

**Szkoła Podstawowa nr 44 im. Adama Mickiewicza  
ul. Jagiellońska 24, 80-366 Gdańsk**

**Numer sprawy: 1/ZP-SP44/2026**

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)**

**Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych w roku 2026  
dla Szkoły Podstawowej nr 44 w Gdańsku**

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

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

### **1. ZAMAWIAJĄCY:**

**Szkoła Podstawowa nr 44 im. Adama Mickiewicza**

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

ul. Jagiellońska 24, 80-366 Gdańsk, NIP 5842605798, REGON 000224254

Telefon: 58 553-04-71

Email: [sekretariat@sp44.edu.gdansk.pl](mailto:sekretariat@sp44.edu.gdansk.pl)

Strona WWW: <https://sp44.edu.gdansk.pl/pl>

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

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-b5663886-95e8-4c2e-a3b1-43e2a5f6f813>

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

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

Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia:

**ocds-148610-b5663886-95e8-4c2e-a3b1-43e2a5f6f813**

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

Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z wykonawcami:

p. Violetta Ekman email: [sekretariat@sp44.edu.gdansk.pl](mailto:sekretariat@sp44.edu.gdansk.pl)

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

## **II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

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

7. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępni, bez ujawniania źródła zapytania, na stronie internetowej prowadzonego postępowania wskazanej w ust. 3 powyżej.
8. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ. Dokonaną zmianę treści SWZ Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania wskazanej w ust. 3 powyżej.

### III. INFORMACJE OGÓLNE

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

### IV. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA I TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych dla Szkoły Podstawowej nr 44 w Gdańsku.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Załączniku nr 1 do SWZ oraz w Formularzu cenowym, który zawiera wykaz zamawianych produktów wraz ze wskazaniem ich szacunkowej ilości (Załącznik nr 2.1-2.8 do SWZ).
3. Zamówienie zostało podzielone na części (kody i nazwy wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):  
 Część 1:Dostawy mięsa, drobiu i wędlin  
     15110000-2 Mięso  
     15130000-8 Produkty mięsne  
 Część 2:Dostawy artykułów spożywczych  
     15800000-6 Różne produkty spożywcze  
     15330000-0 Przetworzone owoce i warzywa  
     15610000-7 Produkty przemiatu ziarna  
     15400000-2 Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne  
     03211900-2 Produkty z ziaren  
     15850000-1 Produkty z ciasta makaronowego  
     15870000-7 Przyprawy i przyprawy korzenne  
 Część 3:Dostawy produktów mrożonych  
     15896000-5 Produkty głęboko zamrożone  
     15331170-9 Warzywa mrożone  
     15220000-6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb  
 Część 4:Dostawy wyrobów garmażeryjnych  
     15894300-4 Dania gotowe  
 Część 5:Dostawy warzyw i owoców  
     03200000-3 zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy

Część 6:Dostawy produktów mleczarskich i jaj

15500000-3 Produkty mleczarskie

03142500-3 Jaja

Część 7:Dostawy pieczywa i wyrobów piekarniczych

15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Część 8:Dostawy świeżych ryb

03311000-2 Ryby

4. **Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, o których mowa w ust. 3, z zastrzeżeniem, że Wykonawca może złożyć ofertę maksymalnie na dwie części zamówienia. Złożenie oferty na więcej niż dwie części spowoduje odrzucenie oferty w każdej z części.**
5. Zamawiane ilości asortymentu mogą ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu na zasadach i warunkach określonych w Projektowanych postanowieniach umownych stanowiących załącznik nr 4 do SWZ.
6. Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji na zasadach i trybie opisanym poniżej:
  - 1) Zamawiający może skorzystać z prawa opcji w ramach każdej z części zamówienia w całości lub w części;
  - 2) Zamówienie realizowane w ramach opcji jest jednostronnym uprawnieniem Zamawiającego, dlatego też nieskorzystanie przez Zamawiającego z prawa opcji nie stanowi podstawy dla Wykonawcy do dochodzenia jakichkolwiek roszczeń w stosunku do Zamawiającego;
  - 3) Zamawiający zawiadomi Wykonawcę o zamiarze skorzystania z prawa opcji. Zawiadomienie będzie zawierało maksymalne ilości asortymentu zamawianego w ramach przedmiotowego uprawnienia Zamawiającego;
  - 4) Warunki realizacji zamówienia objętego prawem opcji będą takie same jak te, które obowiązują przy realizacji zamówienia podstawowego. Zamawiający zastrzega również, że ceny jednostkowe objęte opcją będą identyczne, jak w zamówieniu podstawowym;
  - 5) Zamawiający zastrzega, że maksymalna ilość asortymentu przewidziana w ramach prawa opcji wynosi 30% zamówienia podstawowego i może ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania umowy;
  - 6) Zamawiający może skorzystać z prawa opcji w terminie zamówienia podstawowego.
7. Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2026 r. lub do wyczerpania wartości zawartej umowy.  
Wskazanie konkretnych dat jest uzasadnione obiektywnymi przyczynami wynikającymi z regulacji z obszaru finansów publicznych. Zgodnie bowiem z art. 46 ustawy o finansach publicznych Zamawiającego jako dysponenta środków publicznych obowiązuje zasada roczności budżetu.
8. Wymagania dotyczące zatrudnienia na podstawie stosunku pracy w okolicznościach, o których mowa w art. 95 Pzp – nie dotyczy.
9. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań.
10. Zamawiający dopuszcza możliwość wykonania zamówienia z udziałem **podwykonawców**.
  - a) Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, a także podania przez Wykonawcę nazw podwykonawców, jeżeli są już znani.
  - b) W przypadku powierzenia realizacji umowy podwykonawcy Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego za jego działania lub zaniechania.
11. Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia ofert równoważnych (oferowany przedmiot zamówienia musi spełniać wszelkie wymagania zamawiającego o wszystkich parametrach nie gorszych niż te określone w SWZ, tzn. takich, które gwarantują zachowanie tych samych norm, parametrów i standardów), jeżeli z opisu przedmiotu zamówienia wynika, że przedmiot zamówienia określony został poprzez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego wykonawcę, jeżeli mogłoby to doprowadzić do uprzywilejowania lub wyeliminowania niektórych wykonawców lub produktów oraz w zakresie wskazanym w art. 101 ust. 4 Pzp.

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

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

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

## **VI. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

1. udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu:
  - 1) na podstawie art. 108 ust. 1 Pzp, który stanowi, że z postępowania wyklucza się Wykonawcę:
    - a) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
      - udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
      - handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
      - o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46–48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2024 r. poz. 1488 z późn. zm.) 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 2025 r. poz. 907, 1192),

- finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
  - o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
  - powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021 r. poz. 1745, z 2025 r. poz. 621),
  - przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
  - o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego (art. 108 ust. 1 pkt 1 Pzp);
- b) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w lit. a) powyżej (art. 108 ust. 1 pkt 2 Pzp);
  - c) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności (art. 108 ust. 1 pkt 3 Pzp);
  - d) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne (art. 108 ust. 1 pkt 4 Pzp);
  - e) jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie (art. 108 ust. 1 pkt 5 Pzp);
  - f) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 Pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z Wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia (art. 108 ust. 1 pkt 6 Pzp);
- 2) Zamawiający nie przewiduje przesłanek wykluczenia, o których mowa w art. 109 Pzp;
  - 3) na podstawie przepisów ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (tekst jednolity: Dz. U. z 2025 r. poz. 514), które stanowią, że z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wyklucza się Wykonawcę:

- a) wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z 13 kwietnia 2022 r. (art. 7 ust. 1 pkt 1. Ustawy z 13 kwietnia 2022 r.);
- b) którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (tekst jedn.: Dz. U. z 2025 r. poz. 644) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z 13 kwietnia 2022 r. (art. 7 ust. 1 pkt 2 ustawy z 13 kwietnia 2022 r.);
- c) którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (tekst jedn.: Dz. U. z 2023 r. poz. 120 z późn. zm.) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z 13 kwietnia 2022 r. (art. 7 ust. 1 pkt 3 ustawy z 13 kwietnia 2022 r.);

**Uwaga:**

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

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

4. Zamawiający oceni, czy podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w pkt. 3 powyżej, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 3 powyżej, nie będą wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wykluczy Wykonawcę, co spowoduje odrzucenie oferty Wykonawcy.

## VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

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

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

## VIII. WYKONAWCY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCY SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

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

## IX. WYKAZ WYMAGANYCH DOKUMENTÓW I OŚWIADCZEŃ

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



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

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

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

1. Informacje ogólne
  - 1) Komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy eZamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>.
  - 2) Korzystanie z Platformy eZamówienia jest bezpłatne.
  - 3) Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie eZamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy eZamówienia określa [Regulamin Platformy e-Zamówienia](#), dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.
  - 4) Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie eZamówienia ani logowania.
  - 5) Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy eZamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa [Regulamin Platformy e-Zamówienia](#).
  - 6) Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).

- 7) W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy eZamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (32) 77 88 999 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> w zakładce „Zgłoś problem”.
2. Sposób komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami (nie dotyczy składania ofert)
  - 1) Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”).  
W przypadku załączników, które są zgodnie z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być opatrzone, zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem zewnętrznym lub wewnętrznym. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się do przesyłanej wiadomości uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).
  - 2) Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie eZamówienia oraz zalogowania się na Platformie eZamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie eZamówienia.
  - 3) Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.
  - 4) W szczególnie uzasadnionych przypadkach uniemożliwiających komunikację wykonawcy i Zamawiającego za pośrednictwem Platformy eZamówienia, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: [sekretariat@sp44.edu.gdansk.pl](mailto:sekretariat@sp44.edu.gdansk.pl) (nie dotyczy składania ofert).
  - 5) Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity: Dz. U. z 2022 r. poz. 1233 z późn. zm.) wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.
3. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych
  - 1) Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 poz. 2415 z późn. zm.).
    - a) Ofertę oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodów, pełnomocnictwa, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby sporządza się w ogólnodostępnych formatach danych, w szczególności w formatach: .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt. **Zamawiający zaleca sporządzanie dokumentów elektronicznych w formacie .pdf.**

- b) Ofertę oraz oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 Pzp składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej (tj. w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym,
- 2) Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:
  - a) w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (i przekazuje się jako załącznik), lub
  - b) jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”).
- 3) W przypadku opatrywania dokumentów elektronicznych kwalifikowanym podpisem elektronicznym:
  - a) dla dokumentów elektronicznych w formacie .pdf zaleca się zastosowanie kwalifikowanego podpisu elektronicznego w formacie PAdES,
  - b) dla dokumentów elektronicznych w formacie innym niż .pdf zaleca się zastosowanie kwalifikowanego podpisu elektronicznego wewnętrznego w formacie XAdES,
  - c) w przypadku użycia kwalifikowanego podpisu elektronicznego w formacie XAdES w wariantcie zewnętrznym, należy pamiętać, aby przekazać zarówno podpisywany dokument elektroniczny oraz plik podpisu zewnętrznego.
- 4) Opatrzanie oświadczeń lub dokumentów podpisem zaufanym możliwe jest w serwisie [gov.pl](https://www.gov.pl/web/gov/podpisz-dokument-elektronicznie-wykorzystaj-podpiszaufany) pod adresem: <https://www.gov.pl/web/gov/podpisz-dokument-elektronicznie-wykorzystaj-podpiszaufany> Aby opatrzyć oświadczenia lub dokumenty podpisem zaufanym należy posiadać profil zaufany ePUAP. Szczegóły dotyczące zakładania profilu zaufanego znajdują się na stronie [gov.pl](https://www.gov.pl) pod adresem: <https://www.gov.pl/web/gov/zaloz-profil-zaufany>. W przypadku dokumentów elektronicznych sporządzonych w formacie .pdf możliwe jest ich opatrzenie podpisem zaufanym w formacie dedykowanym dla dokumentów .pdf.
- 5) Opatrzanie oświadczeń lub dokumentów podpisem osobistym wymaga posiadania dowodu osobistego z certyfikatem podpisu osobistego: „e-dowodu” oraz specjalistycznego czytnika. Szczegóły dotyczące podpisu osobistego oraz e-dowodu znajdują się w serwisie [gov.pl](https://www.gov.pl) pod adresem: <https://www.gov.pl/web/e-dowod/podpis-osobisty>.

## **XI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Każdy z wykonawców składa tylko jedną ofertę.
2. Ofertę sporządza się w języku polskim, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej (tj. postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym), w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, przez osobę działającą w imieniu Wykonawcy.
3. Treść oferty musi być zgodna z warunkami niniejszego zamówienia wynikającymi z ogłoszenia o zamówieniu oraz niniejszej SWZ wraz z załącznikami.
4. Zawartość oferty:
  - 1) Formularz ofertowy – Załącznik nr 1 do SWZ
  - 2) Formularz cenowy – odpowiednio Załącznik nr 2.1 - 2.8 do SWZ;
  - 3) Oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp - Załącznik nr 3 do SWZ;
  - 4) Odpis lub Informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (lub innego rejestru)
  - 5) Pełnomocnictwo – *w przypadku, gdy wykonawcę reprezentuje pełnomocnik*;
  - 6) Pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – *jeśli dotyczy*;

- 7) Zastrzeżenie wraz z uzasadnieniem mające wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji – *w przypadku zastrzeżenia części oferty jako tajemnica przedsiębiorstwa w oparciu o art.18 ust. 3 Pzp.*
5. Zamawiający nie ujawni informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity: Dz. U. z 2022 r. poz. 1233 ze zm.), jeżeli Wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzeże, że nie mogą być one udostępniane oraz wykaże, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 Pzp.
6. Zamawiający poprawia w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SWZ, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.
7. Wykonawca ponosi koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty z wyjątkiem okoliczności, o których mowa w art. 261 Pzp.

## **XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni, tj. do dnia 31 marca 2026 r.**
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert, co oznacza, że pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.
3. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, Zamawiający zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany przez Zamawiającego okres, nie dłuższy niż 30 dni.

## **XIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

## **XIV. SPOSÓB ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Platformy zakupowej e-Zamówienia.
2. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie:  
**do dnia 2 marca 2026 r. do godz. 9:00.**
3. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie zakupowej. Za datę złożenia oferty, przyjmuje się datę i godzinę jej wczytania na Platformie zakupowej.
4. Sposób składania ofert
  - 1) Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski”, widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę” system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola drag&drop („przeciągnij” i „upuść”) służące do dodawania plików.
  - 2) Wykonawca dodaje wybrany z dysku i uprzednio podpisany „Formularz oferty” w pierwszym polu („Wypełniony formularz oferty”). W kolejnym polu („Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”) wykonawca dodaje pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.

Uwaga. W przypadku pojawienia się komunikatu „Czy chcesz kontynuować? Postępowanie nie posiada opublikowanego formularza do tego etapu postępowania. Plik XYZ nie jest poprawnym formularzem interaktywnym wygenerowanym na Platformie” należy kliknąć przycisk „Tak, chcę kontynuować”.

