Pomocy Społecznej w Krakowie:

- 1) dostępu do swoich danych osobowych (na zasadach określonych w art. 15 RODO);
- 2) sprostowania Pani/Pana danych osobowych (na zasadach określonych w art. 16 RODO).

Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest wymogiem ustawowym.

Dane kontaktowe Inspektora Danych Osobowych:

Adres: ul. Łanowa 39, 30-725 Kraków, pokój nr. 16

Adres mailowy: rodo@dpslanowa39.pl

Oświadczam, że zapoznałam/-em się z powyższymi informacjami

Kraków dnia Podpis.....

A. Oświadczenie o spełnieniu wymagań obowiązujących przepisów prawnych.

Oświadczam, iż dostarczane przez:

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

pełna nazwa i adres Wykonawcy

surowce / składniki / materiały do kontaktu z żywnością / środki czystości* są zgodne z wymaganiami następujących przepisów prawnych:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**,
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych**,
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych**,
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności**,
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych**,
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych**,
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych**,
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności**,
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych**,
- Rozporządzenie (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG**,
- Rozporządzenie Komisji nr 450/2009 z dnia 29 maja 2009 r. w sprawie aktywnych i integralnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**,
- Rozporządzenie Komisji (UE) NR 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością**,
- przepisami dot. substancji i preparatów chemicznych**,
- przepisami dot. produktów biobójczych**,
- przepisami z obszaru BHP dot. stosowania substancji i preparatów chemicznych**.

.....
data

.....
podpis wykonawcy lub osoby przez niego upoważnionej

B. Dodatkowe wymagania dla wykonawców.

1. Asortyment różne art. spożywcze w dniu dostawy posiada jeszcze co najmniej 60 dniowy termin przydatności do spożycia/datę minimalnej trwałości lub krótszy dla środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie (nabiał, mięso).
2. Wszystkie opakowane surowce i składniki oznakowane są informacją o wartości odżywczej w 100 g/100 ml surowca/składnika z uwzględnieniem:
 - wartości energetycznej w kJ i kcal,
 - zawartości tłuszczu w g, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych w g,
 - zawartości węglowodanów w g, w tym cukrów w g,
 - zawartości białka w g,
 - zawartości soli w g.
3. Wszystkie dostarczane surowce i składniki posiadają wykaz składników wraz z wykazem zawartych w nich składników alergennych.
4. Surowce i składniki nietrwałe mikrobiologicznie chłodzone powinny być dostarczone do Domu w temperaturze do +4°C, natomiast surowce i składniki nietrwałe mikrobiologicznie mrożone powinny być dostarczone do Domu w temperaturze nie wyższej niż -18°C.
5. W przypadku uwzględnienia reklamacji dot. jakości dostarczonych surowców/składników złożonej przez przedstawiciela Domu (po dokonaniu przyjęcia tych surowców/składników do Domu), nie będą one zwracane do wykonawcy lecz niszczone w Domu lub przekazane do utylizacji. W takim przypadku kosztami zniszczenia zakwestionowanych surowców lub składników zostanie obciążony Wykonawca.

Oświadczam, iż zapoznałem się z w/w wymaganiami i zobowiązuję się do ich przestrzegania

.....

.....

.....pełna nazwa i adres wykonawcy

.....
data

.....
podpis wykonawcy lub osoby przez niego upoważnionej