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

## XV. TERMIN OTWARCIA OFERT

1. Termin otwarcia ofert: **dnia 2 marca 2026 r. godz. 9.15.**
2. Otwarcie ofert następuje niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia po dniu, w którym upłynął termin składania ofert.
3. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania, informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

4. Zamawiający niezwłocznie po otwarciu ofert udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
  - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
  - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
5. Zgodnie z art. 222 ust. 1 Ustawy PZP w przypadku awarii systemu teleinformatycznego przy użyciu, którego następuje otwarcie ofert, co powoduje brak możliwości ich otwarcia w terminie wskazanym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
7. Zgodnie z przepisami Ustawy PZP, Zamawiający nie ma obowiązku przeprowadzania jawnej sesji otwarcia ofert, w sposób jawny z udziałem Wykonawców lub transmitowania sesji otwarcia za pośrednictwem elektronicznych narzędzi do przekazu wideo on-line, a ma jedynie takie uprawnienie.

## **XVI. SPOSÓB OBLICZENIA CENY**

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

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

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

**Cena 60%**

**Termin realizacji dostawy 40%**

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

### Kryterium: „Cena”

- W ramach kryterium „Cena” Zamawiający przyzna punkty w oparciu o następujący algorytm:  

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Najniższa oferowana cena brutto}}{\text{Cena badanej oferty brutto}} \times 100 \times 60 \%$$
- Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Cena” wynosi **60 punktów**.

### Kryterium: Termin realizacji dostawy

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

Lp.	Termin realizacji dostaw od dnia złożenia zamówienia	Ilość punktów
1.	od 17 do 40 godzin	0
2.	do 16 godzin	40

- Zamawiający wymaga, aby „Termin realizacji dostawy” nie był dłuższy niż 40 godzin od złożenia zamówienia.
  - Zaoferowanie terminu dłuższego niż 40 godzin spowoduje odrzucenie oferty.
  - W przypadku braku podania w formularzu oferty „Terminu realizacji dostawy” Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 40 godzin.
  - Maksymalna ilość punktów, jaką może uzyskać oferta w kryterium „Termin realizacji dostaw” wynosi **40 punktów**.
5. W toku oceny ofert Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wszystkich wyników do dwóch miejsc po przecinku.
  6. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dla danej części zamówienia wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawi taki sam bilans ceny i pozostałych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną dla danej części zamówienia, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

## XVIII. ZASADY WYBORU OFERTY I UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.



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

## **XIX. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

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

1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminach określonych w art. 308 ust. 2-3 Pzp.
2. Zamawiający powiadomi Wykonawcę, którego oferta została wybrana, o terminie i miejscu zawarcia umowy.
3. Umowa wymaga, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej. Zamawiający dopuszcza zawarcie umowy w formie elektronicznej.
4. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisaniu umowy zobowiązane są wykazać należyte umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
5. W przypadku wyboru najkorzystniejszej oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przedstawienia, przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy o udzielenie zamówienia publicznego lub nie wnosi zabezpieczenia należytego wykonania umowy (o ile jest wymagane), Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.

**XXI. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY**

Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów Pzp przysługują środki ochrony prawnej, określone w Dziale IX Pzp.

**XXII. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH**

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:
  - 1) administratorem danych osobowych pozyskanych w ramach niniejszego postępowania jest Szkoła Podstawowa nr 44 w Gdańsku, ul. Jagiellońska 24, 80-366 Gdańsk (dane kontaktowe w Rozdziale 1 SWZ);
  - 2) Kontakt z inspektorem ochrony danych za pośrednictwem poczty elektronicznej email: [iodsp44@wp.pl](mailto:iodsp44@wp.pl) lub poczty tradycyjnej na adres siedziby administratora, z dopiskiem Inspektor ochrony Danych;
  - 3) pozyskane dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia;
  - 4) odbiorcami pozyskanych danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 Pzp;
  - 5) pozyskane dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
  - 6) obowiązek podania przez Wykonawców danych osobowych bezpośrednio ich dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu udzielenie zamówienia publicznego, a konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z Pzp;
  - 7) w odniesieniu do pozyskanych danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
  - 8) Wykonawcy, których dane pozyska Zamawiający, posiadają następujące uprawnienia:
    - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych ich dotyczących;
    - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania ich danych osobowych, jednakże skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników;
    - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO, przy czym prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
    - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają, że przetwarzanie danych osobowych ich dotyczących narusza przepisy RODO;
  - 9) nie przysługuje Wykonawcom:
    - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO - prawo do usunięcia danych osobowych;
    - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

- c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania ich danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
- 10) przysługuje Wykonawcom prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.
2. Zamawiający zwraca uwagę Wykonawców, że w stosunku do Wykonawców, a także w stosunku do ewentualnych podwykonawców lub podmiotów udostępniających Wykonawcy swoje zasoby, obowiązek informacyjny, o którym mowa w art. 13 ust. 1 i 2 RODO również ma zastosowanie w związku z pozyskiwaniem przez nich danych osobowych od osób, których te dane dotyczą. W stosunku do Wykonawców, podwykonawców lub podmiotów udostępniających Wykonawcy swoje zasoby zastosowanie będzie mieć także obowiązek informacyjny wynikający z treści art. 14 ust. 1-4 RODO, o ile pozyskują one dane osobowe pośrednio.
3. Jednocześnie Zamawiający informuje, że z uwagi na treść wyłączeń zawartych w art. 14 ust. 5 RODO, Zamawiający, przetwarzając dane osobowe, które pośrednio pozyska w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego (dane osób innych niż samego Wykonawcy), nie będzie obowiązany do odrębnego wypełniania obowiązku informacyjnego wynikającego z przepisu art. 14 ust. 1-4 RODO.

### **XXIII. ZAŁĄCZNIKI DO SWZ**

Integralną część niniejszej SWZ stanowią następujące załączniki:

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

## Załącznik nr 1 do SWZ

Pełna nazwa Wykonawcy .....

Adres .....

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

Tel. .... Fax .....

e-mail: .....

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

Podlegamy wpisowi do rejestru przedsiębiorców w (zaznaczyć właściwe):

☐ KRS NR .....  
dostęp: <https://ekrs.ms.gov.pl/web/wyszukiwarka-krs/strona-glowna/index.html>

☐ CEiDG  
dostęp: <https://www.biznes.gov.pl/pl/wyszukiwarka-firm/>

☐ Inny rejestr .....

Jesteśmy przedsiębiorstwem <sup>1</sup> (zaznaczyć właściwe):

☐ mikro

☐ małe

☐ średnie

☐ duże

## OFERTA

Nawiązując do ogłoszenia o postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez prowadzenia negocjacji pn.: „*Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych w roku 2026 dla Szkoły Podstawowej nr 44 w Gdańsku*”, składamy niniejszą ofertę.

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

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

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

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

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

**Część 1: dostawa mięsa, drobiu i wędlin**

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

**Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia: do 16 godziny / od 17 do 40 godzin <sup>2</sup>**

**Część 2: Dostawa artykułów ogólnospożywczych**

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

**Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia: do 16 godziny / od 17 do 40 godzin <sup>2</sup>**

**Część 3: Dostawa produktów mrożonych**

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

**Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia: do 16 godziny / od 17 do 40 godzin <sup>2</sup>**

**Część 4: Dostawa wyrobów garmażeryjnych**

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

**Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia: do 16 godziny / od 17 do 40 godzin <sup>2</sup>**

**Część 5: Dostawa warzyw i owoców**

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

**Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia: do 16 godziny / od 17 do 40 godzin <sup>2</sup>**

---

<sup>2</sup> Niepotrzebne skreślić. W przypadku braku skreślenia, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 40 godzin.

**Część 6: Dostawa produktów mleczarskich**

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

**Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia: do 16 godziny / od 17 do 40 godzin<sup>3</sup>**

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

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

**Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia: do 16 godziny / od 17 do 40 godzin<sup>3</sup>**

**Część 8: Dostawa świeżych ryb**

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

**Termin realizacji dostawy od złożenia zamówienia: do 16 godziny / od 17 do 40 godzin<sup>3</sup>**

2. Oświadczamy, że zaoferowana wyżej łączna cena zawiera wszystkie koszty składające się na realizację przedmiotu niniejszego zamówienia.
3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Specyfikacji warunków zamówienia i nie wnoszę do niej zastrzeżeń oraz zdobyłem wszelkie informacje potrzebne do właściwego opracowania oferty oraz do należytego wykonania przedmiotu zamówienia
4. Oświadczamy, że w przypadku przyznania nam zamówienia zobowiązujemy się do zawarcia umowy, której treść zawiera załącznik nr 4 do SWZ, w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
5. Oświadczamy, iż uważamy się związani niniejszą ofertą w terminie: **30 dni**, zgodnie z Pzp.
6. Oświadczam, że wybór naszej oferty **nie będzie** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2025 r. poz. 775 z późn. zm.).

---

<sup>3</sup> <sup>3</sup>Niepotrzebne skreślić. W przypadku braku skreślenia, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 40 godzin.

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

Oświadczamy, że zamówienie zamierzamy zrealizować przy udziale podwykonawców:

Nazwa i adres podwykonawcy:

.....

Zakres powierzanych prac:

.....

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

8. Oświadczamy, iż wymienione niżej dokumenty .....

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

9. Oświadczamy, że:

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

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

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

\*Niepotrzebne skreślić

**Załącznik nr 2 do SWZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**A. Informacje ogólne**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne dostawy artykułów spożywczych w roku 2026 dla Szkoły Podstawowej nr 44 w Gdańsku.
2. **Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, z zastrzeżeniem, że Wykonawca może złożyć ofertę maksymalnie na dwie części zamówienia. Złożenie oferty na więcej niż dwie części spowoduje odrzucenie oferty w każdej z części:**

- Część 1: Dostawy mięsa, drobiu i wędlin
- Część 2: Dostawy artykułów spożywczych
- Część 3: Dostawy produktów mrożonych
- Część 4: Dostawy wyrobów garmażeryjnych
- Część 5: Dostawy warzyw i owoców
- Część 6: Dostawy produktów mleczarskich i jaj
- Część 7: Dostawy pieczywa i wyrobów piekarniczych
- Część 8: Dostawy świeżych ryb

Szczegółowy asortyment i ilości zawiera Formularz cenowy.

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

3. Podane ilości są wielkościami szacunkowymi (przewidywanymi).
  - 1) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany podanych wielkości z przyczyn od niego niezależnych np.: absencja dzieci, zmiana stanu ilościowego dzieci, zmiana planu zajęć w nowym roku szkolnym (np.: dodatkowe dni wolne) itp.
  - 2) Minimalny gwarantowany zakres zamówienia Zamawiający określa na poziomie 40% wielkości dostaw określonych w Formularzu Cenowym. Zamawiający nie gwarantuje wykonania poziomu zamówienia określonego w zdaniu poprzedzającym, w przypadku zaistnienia siły wyższej. Za siłę wyższą uznaje się w szczególności: zamknięcie placówki Zamawiającego z przyczyn związanych z pandemią np.: COVID-19 lub awarię kuchni uniemożliwiającą przygotowanie posiłków.  
W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje za ten okres wynagrodzenie, jak i roszczenie o wykonanie umowy w zakresie gwarantowanym.
4. Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji na zasadach i trybie opisanym poniżej:
  - 1) Zamawiający może skorzystać z prawa opcji w ramach każdej z części zamówienia w całości lub w części;
  - 2) Zamówienie realizowane w ramach opcji jest jednostronnym uprawnieniem Zamawiającego, dlatego też nieskorzystanie przez Zamawiającego z prawa opcji nie stanowi podstawy dla Wykonawcy do dochodzenia jakichkolwiek roszczeń w stosunku do Zamawiającego;
  - 3) Zamawiający zawiadomi Wykonawcę o zamiarze skorzystania z prawa opcji. Zawiadomienie będzie zawierało maksymalne ilości asortymentu zamawianego w ramach przedmiotowego uprawnienia Zamawiającego;
  - 4) Warunki realizacji zamówienia objętego prawem opcji będą takie same jak te, które obowiązują przy realizacji zamówienia podstawowego. Zamawiający zastrzega również, że ceny jednostkowe objęte opcją będą identyczne, jak w zamówieniu podstawowym;



- 5) Zamawiający zastrzega, że maksymalna ilość asortymentu przewidziana w ramach prawa opcji wynosi 30% zamówienia podstawowego i może ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania umowy;
- 6) Zamawiający może skorzystać z prawa opcji w terminie zamówienia podstawowego.
5. Miejsce dostawy: magazyn kuchni w siedzibie Zamawiającego w Gdańsku przy ul. Jagiellońskiej 24. Wykonawca będzie dostarczał produkty do kuchni szkolnej na parterze budynku.
6. Wykonawca dostarczy na własny koszt oraz wyładuje i wniesie własnymi siłami zamówione artykuły spożywcze do pomieszczeń wskazanych przez przedstawiciela Zamawiającego.
7. Produkty muszą być dostarczane samochodem Wykonawcy w opakowaniach jednostkowych podanych w Formularzu Cenowym. W przypadku braku możliwości dostarczenia towaru w opakowaniu o wskazanej gramaturze dopuszcza się dostarczenie zamówionej ilości w innych opakowaniach jednostkowych po uzyskaniu zgody Zamawiającego. W takiej sytuacji Wykonawca jest zobowiązany każdorazowo opisać zmianę wielkości opakowania oraz wskazać w dokumencie dostawy odpowiednią adnotację w tym zakresie. W takim przypadku łączna cena dostarczonego asortymentu w zmienionych opakowaniach jednostkowych będzie odpowiadać cenie zamówionego asortymentu.
8. Termin obowiązywania umowy: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2026 r. lub do wyczerpania maksymalnej wartości umowy.  
Zamawiający zastrzega sobie prawo do przerw w dostawach wynikających kalendarza roku szkolnego, w tym przerwy wakacyjne, ferii i przerw świątecznych, wprowadzenia nauczania zdalnego oraz działania siły wyższej, w tym obostrzeń związanych z COVID-19. Z tytułu ww. przerw w dostawach nie przysługują Wykonawcy żadne roszczenia.  
Uzupełniające wskazanie konkretnych dat jest uzasadnione obiektywnymi przyczynami wynikającymi z regulacji z obszaru finansów publicznych. Zgodnie bowiem z art. 46 ustawy o finansach publicznych Zamawiającego jako dysponenta środków publicznych obowiązuje zasada roczności budżetu.
9. Dostawy będą odbywały się sukcesywnie, partiami zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w terminie wskazanym w zapotrzebowaniu, po cenach określonych w formularzu cenowym stanowiącym Załącznik do umowy odpowiednio do każdej części. Przez dni robocze należy rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.
10. Wykonawca dostarczy zamówiony towar w terminie zadeklarowanym w ofercie licząc *od złożenia zamówienia wysłanego do Wykonawcy drogą elektroniczną*.  
*Zadeklarowany „termin realizacji dostawy” stanowi kryterium pozacenowe kryterium oceny ofert. „Termin dostawy” nie może być dłuższy niż 40 godzin od złożenia zamówienia wysłanego do Wykonawcy drogą elektroniczną. Zaoferowanie terminu dłuższego niż 40 godzin spowoduje odrzucenie oferty. W przypadku braku podania w formularzu oferty „Terminu dostawy” Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował 40 godzin.*
11. Zapotrzebowania na poszczególne dostawy, określające zamawiany asortyment, jego ilości oraz termin dostawy zgodny z deklaracją Wykonawcy w ofercie, będą składane najpóźniej do godziny 15:00.  
Jeśli termin realizacji dostawy liczony od dnia złożenia zamówienia wypada w dzień wolny od pracy lub poza godzinami pracy Zamawiającego, terminem realizacji dostawy będzie pierwszy dzień roboczy następujący po dniu złożenia zamówienia, w godzinach wskazanych w pkt 12. Zamawiający może wyznaczyć dłuższy termin dostawy.

**12. Częstotliwość dostaw:**

- Część 1: Dostawy mięsa, drobiu i wędlin - 2-3 razy w tygodniu do godz. 7:30
- Część 2: Dostawy artykułów spożywczych - 1-2 razy w tygodniu do godz. 10:00
- Część 3: Dostawy produktów mrożonych - 1-2 razy w tygodniu do godz. 8:00
- Część 4: Dostawy wyrobów garmazeryjnych - 1-2 razy w tygodniu do godz. 9:30
- Część 5: Dostawy warzyw i owoców- 2 razy w tygodniu do godz. 7:30
- Część 6: Dostawy produktów mleczarskich i jaj - 1-2 razy w tygodniu do godz. 10:00
- Część 7: Dostawy pieczywa i wyrobów piekarniczych - 2-3 razy w tygodniu do godz. 7:30
- Część 8: Dostawy świeżych ryb - 1 raz w miesiącu do godz. 10:00

13. W przypadku dostarczenia towaru w sposób wadliwy i niezgodny z zamówieniem, w szczególności ze względu na jakość i/lub ilość dostarczonych artykułów, Wykonawca uzupełni zamawiane ilości lub wymieni towar na wolny od wad, następnego dnia do godziny określonej w pkt. 12, o ile Zamawiający nie wyznaczy terminu dłuższego.

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

**B. Wymagania jakościowe dostarczanych artykułów spożywczych:**

- 1) Artykuły nie będą wskazywały oznak nieświeżości lub zepsucia,
- 2) Produkty będą świeże, o dobrym smaku, we wskazanym okresie przydatności do spożycia dla danego produktu. Pod pojęciem „Termin przydatności do spożycia”, o którym mowa w zdaniu powyżej oraz w poszczególnych tabelach określających asortyment będący przedmiotem zamówienia, należy rozumieć czas jaki pozostał do upływu terminu wskazanego na opakowaniu jako data przydatności do spożycia;
- 3) Asortyment będzie dostarczany w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną:
  - informację o nazwie środka spożywczego (skład),
  - informacje w sprawie producenta (nazwie),
  - datę przydatności do spożycia
  - gramaturę/litraż,
- 4) Dostarczone artykuły spożywcze muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne.
- 5) Produkty będą pierwszego gatunku,
- 6) Dostarczone produkty były czyste, bez ziemi, piachu i brudu,
- 7) Dostarczone produkty będą nieuszkodzone mechanicznie, będą spełniały wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach i posiadały właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadały ważne terminy ważności do spożycia,
- 8) Artykuły żywnościowe objęte dostawą muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnianie wymogów sanitarno-epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia, oraz certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP a także dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych w tym pochodzenie, nazwę producenta i datę produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

---

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

- 9) Pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną żywnością do miejsca wskazanego przez Zamawiającego muszą posiadać aktualne (określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach) orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
- 10) Wykonawca będzie dostarczał asortyment własnym transportem, na swój koszt i ryzyko, zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych,
- 11) Transport do siedziby Zamawiającego realizowany będzie środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia (w tym mrozonek) w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości,
- 12) Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu. Ponosi on całkowitą odpowiedzialność za dostawę towaru i bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne,
- 13) Dostawy będą realizowane zgodnie z zasadami „Dobrej praktyki higienicznej”, szczególnie w zakresie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu,
- 14) Pojemniki oraz opakowania będą posiadały atest PZH dopuszczający do kontaktu z żywnością,
- 15) Transportery i/lub kontenery używane do przewozu środków spożywczych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie i kondycji technicznej, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem i muszą, w miarę potrzeby, być tak zaprojektowane i skonstruowane, by umożliwić właściwe czyszczenie i/lub dezynfekcję.
- 16) Pojemniki w pojazdach i/lub kontenerach nie mogą być używane do transportowania niczego poza środkami spożywczymi, jeśli mogłoby to prowadzić do zanieczyszczenia.
- 17) W przypadku, gdy transportery i/lub kontenery są wykorzystywane do przewożenia czegokolwiek poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych jednocześnie, musi być zapewnione skuteczne rozdzielanie produktów.
- 18) W przypadku, gdy transportery i/lub kontenery zostały użyte do przewożenia czegokolwiek innego poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych, konieczne jest skuteczne czyszczenie między przewożeniem ładunków, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia.
- 19) Środki spożywcze w transporterach i/lub kontenerach muszą być tak rozmieszczone i zabezpieczone, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia.
- 20) W miarę potrzeby, transportery i/lub kontenery wykorzystywane do przewożenia środków spożywczych muszą być przystosowane do utrzymania ich właściwej temperatury i – tam, gdzie to konieczne - zaprojektowane tak, aby umożliwić kontrolowanie tych temperatur.

### **C. Przepisy dotyczące dostaw:**

- 1) Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby realizował dostawy zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) oraz akta wykonawcze wydane na podstawie tej ustawy;
- 2) Dostarczone produkty będą dopuszczone do sprzedaży i będą spełniać wymagania (w zależności od zaoferowanej przez Wykonawcę części zamówienia) wynikające z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności określone w:
  - a) rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154)
  - b) ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.), w tym HACCP
  - c) ustawie z 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1980)

- d) ustawie z 16.12.2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 872 z późn. zm.)
- e) rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.)
- f) rozporządzeniu (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z późn. zm.)
- g) Rozporządzenie (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L2002.31.1 z późn. zm.)
- h) Rozporządzenie (WE) 853/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04. 2004 r. poz. 1 ze zm.)
- i) Rozporządzenie Komisji nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustanawiające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L.2006.364.5 z późn. zm.), które mogą znajdować się w tłuszczach stosowanych przez pomioty działające na rynku spożywczym do smażenia żywności, zwane dalej „tłuszczami”
- j) Rozporządzenie (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE. L.2004338.4);
- k) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) 1925 /2006 oraz uchylenia Dyrektywy Komisji 87/250/EWG, Dyrektywy Rady (WE) nr 90/496/EWG, Dyrektywy Komisji 1999/10WE, Dyrektywy 2000/13 WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/WE oraz Rozporządzenia Komisji (WE) NR 608/2004 (Dz. U. UE. L.304/18 z dnia 22.11. 2011 z późn.zm.)
- l) Rozporządzenie delegowane 2019/428 zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 543/2011 w zakresie norm handlowych w sektorze owoców i warzyw (Dz.U.UE.L.2019.75.1)

**FORMULARZ CENOWY**  
**CZĘŚĆ 1 - Dostawa mięsa, drobiu i wędlin**

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	<b>Boczek wędzony, parzony, paski, pakowany próżniowo, nie większe niż 3 kg</b> - bez żeberka 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). Termin przydatności do spożycia min. 7 dni od daty dostawy.	7 dni	kg	20			-	-	-
2	<b>Filet z piersi kurczaka B/S-</b> 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. Termin przydatności do spożycia min. 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	360			-	-	-
3	<b>Karkówka-</b> pozbawiona skóry i kości, bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń i krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC). Termin przydatności do spożycia min. 7 dni od daty dostawy.	7 dni	kg	200			-	-	-
4	<b>mięso mielone z szynki, karkówki-</b> 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). Termin przydatności do spożycia min. 7 dni od daty dostawy.	7 dni	kg	120			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5	<b>Schab ekstra bez kości</b> - część zasadnicza wieprzowiny- odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego 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. Termin przydatności do spożycia min.7 dni od daty dostawy.	7 dni	kg	400			-	-	-
6	<b>Filet z indyka</b> - mięso 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).Termin przydatności do spożycia min.7 dni od daty dostawy.	7 dni	kg	200			-	-	-
7	<b>Szynka surowa wieprzowa- ekstra- kulka-, mielone</b> bez kości część zasadnicza wieprzowiny-odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i gołonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobno-włóknista, 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).Termin przydatności do spożycia min.7 dni od daty dostawy.	7 dni	kg	250			-	-	-
8	<b>Polędwiczki wieprzowe ekstra</b> 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).Termin przydatności do spożycia min. dni od daty dostawy.	3 dni	kg	80			-	-	-
9	<b>Wędliny krojone wieprzowe, wieprzowo- wołowe, wędzone, gotowane</b> 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. Możliwość spakowania	7 dni	kg	12			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
10	<b>Filet z kurczaka</b> - 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, opakowanie próżniowe, krojone w plastry. Termin przydatności do spożycia min.7 dni od daty dostawy. Pakowana od 100-150 g	7 dni	kg	3			-	-	-
11	<b>Szynka konserwowa</b> - 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. Termin przydatności do spożycia min.7 dni od daty dostawy. Pakowana po 100-150 g	7 dni	kg	2			-	-	-
12	<b>Pasztet</b> - 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, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu Pakowany 100-200 g. Termin przydatności do spożycia min.7 dni od daty dostawy.	7 dni	kg	2			-	-	-
13	<b>Kęski wędzone z kurczaka.</b> Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego. Możliwość spakowania próżniowego (VAC).Termin przydatności do spożycia min.7 dni od daty dostawy.	34 dni	kg	30			-	-	-
14	<b>Wołowe ekstra bez kości</b> - tkanka mięsna delikatna, drobno włóknista, 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).Termin przydatności do spożycia min.3 dni od daty dostawy.	3 dni	kg	150			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
15	<b>Kiełbasa/Wieprzowa-(z szynki)</b> lub równoważna, nie mniej niż 80% mięsa, barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia powinna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Z chowu polskiego, możliwości spakowania VAC. Termin przydatności do spożycia min. 14 dni od daty dostawy.	14 dni	kg	150			-	-	-
16	<b>Kiełbasa biała( parzona, surowa)</b> - barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia powinna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Z chowu polskiego, możliwości spakowania VAC. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy.	3 dni	kg	15			-	-	-
17	<b>Kurczak Świeży</b> – bez piór, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy.	3 dni	kg	250			-	-	-
18	<b>Kości wędzone</b> - barwa typowa danego asortymentu bez obcych zapachów. Z chowu polskiego, możliwość spakowania VAC. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy.	3 dni	kg	20			-	-	-
19	<b>Żeberka</b> - paski, barwa typowa danego asortymentu bez obcych zapachów. Z chowu polskiego, możliwość spakowania VAC. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy.	3 dni	kg	60			-	-	-
20	<b>Parówki Wieprzowe/ Drobiowe</b> - barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów, każda partia powinna mieć etykietę: data produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Skład: 95% mięsa na 100-500 g produktu. Z chowu polskiego, możliwości spakowania VAC. Termin przydatności do spożycia min. 7 dni od daty dostawy.	7 dni	kg	15			-	-	-



Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
21	<b>Skrzydletko z kurczaka</b> - pojedynczy, świeży , prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego. Termin przydatności do spożycia min.7 dni od daty dostawy.	7 dni	kg	50			-	-	-
22	<b>Udko z kurczaka(bioderko)</b> ze skórą– bez piór, bez grzbietu, o wadze od 20 do 30 dag, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka, skóra lub bez skóry, przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Termin przydatności do spożycia min.7 dni od daty dostawy.	7 dni	kg	300			-	-	-
23	<b>Udko z kurczaka(pałka) ze skórą</b> , pojedynczy, świeży , prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, o wadze od 10-20 dag, oczyszczone, umyte, Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego. Termin przydatności do spożycia min.7 dni od daty dostawy.	7 dni	kg	250			-	-	-
24	<b>Udziec trybowany b/skóry, z/skórą,b/kości</b> pojedynczy, świeży , prawidłowo wykrojone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Barwa typowa dla danego asortymentu, bez obcych zapachów. Z chowu polskiego. Termin przydatności do spożycia min.7 dni od daty dostawy.	7 dni	kg	100			-	-	-
25	<b>Kaczka mrożona</b> – bez piór, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kaczki skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Z chowu polskiego. Termin przydatności do spożycia min.3 miesiące od daty dostawy.	3 m-ce	kg	15			-	-	-
26	<b>Kabanosy drobiowe lub wieprzowe</b> , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczących o nieświeżości lub innych obcych zapachach, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu. Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostawy.	21 dni	kg	6			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Razem (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)</b>									<b>-</b>

Cechy dyskwalifikujące towar:

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

Wymagania dla wędlin:

- czystość - wędliny czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi;
- konsystencja - jędrna, elastyczna;
- smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla wędlin z danego rodzaju, bez oznak zepsucia;
- świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, ostonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona. Niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod ostonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w ostonkach naturalnych.

Mięso do produkcji wędlin/wędliny nie nastrzykiwane solankami zawierającymi wielofosforany, azotany, produkty drobiowe nie zawierające MOM (mięso oddzielone mechanicznie). Wędliny wędzone naturalnie – bez składników chemicznych o aromacie przypominający w smaku, kolorze i zapachu dym drzewny.

Mięso do produkcji wędlin/wędliny bez zagęstników, substancji wzmacniających zapach i smak, konserwantów, soli, i innych dodatków, barwników.

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

**FORMULARZ CENOWY**  
**CZĘŚĆ 2 - Dostawa artykułów ogólnospożywczych**

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	<b>Bazyli</b> – sypki, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 200-250 g Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy.	6 m-cy	szt	1			-	-	-
2	<b>Ananas plastry – kawałki- krążki</b> , w słodkiej zalewie, bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów, opakowanie puszka 565g/340 g, Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	szt	50			-	-	-
3	<b>Baton zbożowe różne smaki</b> – masa ok.40g. zawartość cukru do 15g/100g produktu. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 3 miesięcy od daty dostawy	3 m-cy	szt	600			-	-	-
4	<b>Biszkopty bez cukrowe</b> -bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 3 miesiące od daty dostawy, opakowanie 45 g	3 m-cy	szt	100			-	-	-
5	<b>Biszkopty bez cukrowe</b> -bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 3 miesiące od daty dostawy, opakowanie 100 g	3 m-cy	szt	50			-	-	-
6	<b>Chrupki kukurydziane różne kształty</b> – opakowanie jednostkowe 90-100 g	6 m-cy	szt	200			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7	<b>Chrzan tarty</b> – 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, kwaśnośladki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 2,0%, barwa biała lub biało kremowa, opakowania – stoiki o pojemności 200ml. Bez dodatku octu spirytusowego. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	szt	8			-	-	-
8	<b>Ciasteczka owsiane różne smaki</b> – owies 2,3% (płatki owsiane , mąka owsiana pełnoziarnista) zawartość cukru 15g/100g produktu, opakowanie jednostkowe 150 g	6 m-cy	szt	500			-	-	-
9	<b>Ciasteczka śniadaniowe</b> bez dodatku cukru, <b>różne smaki</b> , opakowanie jednostkowe 300 g	6 m-cy	szt	20			-	-	-
10	<b>Ciasteczka typu be be</b> -be bez dodatku sztucznych barwników, wzmacniaczy smaku i zapachu oraz konserwantów, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 3 miesiące od daty dostawy, opakowanie 45 g	3 m-cy	szt	80			-	-	-
11	<b>Cukier biały kryształ</b> –opakowanie jednostkowe: torebki papierowe 1kg. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	szt	60			-	-	-
12	<b>Cukier puder</b> - opakowanie 0,5 kg Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	20			-	-	-
13	<b>Cukier z wanilią</b> – w opakowaniu 16-32g, z dodatkiem naturalnej wanilii. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	szt	60			-	-	-
14	<b>Curry</b> – sypki, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe do 20g. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	szt	10			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
15	<b>Cynamon mielony</b> – typu „Prymat”, „Kamis” lub równoważny opakowanie jednostkowe 15g – 50 g	6 m-cy	szt	5			-	-	-
16	<b>Czosnek granulowany</b> - charakterystyczny smak, swoisty zapach dla czosnku, konsystencja sypka. Opakowanie jednostkowe 1 kg, bez dodatków soli/sodu, cukru i substancji słodzących, typu Prymat lub równoważny.	6 m-cy	szt	10			-	-	-
17	<b>Dżem owocowy bez dodatku cukru, ekstra gładki, 100% owoców</b> - wiśniowy, truskawkowy, jagoda, brzoskwinia; Opak. Jednostkowe: 280g.	6 m-cy	szt	10			-	-	-
18	<b>Fasola czerwona lub biała konserwowa</b> – opakowanie nieuszkodzone, opakowanie 400 g	6 m-cy	szt	10			-	-	-
19	<b>Fasola Jaś duża</b> - produkt sypki, ziarna nie uszkodzone zdrowe, bez zanieczyszczeń, pakowane hermetycznie, pakowany 0,5-5 kg. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	50			-	-	-
20	<b>Oliwa z oliwek</b> , z pierwszego tłoczenia, uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłączenie za pomocą środków mechanicznych, zawierające tłuszcze w tym kwasy nasycone, opakowanie 0,5-1 L, Termin spożycia nie krótszy jak 6 m-cy	6 m-cy	l	10			-	-	-
21	<b>Groch łuskany</b> -suszony, ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, opakowania jednostkowe 0,5-5 kg. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	15			-	-	-
22	<b>Grzyby suszone</b> , opakowanie jednostkowe 20 g. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	szt	10			-	-	-
23	<b>Przyprawa typu linia szkolna smak natury</b> , przyprawa do zup, suszone warzywa mieszanka, sypka bez dodatku soli, opakowanie wiaderko 3 kg, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 m-cy	6 m-cy	kg	12			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
24	<b>Rama w płynie</b> , płynna, mieszanka tłuszczów i olejów roślinnych z naturalnym aromatem, butelka plastikowa 0,9 L. Oznakowana danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od daty dostawy	6 m-cy	szt	8			-	-	-
25	<b>Jabłka prażone</b> – opakowanie słoik 900g	6 m-cy	szt	80			-	-	-
26	<b>Kasza bulgur</b> – z pszenicy durum, średnio i gruboziarnista, powinna być sypka, i nie powinna się sklejać, bez obcych zapachów. Opakowanie jednostkowe 1 kg	6 m-cy	kg	60			-	-	-
27	<b>Kasza gryczana</b> po ugotowaniu powinna być sypka i nie powinna się sklejać, w opakowaniach 0,5 -5kg..Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	80			-	-	-
28	<b>Kasza jęczmienna</b> - drobna, średnia i gruba, perłowa mazurska, po ugotowaniu powinna być sypka i nie powinna się sklejać, w opakowaniach 0,5 - 5kg.Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	50			-	-	-
29	<b>Kasza kuskus perłowa</b> , po ugotowaniu powinna być sypka i nie powinna się sklejać, w opakowaniach 1-3kg..Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	10			-	-	-
30	<b>Kasza manna</b> – produkt sypki, pakowany po 1 kg	6 m-cy	kg	2			-	-	-
31	<b>Kasza pęczak</b> , - średnia i gruba, po ugotowaniu powinna być sypka, opakowanie 0,5-5 kg Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	60			-	-	-
32	<b>Kasza kuskus</b> , po ugotowaniu powinna być sypka i nie powinna się sklejać.Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	80			-	-	-
33	<b>Ketchup</b> – bez konserwantów, zawartość pomidorów min. 193g na 100g. produktów, łagodny i ostry, opakowanie – butelka plastikowa poj. 275 ml/wiaderko 5 kg	6 m-cy	kg	30			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
34	<b>Woda 0,5 L, niegazowana lub gazowana</b> butelka plastikowa .Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszym niż 6 m-cy od daty dostawy	6 m-cy	szt	1000			-	-	-
35	<b>Koncentrat - barszcz czerwony</b> – zawartość: zagęszczony sok z buraków ćwikłowych (59,3) opakowanie jednostkowe: butelka szklana o pojemności 200ml	6 m-cy	szt	60			-	-	-
36	<b>Koncentrat pomidorowy</b> – typu Knorr, konsystencja stała w formie pasty, kolor czerwony, 30%, opakowanie jednostkowe: 190-950 g	6 m-cy	kg	50			-	-	-
37	<b>Kukurydza konserwowa</b> – ziarna młodej kukurydzy luzem w zalewie konserwującej, ziarna całe nie uszkodzone, zalewa barwy żółtawej i żółta, typ bonduelle, konsystencja miękka - wyrównana, smak i zapach – charakterystyczny dla kukurydzy bez obcych smaków i zapachów, opakowania: puszki o pojemności 400g	6 m-cy	szt	35			-	-	-
38	<b>Kulki kukurydziane, płatki, owocowe, czekoladowe, wiele zbożowe</b> , różne smaki produkt w opakowaniu 0,25 g, 500 g, 1 kg. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	8			-	-	-
39	<b>Kurkuma</b> mielona, sypka, bez obcych zapachów, żółtego pomarańczowego koloru, smak ostro słodki, konsystencja sypka, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 20g.Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	szt	2			-	-	-
40	<b>Liść laurowy</b> - bez obcych zapachów, typu „Prymat”, „Kamis” lub równoważny, opakowanie jednostkowe 200g.	6 m-cy	szt	4			-	-	-
41	<b>Lubczyk</b> -sypki, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 120 g. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	szt	1			-	-	-
42	<b>Majeranek</b> - aromatyczny, gorzki smak, typu „Prymat”, „Kamis” lub równoważny, opakowanie jednostkowe Pet 150 g.	6 m-cy	szt	6			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
43	<b>Majonez</b> - z jaj z dobrego chowu, źródło omega3, bez konserwantów skład: olej rzepakowy(76%), żółtka jaj 3%, woda, musztarda, ocet, cukier, sól, przyprawy, zawartość tłuszczu 80%, regulator kwasowości (kwasek cytrynowy) typu, opakowanie słoik 700ml. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	szt	8			-	-	-
44	<b>Makaron różne rodzaje</b> typu Knorr lub równoważne (kokarda, łazanki, nitka cięta, penne, spaghetti, świdry, kolanko, grandine /w zależności od zapotrzebowania - skład: semolina z mąki amber durum 100%, po ugotowaniu konsystencja stała nie powinien się sklejać, bez dodatków i ulepszaczy, opakowania jednostkowe 05-3 kg	6 m-cy	kg	395			-	-	-
45	<b>Woda 5-6 L, niegazowana</b> , butelka plastikowa .Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszym niż 6 m-cy od daty dostawy	6 m-cy	szt	500			-	-	-
46	<b>Mąka pszenna</b> – typ 450- 500, luksusowa, opakowanie jednostkowe 1kg., torebki papierowe.	6 m-cy	kg	35			-	-	-
47	<b>Soczewica czerwona 0,5-5 kg</b> ,oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszym niż 3 m-ce od daty dostawy	3 m-ce	kg	10			-	-	-
48	<b>Miód</b> – pszczeli naturalny, wielokwiatowy, polski, opakowanie słoik 0,9-1,4 kg	6 m-cy	szt	30			-	-	-
49	<b>Przyprawa do zup typu Magi</b> bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe, butelka 1 L, Oznakowany danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od daty dostawy	6 m-cy	szt	15			-	-	-
50	<b>Mus owocowy</b> - bez dodatku cukru, różne smaki, typu Kubuś. Opakowanie 100g, do bezpośredniego podania.	6 m-cy	szt	800			-	-	-
51	<b>Musztarda</b> -konsystencja gęsta, kolor odpowiedni dla danego surowca, stonowana barwa musztardy, wykonana na bazie naturalnych surowców, nie zawierająca konserwantów i sztucznych barwników, opakowanie jednostkowe 185g.Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6	6 m-cy	szt	5			-	-	-



Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
52	<b>Ocet winny</b> , jabłkowy poj. 0,5-1 l.	6 m-cy	l	8			-	-	-
53	<b>Olej uniwersalny</b> - rafinowany olej rzepakowy, z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, nadający się do smażenia i sałatek, typu „Kujawski” lub równoważny, opakowania butelki plastikowe 1l, zawartość tłuszczu w 10g: kwasy tłuszczowe nasycone- 0,7g, kwasy tłuszczowe jednonienasycone 6,5g, kwasy wielonienasycone 2,8g, cholesterol 0mg.	6 m-cy	L	160			-	-	-
54	<b>Oregano- sypki</b> , bez obcych zapachów. Opakowanie jednostkowe 110 g. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	szt	1			-	-	-
55	<b>Czekolada gorzka</b> , opakowanie jednostkowe 100 g Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	szt	300			-	-	-
56	<b>Papryka łagodna w proszku</b> – smak ostry, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, opakowanie jednostkowe 720g-1000g	6 m-cy	szt	4			-	-	-
57	<b>Papryka wędzona w proszku</b> – smak ostry, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, opakowanie jednostkowe 720g-1000g	6 m-cy	szt	1			-	-	-
58	<b>Papryka ostra w proszku</b> – smak ostry, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, opakowanie jednostkowe 720g-1000g	6 m-cy	szt	2			-	-	-
59	<b>Papryka słodka w proszku</b> – smak słodki, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, opakowanie jednostkowe 700-1000g.	6 m-cy	szt	4			-	-	-
60	<b>Pestki dyni</b> , czyste ziarna bez zanieczyszczeń, bez obcych zapachów, opakowanie 1 kg. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	1			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
61	<b>Pestki słonecznika</b> , ziarna czyste, bez zanieczyszczeń i zapachów obcych, opakowanie jednostkowe 1 kg. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	1			-	-	-
62	<b>Pieprz naturalny ziarnisty</b> , wyrazisty, ostry aromat bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 500 g	6 m-cy	szt	2			-	-	-
63	<b>Pieprz naturalny mielony</b> – wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, opakowanie jednostkowe- torebki 900 g.	6 m-cy	szt	4			-	-	-
64	<b>Pieprz ziołowy</b> – sypki, bez obcych zapachów, ostry wyrazisty cytrynowy smak, opakowanie jednostkowe <b>600</b> g.	3 m-ce	szt	3			-	-	-
65	<b>Płatki kukurydziane, owsiane</b> – produkt suchy, niezawilgocony, opakowanie nieuszkodzone. Opakowanie jednostkowe 500 g	6 m-cy	szt	8			-	-	-
66	<b>Pieprz cytrynowy</b> - produkt sypki, suchy, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 900 g	6 m-cy	szt	1			-	-	-
67	<b>Pomidory bez skórki pokrojone w kostkę</b> typu Knorr lub równoważne – pomidory odmiany Roma, 70% pomidorów pokrojonych w kostkę, 30% zagęszczonego soku pomidorowego. Puszka o pojemności 2,55 kg.	6 m-cy	szt	40			-	-	-
68	<b>Pomidory bez skórki pokrojone w kostkę</b> typu Knorr lub równoważne – pomidory odmiany Roma, 70% pomidorów pokrojonych w kostkę, 30% zagęszczonego soku pomidorowego, opakowanie pojemności 480 g	6 m-cy	szt	20			-	-	-
69	<b>Peperonata pomidorowa-100 % pomidorów</b> , 180 g pomidorów na 100 g- typu Knorr lub równorzędny, zagęszczony sok pomidorowy, waga 2,5 kg.	6 m-cy	szt	5			-	-	-
70	<b>Proszek do pieczenia</b> -produkt sypki, drobnoziarnisty, barwy białej, bez zbryleń, o neutralnym zapachu, bez posmaków obcych. Opakowanie 30g	6 m-cy	szt	5			-	-	-
71	Kluski na parze. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	70			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
72	<b>Ryż biały-typ sotto</b> produkt sypki, ziarna nie uszkodzone zdrowe, bez zanieczyszczeń, pakowane hermetycznie. Typu Kupiec lub równoważne. Opakowanie jednostkowe 1 kg, torebka papierowa	3 m-ce	kg	60			-	-	-
73	<b>Makaron zacierka</b> , produkt sypki, nie uszkodzone, bez zanieczyszczeń, pakowane hermetycznie., opakowanie 250 g. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	7			-	-	-
74	<b>Ryż paraboliczny -typ Knor lub równorzędny</b> , ziarno ryżu długie preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, niesklejone, ziarna powinny się rozdzielać, opakowania 5 kg.	6 m-cy	kg	150			-	-	-
75	<b>Sok owocowy</b> – sok owocowy 100%, opakowanie jednostkowe – kartonik 200 ml ze słomką lub butelka 0,33. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszym niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	szt	10000			-	-	-
76	<b>Sos słodko kwaśny– TAO TAO</b> konsystencja jednorodna, opakowanie jednostkowe – butelka 900g. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	szt	8			-	-	-
77	<b>Sól</b> – sodowo – jodowa, ważona, spożywcza, opakowanie jednostkowe 1kg./ z niską zawartością sodu, bez dodatku substancji anty zbrylających	6 m-cy	szt	100			-	-	-
78	<b>Szczaw w stoiku</b> , produkt polski, bez zanieczyszczeń, opakowanie słoiczki szklane 0,4 g. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	szt	60			-	-	-
79	<b>Rodzynki królewskie</b> – nie siarkowane, bez dodatków stódzających mięsiste, o intensywnym aromacie i smaku, bez pleśni. Opakowanie jednostkowe 100 g	6 m-cy	szt	5			-	-	-
80	<b>Ciecierzycyca</b> , opakowanie puszcza 2,5 kg. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 m-ce od daty dostawy	6 m-cy	szt	5			-	-	-
81	<b>Lizaki czekoladowe</b> , termin spożycia nie krótszy niż 3 miesiące od daty dostawy	3 m-ce	szt	300			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
82	Cukierki różnego smaku, luzem, opakowanie jednostkowe 1000g	6 m-cy	szt	8			-	-	-
83	Wafle kukurydziane - naturalne, opakowanie 120 g. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy.	6 m-cy	szt	100			-	-	-
84	Wafle ryżowe - naturalne, opakowanie 66-110 g. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy.	6 m-cy	szt	60			-	-	-
85	Wafle ryżowe z polewą malinową, opakowanie 24 g. Oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 3 miesięcy od daty dostawy.	3 m-ce	szt	40			-	-	-
86	Ziele angielskie – silny zapach, gorzki korzenny smak typu „Prymat”, „Kamis” lub równoważny opakowanie jednostkowe Pet 600 g	6 m-cy	szt	2			-	-	-
87	Zioła prowansalskie - sypki, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe od 300 g	6 m-cy	szt	3			-	-	-
88	Żur – skład: mąka żytnia typ-720, woda. Opakowanie butelka szklana: pojemność netto 500ml	6 m-cy	szt	75			-	-	-
89	Zajaczki, jajka lub mikotaje czekoladowe figurki,, oznakowane danymi producenta i terminem spożycia nie krótszy niż 3 m-ce od daty dostawy waga min. 30g	3 m-ce	szt	300			-	-	-
Razem (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)									-

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

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

**FORMULARZ CENOWY**  
**CZĘŚĆ 3 - Dostawa produktów mrożonych**

Lp	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol. 7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	<b>Ziemniaki opiekane kulki, łódki, frytki</b> bez obcych zapachów, nieoblodzone, sypkie, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie 0,5-2,5 kg. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	80			-	-	-
2	<b>Kalafior mrożony</b> - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla kalafiora, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak.2,5 kg. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	30			-	-	-
3	<b>Truskawki mrożone</b> - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, bez szypulek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2-2,5 kg. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	100			-	-	-
4	<b>Fasola szparagowa mrożona zielona lub żółta</b> - cięta, I kat., odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20mm do 40mm, jednolite odmianowo, sypkie, nieoblodzone, niepołamane, niezlepione, opak. 2-2,5 kg. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	50			-	-	-
5	<b>Brukselka mrożona</b> - barwa typowa dla warzywa, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak.2-2,5 kg. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	5			-	-	-
6	<b>Kukurydza mrożona</b> - barwa typowa dla warzywa, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak 2-2,5 kg. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	20			-	-	-

Lp	Nazwa Towaru	termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7	<b>Groszek zielony mrożony</b> - barwa typowa dla warzywa, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak.2-2,5 kg. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	10			-	-	-
8	<b>Marchewka w kostkach mrożona</b> barwa typowa dla warzywa, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak.0,45- 2,5 kg. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	50			-	-	-
9	<b>Brokuł mrożony</b> - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokuła, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak.2-2,5 kg. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	50			-	-	-
10	<b>Dynia</b> - barwa typowa dla warzywa,bez obcych posmaków,sypka,nieoblodzona,niezlepiona,nieuszkodzona mechanicznie,opakowanie 2,5kg.Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	20			-	-	-
11	<b>Włoszczyzna</b> - w postaci prążków (paski) o długości ok 3-4cm, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, nieoblodzone oraz nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2,5kg.Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	360			-	-	-
12	<b>Marchewka mini</b> - bez obcych zapachów, sypka, niesklejona, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie od 0,5-2,5kg.Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	50			-	-	-
13	<b>Kluseczki w stylu”Spatzle”</b> - bez obcych zapachów, nieoblodzone, sypkie, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie 1kg.Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	40			-	-	-

Lp	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol. 7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
14	<b>Papryka kolorowa</b> , żółta, zielona, czerwona, pokrojona w paseczki, nieoblodzona, niezlepiona, opakowanie 2500g Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	20			-	-	-
15	<b>Pieczarki</b> - pokrojone w plasterki, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 2500 g Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	50			-	-	-
16	<b>Podgrzybek-pokrojony w kostkę, kurki</b> miał, nieoblodzone, nieuszkodzone, opakowanie 2,50 kg Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	20			-	-	-
17	<b>Warzywa na patelnię z ziemniakami lub bazylią</b> - bez obcych zapachów, nieoblodzone, sypkie, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie 0,45 g Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	60			-	-	-
18	<b>Mieszanka warzywna</b> typu szkolna, uniwersalna, chińska, ratatuje - bez obcych zapachów, nieoblodzone, sypkie, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie od 2,5kg. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	100			-	-	-
19	<b>Barszcz ukraiński, bukiet warzyw</b> , bez obcych zapachów, nieoblodzone, sypkie, bez uszkodzeń mechanicznych, Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	30			-	-	-
20	<b>Mieszanka warzyw 7 składnikowa, bukiet jarzyn, zupa wiosenna, zimowa, jesienna</b> – bez obcych posmaków, nieoblodzone, niepotamane, niezlepione, Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	35			-	-	-
21	<b>Filety rybne w chrupiącej panierce</b> , produkt głęboko mrożony, z połączonych kawałków ryby, filet z ryby białej 67%( mintaj lub morskizuk), wstępnie obsmażony, pakowany w kartonach 60 szt x 100 g= 6 kg Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	200			-	-	-

Lp	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
22	<b>Filet z dorsza atlantyckiego b/s- tryb D</b> , opakowanie do tego przeznaczone do kontaktu z żywnością, styropianowe, bez śladów pleśni lub obcych zapachów( nie czarniak, nie plamiak)płaty produkcji morskiej( płat z mięsa dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem wykonanym równoległe do kręgosłupa i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte. Zamrożone filety ułożone warstwowo w w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta(Shatter pack), po upieczeniu zapach właściwy dla dorsza. Nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	150			-	-	-
23	<b>Filet z łososia atlantyckiego tryb D</b> ,w opakowaniach do tego przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowanie styropianowe. kl.1 Niedopuszczalne jest uszkodzone opakowanie, a także otwarte lub z śladami pleśni lub obcych zapachach płaty produkcji morskiej( płat z mięsa łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem wykonanym równoległe do kręgosłupa i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte. Zamrożone filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta(Shatter pack), po upieczeniu zapach właściwy dla łososia Nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	50			-	-	-



Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
24	<b>Polędwica z dorsza atlantyckiego, nie czarniak</b> , produkt głęboko mrożony 4% lodu w opakowaniach do tego przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowanie styropianowe. Niedopuszczalne jest uszkodzone opakowanie, a także otwarte lub z śladami pleśni lub obcych zapachach( płat z mięsa pstrąga o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem wykonanym równoległe do kręgosłupa i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte. Zamrożone filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta(Shatter pack), po upieczeniu zapach właściwy dla pstrąga Nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	100			-	-	
25	<b>Halibut ze skórą</b> , produkt głęboko mrożony 4% lodu, w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nieuszkodzone, czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, potamane, a także zniszczone. Termin ważności nie krótszy niż 6 miesięcy	6 m-cy	kg	60			-	-	
26	<b>Tilapia filet b/s</b> produkt głęboko mrożony z certyfikatem MSC w opakowaniach do tego przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nieuszkodzone, czyste bez śladów pleśni i obcych zapachów. Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	50			-	-	
27	<b>Zupa jarzynowa,(wiosenna, zimowa, jesienna)</b> bukiet warzyw bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie 0,4-2,50 kg Termin ważności nie może być krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy	6 m-cy	kg	30			-	-	
<b>Razem (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)</b>									-

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

1. Mrożonki warzywne i owocowe oraz mrożone produkty rybne powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Mrożonki powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Obowiązkowe są karty charakterystyki produktów. Ryby mrożone opakowanie zewnętrzne szczelne oznakowanie w j. polskim, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, każda warstwa oddzielona folią przekładkową. Do każdej partii wysyłkowej należy dostarczyć handlowy dokument identyfikacyjny. Ryby - mięsa rybiego nie mniej niż 63%.

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

**FORMULARZ CENOWY**  
**CZĘŚĆ 4 - Dostawa wyrobów garmazeryjnych**

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	<b>Pierogi ruskie</b> – 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. Produkt na wagę, wyroby pakowane w opakowania zbiorcze. Termin przydatności do spożycia 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	160			-	-	-
2	<b>Pierogi z kapustą i grzybami</b> - świeże, skład: mąka pszenna, kapusta, pieczarki, jaja, cebula, woda, olej roślinny, sól, przyprawy, pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu, dopuszcza się prześwity barwy dla użytego nadzienia. Produkt na wagę, wyroby pakowane w opakowania zbiorcze. Termin przydatności do spożycia 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	50			-	-	-
3	<b>Pierogi /pyzy z mięsem wieprzowym-wołowym</b> , drobiowym świeże, mąka pszenna, mięso wołowe i wieprzowe, cebula, jaja, olej roślinny, sól, pieprz. Zawartość farszu wieprzowina nie mniej 40 %.Produkt na wagę, wyroby pakowane w opakowania zbiorcze. Termin przydatności do spożycia 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	200			-	-	-
4	<b>Pierogi owocowe</b> -( różne owoce) 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. Produkt na wagę, wyroby pakowane w opakowania zbiorcze. Termin przydatności do spożycia 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	160			-	-	-
5	<b>Pierogi /pyzy z mięsem wieprzowym-wołowym</b> , drobiowym świeże, mąka pszenna, mięso wołowe i wieprzowe, cebula, jaja, olej roślinny, sól, pieprz. Zawartość farszu wieprzowina nie mniej 40 %.Produkt na wagę, wyroby pakowane w opakowania zbiorcze. Termin przydatności do spożycia 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	45			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6	<b>Blaty naleśnikowe</b> - całe, nieuszkodzone, bez cukru, substancji słodzących i spulchniających. Produkt na szt, wyroby pakowane w opakowania zbiorcze. Termin przydatności do spożycia 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	750			-	-	-
7	<b>Naleśniki z twarogiem lub jabłkiem</b> - świeże, skład:mąka pszenna,jaja,woda,olej,twaróg,niepopękane,	7 dni	kg	280			-	-	-
8	<b>Kopytka</b> - świeże, skład: mąka pszenna, ziemniaki 65%, mąka ziemniaczana, jaja, nieuszkodzone mechanicznie. Produkt na wagę, wyroby pakowane w opakowania zbiorcze. Termin przydatności do spożycia 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	150			-	-	-
9	<b>Pierogi Leniwe</b> – świeże, skład: ziemniaki 65%, mąka pszenna, jaja, twaróg, olej roślinny, sól, przyprawy, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu. Produkt na wagę, wyroby pakowane w opakowania zbiorcze. Termin przydatności do spożycia 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	200			-	-	-
10	<b>De voilajlle z masłem</b> , skład, filet z kurczaka,jajka,bułka tarta,przyprawy,masło, wstępnie podpieczone ok 100-120 g, pakowane hermetycznie Produkt na wagę, wyroby pakowane w opakowania zbiorcze. Termin przydatności do spożycia 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	150			-	-	-
11	<b>Gołąbki świeże</b> , wstępnie podgotowane,skład: mięso wieprzowe, kapusta biała, 100-120g, pakowane w opakowania hermetycznie zamknięte. Produkt na wagę, wyroby pakowane w opakowania zbiorcze. Termin przydatności do spożycia 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	160			-	-	-
12	<b>Krokiety z pieczarkami,z mięsem ok 100-120 g</b> , wstępnie podsmażone, hermetycznie zamknięte. Produkt na wagę, wyroby pakowane w opakowania zbiorcze. Termin przydatności do spożycia 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	150			-	-	-
13	<b>Surówka z buraków</b> , świeża, pakowana w wiaderkach po 3 lub 5 kg, termin przydatności nie krótszy niż 7 dni	7 dni	kg	100			-	-	-
14	<b>Surówka z pory</b> , świeża, pakowana w wiaderkach po 3 lub 5 kg, termin przydatności nie krótszy niż 7 dni	7 dni	kg	60			-	-	-
15	<b>Surówka z kapusty białej,pekińskiej, wiosenna, jesienna</b> , świeża, pakowana w wiaderkach po 3 lub 5 kg, termin przydatności nie krótszy niż 7 dni	7 dni	kg	40			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
16	<b>Surówka z kapusty czerwonej</b> , świeża, pakowana w wiaderkach po 3 lub 5 kg, termin przydatności nie krótszy niż 7 dni	7 dni	kg	30			-	-	-
17	<b>Surówka z selera</b> , świeża, pakowana w wiaderkach po 3 lub 5 kg, termin przydatności nie krótszy niż 7 dni	7 dni	kg	45			-	-	-
18	<b>Surówka Colestław</b> , świeża, pakowana w wiaderkach po 3 lub 5 kg, termin przydatności nie krótszy niż 7 dni	7 dni	kg	80			-	-	-
19	<b>Placki ziemniaczane</b> świeże, skład powyżej 70%ziemniaków. Produkt na wagę, wyroby pakowane w opakowanie zbiorcze. Termin przydatności do spożycia 7 dni od daty	7 dni	kg	150			-	-	-
20	<b>Roladki drobiowe, wieprzowe z warzywami, pieczarkami</b> :wstępnie podsmażone, hermetycznie zamknięte. Produkt na wagę. Termin przydatności do spożycia7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	150			-	-	-
21	<b>Racuch z jabłkiem lub bez</b> , nie uszkodzone, nie pękające, bez cukru, wyroby pakowane w opakowania zbiorcze. Termin do spożycia 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	180			-	-	-
22	<b>Pancake</b> , świeże, niepopękane, barwa:charakterystyczna dla danego wyrobu	7 dni	kg	900			-	-	-
23	<b>Paszteciki z kapustą i grzybami</b> , świeże, zawartość farszu kapusty i grzybów nie mniej jak 60 %,wyroby pakowane w opakowania zbiorcze. Termin do spożycia 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	500			-	-	-
<b>Razem (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)</b>									-

Produkty garmazeryjne powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Powinny być bez śladów pleśni. Niedopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne. Obowiązkowe są karty charakterystyki. Zapewnienie transportu samochodem przystosowanym do przewozu produktów mrożonych oraz żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych 0-4 °C. Temperatura transportu produktów mrożonych wymagana poniżej -18 °C, wskazany nr rejestracyjny pojazdu oraz nazwisko kierowcy powyższe informacje muszą zostać wykazane wraz z dokumentem dostawy. Dostawa produktów mrożonych musi przebiegać zgodnie z procedurami systemu HACCP.

**FORMULARZ CENOWY**  
**CZĘŚĆ 5 - Dostawa warzyw i owoców**

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	<b>Arbuz( w sezonie)</b> - nieuszkodzony, zdrowy, klasa 1, świeży, bez plam i oznak zepsucia. Waga jednego arbuza do 5 kg. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy	3 dni	kg	150			-	-	-
2	<b>Kapusta młoda</b> - zdrowa, czysta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wstępnie obrana z liści niejadalnych( waga 1 główki nie mniejsza jak 1,5 kg) Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy	3 dni	szt	40			-	-	-
3	<b>Banan</b> - świeży, zdrowy, nienadmarznięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. waga 100-150 g Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy	3 dni	kg	200			-	-	-
4	<b>Biała Rzodkiew</b> - świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, klasa 1, świeży, bez plam i oznak zepsucia. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	20			-	-	-
5	<b>Botwina-</b> świeża. klasa 1, bez plam i oznak zepsucia. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 3 dni od daty dostawy	14 dni	kg	30			-	-	-
6	<b>Cebula</b> - zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia nie powinna być krótsza niż 7 dni od daty dostawy.	7 dni	kg	150			-	-	-
7	<b>Cebula czerwona</b> - zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia nie powinna być krótsza niż 7dni od daty dostawy.	7 dni	kg	5			-	-	-
8	<b>Cytryna</b> - świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Średnica 63-83 mm. Przydatność do spożycia nie powinna być krótsza niż 3 dni od daty dostawy.	14 dni	kg	40			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
9	<b>Czosnek główki- polski</b> zdrowy, świeży, duży, czysty, suchy, o dobrym smaku, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 21 dni od daty dostawy	7 dni	szt	70			-	-	-
10	<b>Grejpfrut</b> – świeży, czysty, zdrowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	20			-	-	-
11	<b>Gruszka deserowa</b> - świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 3 dni od daty dostawy	3 dni	kg	250			-	-	-
12	<b>Ogórek małosolny</b> -o dobrym smaku, zapachu, dostawa w wiaderkach 3-5 kg. Bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 14 dni od daty dostawy.	3 dni	kg	30			-	-	-
13	<b>Jabłko deserowe</b> - świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku,(waga 1 szt ok 150 g)np. Delikates, Gala, Chempion Jona Gold, Cortland, klasa 1 nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	1400			-	-	-
14	<b>Kalarepa</b> - świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych o średniej wielkości 150-180 g Przydatność do spożycia nie krótsza niż 3 dni od daty dostawy	3 dni	szt	100			-	-	-
15	<b>Kapusta biała głowiasta</b> - zdrowa, czysta, świeża, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych., bez uszkodzeń, liście bez pęknięć, wstępnie obrana z liści niejadalnych, klasa I (waga 1 główki nie mniejsza niż 2000g)	3 dni	kg	50			-	-	-
16	<b>Kapusta kiszona bez środków zakwaszających i konserwujących</b> – o dobrym smaku, zapachu, nienadmarznięta, dostawa w opakowaniach jednorazowych w wiaderkach 3-5 kg, Gat.1	3 dni	kg	100			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
17	<b>Kapusta pekińska</b> - zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, liście bez pęknięć, klasa I, waga 1 główki nie większa niż 800-1000g. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy	7 dni	szt	45			-	-	-
18	<b>Kiwi- kl. I</b> świeże, dojrzałe, soczyste, zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych, nienadmarznięte. klasa 1, świeży, do 70 g, bez plam i oznak zepsucia. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy	7 dni	szt	350			-	-	-
19	<b>Koperek</b> - świeży, czysty, zdrowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy	7 dni	szt	170			-	-	-
20	<b>Mandarynka</b> - świeża, bez pestek, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. od 4-6 cm. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 3 dni od daty dostawy	3 dni	kg	300			-	-	-
21	<b>Marchew</b> - bez naci, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy 3-5 cm. Pakowana w workach 5-10 kg. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	250			-	-	-
22	<b>Melon</b> - świeży, czysty, zdrowy, bez uszkodzeń mechanicznych, o wadze 2-3 kg	3 dni	kg	20			-	-	-
23	<b>Mix sałat, rukola, roszpunka</b> , mieszanka sałat, liście umyte, osuszone, rozdrobnione. Produkt gotowy do spożycia, opakowany hermetycznie 150-250 g. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy	7 dni	szt	20			-	-	-
24	<b>Natka pietruszki</b> - świeża, czysta, zdrowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy	7 dni	szt	150			-	-	-
25	<b>Nektarynka, brzoskwinie/</b> zdrowa, czysta, świeża,, bez plam, oznak gnicia. Bez śladów uszkodzeń mechanicznych do 100 g. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	80			-	-	-



Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
26	<b>Ogórek kiszony</b> - kl.1 dobrym smaku, średnica 3 cm, nie przerośnięte, zapachu, nienadmarzniete, dostawy w opakowaniach jednorazowych , w wiaderkach. 3-5 kg. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 14 dni od daty dostawy	14 dni	kg	150			-	-	-
27	<b>Ogórek świeży</b> – kl I zdrowy, czysty, suchy, nienadmarzniete, bez śladów uszkodzeń mechanicznych., do 150 g Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	200			-	-	-
28	<b>Papryka czerwona/żółta/zielona</b> - świeża, zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarzniete, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.. Klasa 1. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	80			-	-	-
29	<b>Pieczarki</b> - zdrowe, czyste, świeże, nienadmarzniete, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w stanie świeżym z zamkniętym kapeluszem lub lekko otwartym, o średnicy 30 – 65 mm, jędrne, całe, z odciętą dolną częścią trzonu, smak i zapach charakterystyczny dla piezarek, sortowane o zbliżonej wielkości. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Gat. 1	3 dni	kg	20			-	-	-
30	<b>Pietruszka korzeń</b> - świeży, zdrowy, czysty, suchy, nienadmarzniete, bez śladów uszkodzeń mechanicznych o średnicy 4-7 cm. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	10			-	-	-
31	<b>Pomarańcze</b> - owoce średnie, nieuszkodzone, zdrowe. Gat. 1. Świeża, soczysta,o dobrym smaku, nienadmarzniete, bez plam i odznak zepsucia oraz śladów uszkodzeń mechanicznych, skórka średniej grubości (max do 6 mm). Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7dni od daty dostawy	7 dni	kg	80			-	-	-
32	<b>Pomidor malinowy</b> – kl. I świeży, zdrowy, czysty, suchy,bez śladów uszkodzeń mechanicznych o średnicy od 4-6 cm, Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	60			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
33	<b>Pomidory koktajlowe</b> - (żółte, czerwone, czarne, pomarańczowe) świeże, bez oznak zepsucia, czyste, nienadmarzniete. Klasa 1, owoce nie przekraczają 3-4 cm świeży, bez plam i oznak zepsucia. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	10			-	-	-
34	<b>Por</b> - świeży, zdrowy, czysty, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wstępnie obrany z liści niejadalnych, z obciętych korzeniami, klasa1.Przydatność do spożycia nie krótsza niż 3 dni od daty dostawy	3 dni	szt	160			-	-	-
35	<b>Rzodkiewka</b> - świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarzniete, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach min.150 g. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy. Gat.1	7 dni	szt	80			-	-	-
36	<b>Salata zielona, lodowa</b> - świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarzniete, bez śladów uszkodzeń mechanicznych., klasa 1, waga 400-500 g. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 3 dni od daty dostawy	3 dni	szt	80			-	-	-
37	<b>Seler korzeń</b> - czysty, zdrowy, świeży, suchy i śladów uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy.	7 dni	kg	15			-	-	-
38	<b>Seler Naciowy</b> - zdrowy, czysty, świeży ,bez korzeni, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o wadze 400-500 g. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy	7 dni	szt	150			-	-	-
39	<b>Szczypiorek</b> - świeży, kl I, w pęczkach o masie 20 g,czysty, zdrowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy,	7 dni	szt	50			-	-	-
40	<b>Szpinak</b> - zdrowy, czysty,bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 3 dni od daty dostawy	3 dni	szt	50			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
41	<b>Śliwki</b> Kl. I, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez plam, oznak gnicia śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 35-60 mm. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy .dostępne od VI- IX	7 dni	kg	150			-	-	-
42	<b>Truskawki</b> - zdrowe, świeże, suche, o jędrnej barwie bez przebarwień, soczyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych	7 dni	kg	30			-	-	-
43	<b>Winogrona jasne bezpestkowe</b> - o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, , zdrowy, czysty. Gat. 1	7 dni	kg	10			-	-	-
44	<b>Ziemniaki jadalne</b> - zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o podługzym 5 cm kształcie typowym dla danej odmiany, średnicy poprzecznej min 4 -5cm(od IX-VII )bez uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 21 dni	21 dni	kg	2000			-	-	-
45	<b>Ziemniaki obrane</b> - jednorodne w odmianie, bez uszkodzeń mechanicznych, oczyszczone z ziemi, zdrowe, suche. Przydatność do spożycia nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy	7 dni	kg	500			-	-	-
46	<b>Kapusta biała szatkowana</b> - zdrowa, czysta o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez plam i oznak zepsucia. Przydatność nie krótsza niż 3 dni od dostawy	3 dni	kg	10			-	-	-
<b>Razem (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)</b>									-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<p>1) Wygląd: zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nie zwiędnięte, czyste, nieuszkodzone, Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian; Warzywa i owoce muszą być bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania;</p> <p>2) Barwa: Typowa dla odmiany;</p> <p>3) Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach;</p> <p>4) Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju;</p> <p>5) Opakowanie: towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste, bez śladów pleśni i obcych zapachów;</p> <p>6) Wymagany dokument HDI; Ziemniaki – wymagany przy fakturze nr dystrybutora.</p> <p>7) Zapewnienie transportu samochodem przystosowanym do przewozu żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych 0-4°C lub nie wymagającej przechowywania w obniżonych temperaturach maks. Do 20°C. Dostawa żywności musi przebiegać zgodnie z procedurami systemu HACCP.</p>									

**FORMULARZ CENOWY**  
**CZĘŚĆ 6 -Dostawa produktów mleczarskich**

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	<b>Jaja kurze (wolny wybieg)</b> – 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. Data przydatności do spożycia min. 21 dni od daty wysyłki od producenta.	21 dni	szt	2000			-	-	-
2	<b>Serek biały typu wiejski</b> – smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, bez obcych zapachów, konsystencja jednolita, zwarta, lekko luźna, biała barwa, opakowanie 150-500 g, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy.	21 dni	kg	10			-	-	-
3	<b>Jogurt naturalny typu bałkański/islandzki</b> - zawierający nie więcej niż 10g cukru na 100g/ml produktu, oraz zawierający nie więcej niż 10g tłuszczu na 100g/ml produktu. Opakowanie jednostkowe 150-180g, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.	14 dni	szt	50			-	-	-
4	<b>Jogurt naturalny typu greckiego</b> – produkt ukwaszony; skład: mleko, śmietanka, żywe kultury bakterii jogurtowych z podaniem ich nazwy; bez dodatku mleka w proszku; nie dopuszcza się produktów 0%; opakowania plastikowe o pojemności 1-5 L; termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy.	21 dni	L	200			-	-	-
5	<b>Śmietana 30-36 UHT</b> , 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, bez dodatku mleka w proszku, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy, opakowanie jednostkowe 0,5 l, opakowanie: kartonik, producent: Piątnica lub równoważne.	21 dni	szt	40			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6	<b>Śmietana 15</b> -18%, UHT, 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, bez dodatku mleka w proszku, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy, opakowanie jednostkowe 0,5-1 l, opakowanie: kartonik, producent: Piątnica lub równoważne.	21 dni	L	50			-	-	-
7	<b>Jogurt owocowy różne smaki</b> - bez dodatku żelatyny wieprzowej, smak: łagodny, czysty, charakterystyczny dla wybranego dodatku, bez obcych posmaków, zapach: czysty, łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku, konsystencja: jednolita, gęsta z widocznymi kawałkami dodatków, barwa: jednolita w swojej masie z widocznymi kawałkami dodatku, różne smaki, bez dodatku mleka w proszku, zawiera żywe kultury bakterii, poziom cukru poniżej 13,5 g/100 g, pojemność 250g butelka plastikowa, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy.	21 dni	szt	300			-	-	-
8	<b>Jogurt owocowy typu Aktimel do picia</b> - butelka plastikowa poj. 100 g różne smaki, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy.	21 dni	szt	900			-	-	-
9	<b>Jogurt owocowy, różne smaki</b> - bez dodatku żelatyny wieprzowej, smak: łagodny, czysty, charakterystyczny dla wybranego dodatku, bez obcych posmaków, zapach: czysty, łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku, konsystencja: jednolita, gęsta z widocznymi kawałkami dodatków, barwa: jednolita w swojej masie z widocznymi kawałkami dodatku, różne smaki, bez dodatku mleka w proszku, zawiera żywe kultury bakterii, poziom cukru poniżej 13,5 g/100 g, pojemność 100-150g , termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy.	21 dni	szt	350			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
10	<b>Masto extra 82% -83%</b> niesolone w kostkach 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 200do 250g, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy.	21 dni	kg	100			-	-	-
11	<b>Mleko 3,2% UHT</b> - 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, producent: Trzebownik, Jasienica Rosielna lub równoważne, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy.	21 dni	szt	250			-	-	-
12	<b>Ser biały półtłusty</b> - 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.	21 dni	kg	50			-	-	-
13	<b>Serek topiony śmietankowy, kostka, paluszki</b> - smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita w całej masie, kształt owalny, opakowanie 100 g. Termin przydatności do spożycia min. 21 dni.	21 dni	szt	150			-	-	-
14	<b>Ser mozzarella tarta</b> - zawartość tłuszczu 15 g/100g, smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita w całej masie, Termin przydatności do spożycia min. 21dni.	21 dni	kg	15			-	-	-
15	<b>Ser typu greckiego - Feta</b> - ser sałatkowy - kanapkowy, półtłusty. Opakowanie 270g.Termin przydatności nie krótszy niż 21 dni	21 dni	szt	15			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
16	<b>Ser żółty krojony, plastry</b> - pełnotłusty, smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, mięsz elastyczny, barwa jednolita w całej masie, w plastrach, w opak.150-300g Termin przydatności do spożycia min. 21 dni.	21 dni	kg	5			-	-	-
17	<b>Ser żółty-Gouda, tyłzyski</b> - pełnotłusty, smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, mięsz elastyczny, barwa jednolita . Termin przydatności do spożycia min. 21 dni.	21 dni	kg	30			-	-	-
18	<b>Ser żółty-Gouda wiórki</b> - pełnotłusty, smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, mięsz elastyczny, barwa jednolita w całej masie, tarty, waga 2 kg. Termin przydatności do spożycia min. 21 dni.	21 dni	kg	100			-	-	-
19	<b>Serek homogenizowany różne smaki typu Danio, Monte</b> - opakowanie kubek plastikowy 150-200g, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy.	21 dni	szt	100			-	-	-
20	<b>Serek typu Almette</b> , 40% tłuszczu lub równoważny bez sztucznych barwników i konserwantów, serek twarogowy, puszysty. Spulchniony azotem pasteryzowany, 100% naturalnych składników, polskie mleko bez zagęstników, termin przydatności nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy, opakowanie jednostkowe 150 g	21 dni	szt	45			-	-	-
21	<b>Śmietana</b> - 18%, 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, bez dodatku mleka w proszku, termin przydatności nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy, opakowanie jednostkowe 330ml - 400 ml, opakowanie: kubki, producent: Piątnica lub równoważne.	14 dni	szt	100			-	-	-
22	<b>Masło w płynie Rama classic</b> – zapach mlekowy, bez obcych zapachów, w opakowaniu plastikowej butelce 900g, data ważności produktu nie krótsza, niż 21 dni od daty dostawy	21 dni	szt	8			-	-	-
Razem (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)									-



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

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

**FORMULARZ CENOWY**  
**CZĘŚĆ 7 - Dostawa pieczywa i wyrobów piekarniczych**

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	<b>Butka pszenna/Wrocławska/szwedka</b> - o wadze 100g, pieczywo mieszane produkowane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą wypieku butek, podłużna lub okrągła butka, z poprzecznym podziałem, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, skórka złocista do jasnobrązowej, aromat swoisty dla rodzaju butki, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony, oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	max 12 godz. od wypieku	szt.	2000			-	-	-
2	<b>Butka tarta</b> - opakowanie 0,5 kg, wysuszona butka pszenna drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa lub zgrzewka termokurczliwa, oznakowana, zabezpieczona (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	2 m-ce	szt.	60			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	<b>Chleb domowy/oliwski</b> - o wadze 500g, skład: mąka pszenna 60%, mąka żytnia 40%, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, pieczywo krojone - grubość kromki 1-1,2 cm, opakowany w folię, znakowany etykietami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości, podłużny lub okrągły bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze - kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony.	max 12 godz. od wypieku	szt.	50			-	-	-
4	<b>Chleb żytni -o wadze 400 g</b> , chleb świeży z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godz. od momentu wypieku, bez uszkodzeń mechanicznych, skórka brązowa, miękisz równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, zapach aromatyczny, swoisty dla rodzaju chleba.	max 12 godz. od wypieku	szt.	30			-	-	-
5	<b>Drożdżówki z różnym nadzieniem</b> - ser, marmolada, mak z bieżącej produkcji max. 12h od wypieku.	max 12 godz. od wypieku	szt.	32			-	-	-
6	<b>Pączek</b> - waga ok. 50g/ 1 szt. Z nadzieniem z marmolady różanej, z bieżącej produkcji maksymalnie 12 godz. od momentu smażenia.	max 12 godz. od wypieku	kg	350			-	-	-
7	<b>Butka maślana różne rodzaje</b> – waga 70 g, skład: mąka pszenna Typ 550, mąka żytnia Typ 720, woda, sól, drożdże, cukier, margaryna, jaja do smarowania	max 12 godz. od wypieku	szt.	150			-	-	-
8	<b>Butka grahamka</b> – waga 100 g, skład: mąka pszenna graham typ 1850, mąka pszenna chlebowa typ 750, woda, sól, drożdże	max 12 godz. od wypieku	szt.	100			-	-	-
9	<b>Butka paryska</b> – waga 300 g, skład : mąka pszenna typ 550, mąka żytnia typ 720, woda, sól, drożdże, cukier, dodatek wypiekowy lider	max 12 godz. od wypieku	szt.	30			-	-	-
10	<b>Rogal maślany</b> – waga 100 g, skład: mąka pszenna typ 550, mąka żytnia typ 720, woda, sól, drożdże, cukier, margaryna, jaja do smarowania	max 12 godz. od wypieku	szt.	50			-	-	-
11	<b>Chałka</b> – 300g, skład: mąka pszenna 550, mąka żytnia typ 720, woda, sól, drożdże, cukier, margaryna, jaja, kruszonka (margaryna, cukier, mąka pszenna typ 550)	max 12 godz. od wypieku	szt.	20			-	-	-

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
12	<b>Chleb razowy na miodzie krojony</b> – waga 500 g, chleb produkowany na zakwasie, uzyskanym metodą fermentacji z dodatkiem drożdży Skład: mąka żytnia typ 720, mąka pszenna typ 750, woda, pestki słonecznika, sól	max 12 godz. od wypieku	szt.	20			-	-	-
13	<b>Chleb razowy</b> – waga 400 g. Skład: mąka żytnia typ 2000, mąka pszenna typ 720, woda, sól. Chleb produkowany na zakwasie uzyskanym metodą fermentacji z dodatkiem drożdży.	max 12 godz. od wypieku	szt	45			-	-	-
14	<b>Chleb wieloziarnisty</b> - waga 450 g, skład: mąka pszenna, woda, zakwas [mąka żytnia, woda], nasiona siemienia lnianego 4,3 %, ziarno orkisz 3,3 %, ziarno owsa 1,3 %, sól, gluten pszenny, nasiona słonecznika 0,8 %, pestki dyni 0,6 %, drożdże, stód żytni 0,4 % [żyto 95 %, woda], płatki orkiszowe, mąka żytnia	max 12 godz. od wypieku	szt	20			-	-	-
15	<b>Chleb Tostowy</b> - waga 400g, skład: 65 % mąka pszenna, woda, 13 % zakwas pszenny chlebowy (woda, mąka pszenna), 2,8 % masło skoncentrowane (z mleka), drożdże, sól, cukier, mąka z bobu.	max 12 godz. od wypieku	Szt	20			-	-	-
16	<b>Buteczki mini</b> - waga 70g, skład: mąka pszenna (66,7%), woda, drożdże, sól, cukier, masło, sól	max 12 godz. od wypieku	szt	650			-	-	-
17	<b>Mini pizza</b> -waga 150g, skład: mąka pszenna, z dodatkiem drożdży, cukru, soli i tłuszczu roślinnego. Wymagane jest, aby nie zawierała konserwantów i sztucznych dodatków.	max 12 godz. od wypieku	szt	800			-	-	-
18	<b>Bagietka 400</b> g, pieczywo mieszane produkowane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą wypieku bułek, podłużna.	max 12 godz. od wypieku	szt	20			-	-	-
<b>Razem (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)</b>									-

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

**FORMULARZ CENOWY**  
**CZĘŚĆ 8 - Dostawa świeżych ryb**

Lp.	Nazwa Towaru	Termin przydatności od dostawy	J.m.	Ilość	Cena netto	VAT %	Cena brutto	Wartość netto (kol. 5 x kol. 6)	Wartość brutto [kol.9 + (kol.9 x kol.7)]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	<b>Filet z łososia atlantyckiego świeżego ze skórą tryb D</b> - smak ryby delikatny i soczysty, bez ości o charakterystycznej różowej barwie. Filety całe, bez zanieczyszczeń, przebarwień, zapach właściwy dla świeżej ryby. Ryba hodowlana. Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy.	3 dni	kg	100			-	-	-
2	<b>Pstrąg filety (350-400 g) świeże ze skórą tryb D</b> , Kolor i zapach właściwy dla gatunku, nieposzarpana, opakowanie do tego przeznaczone Termin przydatności do spożycia min. 3 dni od daty dostawy.	3 dni	kg	50			-	-	-
<b>Razem (kwotę brutto należy przenieść do formularza ofertowego)</b>									-

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

**Załącznik nr 3 do SWZ**

.....  
(nazwa i adres Wykonawcy)

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

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

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Sukcesywne dostawy artykułów spożywczych w roku 2026 dla Szkoły Podstawowej nr 44 w Gdańsku”, oświadczam, co następuje:

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

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 Pzp.
2. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... Ustawy Pzp (**podać podstawę wykluczenia z art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 ustawy Pzp**) <sup>2</sup>  
Jednocześnie oświadczam, że w związku z wystąpieniem ww. okolicznością, podjąłem - na podstawie art. 110 ust. 2 Pzp - środki naprawcze i zapobiegawcze (**wyjaśnienia w załączeniu**).
3. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 514), o których mowa w Rozdziale VII ust. 1 pkt 3 SWZ.

**OŚWIADCZENIE**

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

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

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

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

Załącznik nr 4 do SWZ

**Projektowane postanowienia umowne**

Umowa Nr .....

zawarta w dniu ..... w Gdańsku pomiędzy

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

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

**Szkoła Podstawowa nr 44 im. Adama Mickiewicza**, ul. Jagiellońska 24, 80-366 Gdańsk,

NIP 5842605798, REGON 000224254

zwaną dalej „Zamawiającym” reprezentowaną przez .....

a

..... z siedzibą w .....

zarejestrowaną w ..... pod numerem ..... NIP ..... REGON .....

posiadającą kapitał zakładowy w wysokości: ..... /jeśli dotyczy/

zwaną dalej WYKONAWCĄ, reprezentowaną przez .....

zwanymi dalej łącznie Stronami, a każda z osobną Stroną

*W wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na „sukcesywne dostawy artykułów spożywczych w roku 2026 dla Szkoły Podstawowej nr 44 w Gdańsku” (nr sprawy 1/ZP-SP44/2026) przeprowadzonego w trybie podstawowym bez prowadzenia negocjacji strony ustaliły co następuje:*

**§ 1. PRZEDMIOT UMOWY**

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

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

## **§ 2. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA UMOWY**

1. Dostawy będą wykonywane sukcesywnie w okresie od dnia zawarcia umowy do 31.12.2026 r., z zastrzeżeniem ust. 2 lub do wyczerpania maksymalnej wartości umowy, określonej w § 3 ust. 1.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przerw w dostawach wynikających kalendarza roku szkolnego, w tym przerwy wakacyjne, ferii i przerw świątecznych, wprowadzenia nauczania zdalnego oraz działania siły wyższej, w tym obostrzeń związanych z COVID-19.
3. Miejsce dostaw: magazyn kuchni w siedzibie Zamawiającego w Gdańsku, ul. Beethovena 20.

## **§ 3. WARTOŚĆ UMOWY**

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

## **§ 4. WARUNKI PŁATNOŚCI I SPOSÓB ZAPŁATY**

1. Za każdą wydaną i odebraną partię przedmiotu zamówienia Wykonawca wystawi Zamawiającemu dokument PZ z wyszczególnioną ilością i wartością zamówienia, natomiast fakturę VAT Wykonawca będzie wystawiał raz w miesiącu (na podstawie dokumentów PZ z danego miesiąca).
2. Na fakturze Wykonawca wymienia m. in.:
  - 1) *Nabywcę*: Gmina Miasta Gdańska, ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk, NIP: 5830011969,
  - 2) *Płatnika*: Szkoła Podstawowa nr 44, ul. Jagiellońska 24, 80-366 Gdańsk
  - 3) *Odbiorcę*: Gdańskie Centrum Usług Wspólnych, ul. Gen. Hallera 16/18, 80-426 Gdańsk,
  - 4) towar opisany w sposób zgodny z umową,
  - 5) jednostkę miary zgodnie z umową,
  - 6) ilość towaru,
  - 7) cenę jednostkową netto zgodnie z umową.

Po wejściu w życie obowiązku korzystania z Krajowego Systemu e-Faktur (KSeF) nagłówek faktury należy wypełniać w następujący sposób:



NABYWCA	<b>Podmiot 2</b>	NIP Nazwa Kod kraju Adres JST	<b>5830011969</b> Gmina Miasta Gdańska PL ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk <b>1</b>
ODBIORCA	<b>Podmiot 3</b>	NIP Nazwa Kod kraju Adres Rola – JST odbiorca	<b>5842605798</b> Szkoła Podstawowa nr 44 im. Adama Mickiewicza PL ul. Jagiellońska 24, 80-366 Gdańsk <b>8</b>
	<b>Warunki transakcji</b>	Umowa	Nr umowy .....

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

## **§ 5. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE I KONTROLA JAKOŚCI**

1. Wykonawca gwarantuje, że wytworzone i dostarczone towary spełniają wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, w szczególności wskazanymi w Opisie przedmiotu zamówienia.

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

## **§ 6. SPOSÓB ZAMAWIANIA I TERMINY DOSTAW**

1. Dostawy przedmiotu umowy będą odbywać się sukcesywnie w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach określonych w ust. 2, w oparciu o przekazane przez Zamawiającego zapotrzebowanie.
2. Przewidywana częstotliwość dostaw:
  - Część 1: Dostawy mięsa, drobiu i wędlin – 2-3 razy w tygodniu do godz. 7:30
  - Część 2: Dostawy artykułów spożywczych – 1-2 razy w tygodniu do godz. 10:00
  - Część 3: Dostawy produktów mrożonych – 1-2 razy w tygodniu do godz. 8:00
  - Część 4: Dostawy wyrobów garmażeryjnych- 1-2 razy w tygodniu do godz. 9:30
  - Część 5: Dostawy warzyw i owoców- 2 razy w tygodniu do godz. 7:30
  - Część 6: Dostawy produktów mleczarskich i jaj – 1-2 razy w tygodniu do godz. 10:00
  - Część 7: Dostawy pieczywa i wyrobów piekarniczych – 2-3 razy w tygodniu do godz. 7:30
  - Część 8: Dostawy świeżych ryb – 1 raz w miesiącu do godz. 10:00.
3. Zapotrzebowanie na poszczególne dostawy, określające zamawiany asortyment, jego ilości oraz termin dostawy zgodny z deklaracją Wykonawcy w ofercie, tj. .... **godzin** od złożenia zamówienia, będą składane najpóźniej do godziny 15:00.
4. Jeśli termin realizacji dostawy liczony od dnia złożenia zamówienia wypada w dzień wolny od pracy lub poza godzinami pracy Zamawiającego, terminem realizacji dostawy będzie pierwszy dzień roboczy następujący po dniu złożenia zamówienia, w godzinach wskazanych w ust. 2. Zamawiający może wyznaczyć dłuższy termin dostawy.
5. W przypadku niemożności zrealizowania przez Wykonawcę zamówienia we wskazanym w zapotrzebowaniu terminie w całości lub w części, Wykonawca winien powiadomić o tym fakcie Zamawiającego w terminie 2 godzin od otrzymania zapotrzebowania, o którym mowa w ust. 3.
6. W przypadku gdy Wykonawca nie dotrzyma terminu (godziny) dostawy, o którym mowa w ust. 2, lub gdy Wykonawca nie jest stanie zapewnić dostawy w terminie wskazanym w zapotrzebowaniu, o którym mowa w ust. 3, Zamawiający ma prawo dokonać zakupu artykułów spożywczych u innych dostawców na koszt Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę. Kwota zakupu asortymentu u innych dostawców zostanie zgodnie z wyborem Zamawiającego:
  - potrącona z należności Wykonawcy wynikających z niniejszej umowy, na co Wykonawca wyraża zgodę, albo
  - niezwłocznie zapłacona przez Wykonawcę na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego w wezwaniu do zapłaty.

7. Wykonawca będzie dostarczać przedmiot umowy własnym transportem, na własny koszt i na własne ryzyko. Wykonawca zobowiązuje się również do wyładunku towaru i wniesienia go do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego;

#### **§ 7. OBOWIĄZKI WYKONAWCY**

1. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówień zgodnie z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do umowy, w tym za przebieg, jakość oraz terminowe wykonanie umowy. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji umowy, rozumiana jako staranność profesjonalisty w działalności objętej przedmiotem niniejszej umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest do opakowania i znakowania towaru zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. Przy każdej dostawie Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
  - 1) specjalistycznego środka transportu odpowiedniego dla przewożonego towaru zgodnie z obowiązującymi przepisami, pod rygorem nie przyjęcia dostawy przez Zamawiającego,
  - 2) odpowiedniego zabezpieczenia towaru na czas przewozu, pod rygorem odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu,
  - 3) uczestnictwa kierowcy lub innej osoby wykonującej dostawę w odbiorze towaru, w tym pobraniu prób dostarczonego towaru w ramach reklamacji lub kontroli prewencyjnej, pod rygorem dokonania tych czynności bez udziału Wykonawcy na jego ryzyko,
  - 4) wniesienia przedmiotu dostawy przez pracowników Wykonawcy do magazynu Zamawiającego,
  - 5) udostępniania Zamawiającemu opakowań, w tym pojemników wielorazowego użytku, koszy, itp. na okres do zużycia artykułów spożywczych w nich dostarczonych,
  - 6) odbioru pojemników wielorazowego użytku, koszy, itp. odpadów po opakowaniowych na swój koszt, przy każdej następnej dostawie, o ile zostały opróżnione przez Zamawiającego,
  - 7) dostawy towaru z odpowiednim terminem ważności,
  - 8) dostawy towaru pełnowartościowego, nieuszkodzonego.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przyjęcia zwrotu i wymiany wadliwych, niespełniających wymagań określonych w niniejszej umowie lub uszkodzonych w wyniku transportu towarów na własny koszt.
5. <sup>1</sup>W przypadku awarii zamrażarek będących w posiadaniu Zamawiającego - Wykonawca zobowiązany jest nieodpłatnie użyć Zamawiającemu zamrażarki do czasu usunięcia awarii sprzętu. Przekazanie sprzętu Zamawiającemu i jego odbiór od Zamawiającego nastąpi transportem i na koszt Wykonawcy oraz zostanie potwierdzone protokołem przekazania/odbioru sprzętu (ze wskazaniem numeru seryjnego lub innego identyfikatora używanego sprzętu) podpisanym przez przedstawiciela Zamawiającego i Wykonawcy.

#### **§ 8. INNE ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY**

1. Wykonawca oświadcza, że przez cały okres obowiązywania umowy jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej na kwotę nie niższą niż wartość przedmiotu umowy w zakresie prowadzonej działalności obejmującym również odpowiedzialność ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe spowodowane przez wyprodukowane, dostarczone lub sprzedawane towary.
2. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić dokument ubezpieczenia, o którym mowa w ust. 1, na każde żądanie Zamawiającego.
3. Wykonawca pokrywa koszty leczenia osób poszkodowanych i przeprowadzenia zabiegów sanitarnych oraz zaspokaja roszczenia odszkodowawcze wynikające z zatruc dostarczonymi towarami.
4. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego kopie dokumentów potwierdzających zatwierdzenie przez Powiatowy Inspektorat Sanitarny pojazdów wykorzystywanych do przewozu artykułów spożywczych, a – w przypadku transportu mięsa lub produkty pochodzenia zwierzęcego –

---

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

również ich rejestrację w Głównym Inspektoracie Weterynaryjnym. Nieprzedstawienie ww. dokumentów stanowić będzie o nienależnym wykonywaniu umowy.

5. Wykonawca nie może przenieść na osobę trzecią zastawić wierzytelności należnych z tytułu umowy bez wiedzy i zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie.

### **§ 9. ODBIÓR ILOŚCIOWO-JAKOŚCIOWY**

1. Odbioru ilościowo-jakościowego towaru dokonuje w miejscu dostawy przedstawiciel Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienia z uwzględnieniem wymagań jakościowych określonych w Załączniku nr 1 do umowy i obowiązujących przepisach prawa.
2. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do każdej dostawy dokument PZ/WZ, na którym Przedstawiciel Zamawiającego potwierdzi przyjęcie dostawy towaru.
3. Przejście odpowiedzialności za towar następuje z chwilą jego odbioru w magazynie Zamawiającego, z tym zastrzeżeniem, że nie uchyla to odpowiedzialności Wykonawcy za ukryte wady jakościowe towaru.
4. Zamawiający może odmówić przyjęcia artykułów spożywczych:
  - a) których nie zamawiał bądź przekraczających zamówioną ilość,
  - b) niespełniających wymogów jakościowych określonych w niniejszej umowie, w tym załączniku nr 1 do umowy,
  - c) które zostały dostarczone z opóźnieniem, a w związku z czym Zamawiający zakupił je u innych dostawców.
5. W przypadku dostarczenia towaru w sposób wadliwy i niezgodny z zamówieniem, w szczególności ze względu na jakość lub ilość dostarczonych artykułów bądź uszkodzenie opakowań, Wykonawca na własny koszt uzupełni zamawiane ilości lub wymieni towar na wolny od wad, następnego dnia do godziny określonej w pkt. 12, o ile Zamawiający nie wyznaczy terminu dłuższego
6. W razie bezskutecznego upływu terminu, o którym mowa w ust. 6, Zamawiający ma prawo do rezygnacji z wadliwej dostawy lub brakującej ilości, z zastrzeżeniem ust. 7, oraz naliczenia kar umownych o których mowa w § 11 ust 1 pkt 2 i 3, chyba że zaistnieje sytuacja, o której mowa w § 10 ust. 4.
7. W przypadku rezygnacji z wadliwej dostawy lub brakującej ilości, Zamawiający ma prawo do zastosowania procedury, przewidzianej w § 6 ust. 6.
8. Osoby wyznaczone do nadzoru nad prawidłowym przebiegiem realizacji zamówienia:
  - a) po stronie Zamawiającego - ....., tel. ...., e-mail: .....
  - b) po stronie Wykonawcy - ....., tel. ...., e-mail: .....
 Zmiana danych, określonych w zdaniu powyżej nie stanowi zmiany umowy i następuje po uprzednim pisemnym powiadomieniu drugiej strony.

### **§ 10. POSTĘPOWANIE REKLAMACYJNE**

1. Zamawiający może wszcząć postępowanie reklamacyjne w następujących przypadkach:
  - 1) zaistnienia okoliczności wskazanych w § 9 ust. 6;
  - 2) stwierdzenia przez Zamawiającego ukrytych wad jakościowych, których nie można było stwierdzić przy odbiorze towaru.
2. Złożenie reklamacji polega na przestaniu przez Zamawiającego do Wykonawcy protokołu reklamacyjnego za pomocą poczty elektronicznej.
3. W przypadku złożenia reklamacji przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do jej rozpatrzenia i wyeliminowania wad opisanych w przestany protokole reklamacji (np. dokonania wymiany lub skorygowania dostawy albo usprawiedliwienia przyczyn opóźnienia dostawy) w terminie 24 godzin liczonym od godziny 14:00 dnia złożenia reklamacji, pod rygorem naliczenia kar umownych. Jeżeli upływ terminu na rozpatrzenie reklamacji przypada na dzień wolny od pracy, za zgodą Zamawiającego dopuszczalne jest dokonanie wymiany lub skorygowanie dostawy w pierwszym możliwym terminie.

4. W razie uwzględnienia reklamacji lub usprawiedliwienia przyczyn opóźnienia dostawy Zamawiający, na pisemny wniosek Wykonawcy może odstąpić od naliczenia kar umownych opisanych w § 11.
5. W razie odmowy uwzględnienia reklamacji lub braku uzasadnienia przekroczenia terminu dostawy, Zamawiający nalicza w maksymalnej wysokości kary umowne opisane w § 11. Za odmowę uwzględnienia reklamacji uznaje się również brak odpowiedzi na reklamację w terminie jej rozpatrzenia, o którym mowa w ust. 3
6. W razie odmowy uwzględnienia reklamacji dotyczącej jakości dostarczonego towaru, Zamawiający jest uprawniony do pobrania prób towaru i przekazania do zbadania we właściwej miejscowo dla Zamawiającego Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej lub w akredytowanym laboratorium. Wydane orzeczenie stanowi ostateczną podstawę do określenia jakości towaru.
7. Celem określenia zgodności dostarczonych towarów z normami jakościowymi i opisem przedmiotu zamówienia, Zamawiający może zlecić wykonanie badań jakościowych towarów Wykonawców, w stosunku do których zgłoszono reklamację, w akredytowanym laboratorium.
8. Koszty reklamacyjnych badań laboratoryjnych, o których mowa w ust. 6 i 7, ponosi strona, która błędnie oceniła jakość towaru. W przypadku potwierdzenia słuszności reklamacji Zamawiającego, Wykonawca dostarczy towar wolny od wad w terminie 2 dni roboczych od daty wydania orzeczenia, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.

#### **§ 11. KARY UMOWNE**

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

5. Wykonawca nie może zwolnić się od odpowiedzialności względem Zamawiającego z tego powodu, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy przez Wykonawcę było następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań wobec Wykonawcy przez osoby trzecie.
6. Za niedotrzymanie terminu płatności faktur Wykonawca może naliczyć Zamawiającemu odsetki ustawowe.

## **§ 12. ODSTĄPIENIE OD UMOWY**

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, bez wyznaczania Wykonawcy dodatkowego terminu na wykonanie zobowiązania, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o wystąpieniu co najmniej jednej z następujących okoliczności:
  - 1) trzykrotnego nieuzasadnionego przekroczenia terminów/godzin dostaw przez Wykonawcę,
  - 2) trzykrotnego nienależytego wykonywania umowy, w szczególności:
    - a) w przypadku stwierdzenia wad jakościowych towaru przy odbiorze dostawy,
    - b) w przypadku stwierdzenia niezgodności ilościowej towaru przy odbiorze dostawy,
    - c) w przypadku stwierdzenia ukrytych wad jakościowych towaru,
    - d) w przypadku stwierdzenia nieprawdliwości w zakresie znakowania oraz przewozu towarów.
  - 3) trzykrotnej odmowy dostarczenia towaru we wskazanym w zapotrzebowaniu terminie, o której mowa w § 6 ust. 5.
  - 4) dostarczenia towaru niespełniającego wymagań jakościowych, potwierdzonego wynikami badań przeprowadzonych w ramach kontroli prewencyjnej lub reklamacji,
  - 5) nakazania Zamawiającemu przez SANEPID zaprzestania dalszego zaopatrywania się u Wykonawcy,
  - 6) ogłoszenia upadłości lub likwidacji działalności Wykonawcy,
  - 7) zmian organizacyjnych u Zamawiającego.
2. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu zrealizowanych dostaw.
3. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty za zrealizowaną dostawę przez co najmniej 30 dni od upływu terminu płatności.

## **§ 13. WARUNKI ZMIANY UMOWY**

1. Zmiany postanowień zawartej umowy są dopuszczalne w następującym zakresie:
  - 1) dopuszcza się zmianę wartości brutto umowy, w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT, przy założeniu, że zmiana nie ulegnie wartości netto.
  - 2) dopuszcza się zmianę (wzrost albo obniżkę) cen jednostkowych netto określonych w załączniku nr 2 do umowy przy łącznym zachowaniu następujących warunków:
    - a) pierwsza waloryzacja może nastąpić po upływie 3 miesięcy, a następne nie częściej niż raz na kwartał;
    - b) waloryzacja może nastąpić, jeśli wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych kwartał do kwartału dla „żywności i napojów bezalkoholowych” opublikowany przez Główny Urząd Statystyczny w miesiącach kwiecień, lipiec, październik na stronie <https://stat.gov.pl/sygnalne/informacje-sygnalne/> będzie wyższy niż 5%;
    - b<sup>2</sup>) waloryzacja może nastąpić, jeśli średni wzrost cen skupu produktów rolnych („żywiec wołowy”, „żywiec wieprzowy” oraz „drób rzeźny”) obliczony na podstawie danych zawartych w informacji sygnalnej „Ceny produktów rolnych (w określonym miesiącu)”, opublikowanych przez Główny Urząd Statystyczny w danym miesiącu na stronie <https://stat.gov.pl/sygnalne/informacje-sygnalne/>, będzie wyższy niż 5%;
    - c) zmiana cen jednostkowych netto nie może przekroczyć wskaźnika, o którym mowa w lit. b);
    - d) wskaźnik GUS, o którym w lit. b, jest aktualny na dzień złożenia wniosku o zmianę;
    - e) waloryzacja następuje w odniesieniu do cen z dnia złożenia wniosku;

<sup>2</sup> Dotyczy części: Dostawy mięsa, drobiu i wędlin

- f) zmiana może nastąpić wyłącznie na pisemny wniosek jednej ze stron wraz z uzasadnieniem konieczności wprowadzenia tych zmian oraz podaniem nowych cen jednostkowych;
  - g) w przypadku obniżenia wskaźnika GUS, o którym w lit. a, zmiana cen może nastąpić na analogicznych zasadach.
- 3) dopuszcza się zmianę wartości umowy, w przypadku dokonania zmiany cen jednostkowych netto, o której mowa w pkt 2 powyżej; dopuszczalną wartość zmiany umowy ustala się w oparciu o zmienioną cenę oraz z uwzględnieniem niezrealizowanej ilości poszczególnych towarów.
  - 4) dopuszcza się zmiany w ilościach poszczególnych towarów określonych w załączniku nr 2 do umowy, przy zachowaniu następujących warunków:
    - a) zmiana wynika z potrzeb Zamawiającego, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
    - b) zmiana nie powoduje przekroczenia maksymalnej wartości umowy.
  - 5) dopuszcza się zmiany w rodzaju poszczególnych towarów określonych w załączniku nr 2 do umowy, przy zachowaniu następujących warunków:
    - a) zmiana wynika ze zmian konfekcjonowania dostarczanych towarów przez producenta, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
    - b) oferowane towary wycofano ze sprzedaży lub zakończył się na nie „sezon” (dla dostaw sezonowych), a proponowane zamienniki mają cechy nie gorsze niż poprzednie,
    - c) zmiana nie powoduje przekroczenia maksymalnej wartości umowy.
2. Poza przypadkami określonymi wyżej, zmiany umowy będą mogły nastąpić w następujących okolicznościach:
- 1) zaistnienia, po zawarciu umowy, przypadku siły wyższej, przez którą, na potrzeby niniejszego warunku, rozumieć należy zdarzenia zewnętrzne wobec łączącej strony więzi prawnej:
    - a) o charakterze niezależnym od stron,
    - b) którego strony nie mogły przewidzieć przed zawarciem umowy,
    - c) którego nie można uniknąć ani któremu strony nie mogły zapobiec przy zachowaniu należytej staranności, której nie można przypisać drugiej stronie;

Za siłę wyższą warunkującą zmianę umowy uważa się w szczególności takie zdarzenia jak: powódź, pożar i inne klęski żywiołowe, zamieszki, strajk, ataki terrorystyczne, działania wojenne, nagłe załamania atmosferyczne, nagłe przerwy w dostawie energii elektrycznej, wystąpienie licznych przypadków chorób zakaźnych, wymagających zamknięcia Placówki na czas wyznaczony przez Zamawiającego, promieniowanie lub skażenia.
  - 2) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia lub świadczenia stron,
  - 3) gdy zaistnieje inna, niemożliwa do przewidzenia w momencie zawarcia umowy okoliczność prawna, ekonomiczna lub techniczna, za którą żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności, skutkująca brakiem możliwości należytego wykonania umowy.
3. Zmiany do umowy następują na pisemny wniosek jednej ze stron wraz z uzasadnieniem konieczności wprowadzenia tych zmian.
4. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności.

#### **§ 14. INNE POSTANOWIENIA**

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

5. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach – po jednym dla Zamawiającego i dla Wykonawcy.

Załączniki do umowy:

Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2 – Formularz cenowy Wykonawcy

Załącznik nr 3 – Wzór protokołu reklamacyjnego

Załącznik nr 4 – Oświadczenie Wykonawcy

Załącznik nr 5 – Informacja ODO

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:



Załącznik nr 3 do umowy

**ZATWIERDZAM**

Miejscowość, dnia .....

.....  
Dyrektor placówki

**Protokół reklamacyjny /Wzór/**

Zamawiający .....

Wykonawca / Nr umowy: .....

Producent: .....

Data i godzina dostawy do Placówki: .....

Data i godzina stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie: .....

**Przyczyny reklamacji:**

**1/ dotyczące wad jakościowych artykułu spożywczego\*:**

Nazwa reklamowanego środka spożywczego: .....

Wyrób reklamowany pochodzi z partii produkcyjnej nr: .....

Ilość i wartość reklamowanego środka spożywczego: .....

Szczegółowy opis wad jakościowych produktu:

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

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

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

**2/ dotyczące terminowości dostaw\*:**

Data i dokładna godzina dostawy według zamówienia: .....

Data i dokładna godzina dostawy opóźnionej lub brak dostawy: .....

Wartość dostawy opóźnionej: .....

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

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

**3/ dotyczące niezgodności asortymentowo-ilościowych\*:**

Nazwa brakującego środka spożywczego: .....

Ilość i wartość brakującego środka spożywczego: .....

Szczegółowy opis niezgodności:

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

**4/ dotyczące warunków transportu\*:**

Wartość dostawy: .....

Szczegółowy opis niezgodności:

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

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

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

**5/ dotyczące opakowania i oznakowania\*:**

Wartość dostawy: .....

Szczegółowy opis dostawy:

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

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

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

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

**Sporządzający protokół**

.....