**ZAMAWIAJĄCY:**

Instytut Matematyczny Polskiej Akademii Nauk

ul. Śniadeckich 8, 00-656 Warszawa

zarejestrowany w Rejestrze Instytutów Naukowych Polskiej Akademii Nauk pod numerem rejestru RIN-III-19/98

NIP: 525-000-88-67; Regon: 000325860

Sukcesywne dostawy produktów mrożonych na potrzeby przygotowania konferencji i szkoleń oraz działalności komercyjnej Ośrodka Badawczo-Konferencyjnego IMPAN w Będlewie.

(postępowanie nr IMPAN-001327)

**Specyfikacja WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**(SWZ)**

1. **ZAMAWIAJĄCY**

Instytut Matematyczny Polskiej Akademii Nauk

ul. Śniadeckich 8, 00-656 Warszawa

zarejestrowany w Rejestrze Instytutów Naukowych Polskiej Akademii Nauk pod numerem rejestru RIN-III-19/98

NIP: 525-000-88-67; Regon: 000325860

1. **UWAGI OGÓLNE**
   1. Postępowanie prowadzone jest z wyłączeniem przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2022 r., poz. 1710 ze zm.).
   2. Niniejsza SWZ określa wymagania i tryb oceny ofert.
   3. Wykonawca powinien zapoznać się z wszystkimi informacjami zawartymi w SWZ, w celu prawidłowego przygotowania oferty.
   4. W kwestiach nie omówionych w niniejszej SWZ zastosowanie mają przepisy regulaminu  
      udzielania przez Instytut Matematyczny Polskiej Akademii Nauk zamówień publicznych nieobjętych obowiązkiem stosowania ustawy Prawo zamówień publicznych (opublikowanego na stronie internetowej [www.impan.pl](http://www.impan.pl)), zwanego „Regulaminem” oraz Kodeksu cywilnego.
   5. Platformę zakupową Instytutu przyjmuje się jako narzędzie wiodące do porozumiewania się pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą. Wszelką korespondencję, ofertę, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, Zamawiający i Wykonawca przekazują za pośrednictwem Platformy zakupowej
   6. Wszelkie dokumenty wymagające podpisów osób reprezentujących Wykonawcę muszą być złożone:

- w postaci elektronicznej - skanu (z widocznymi podpisami osób reprezentujących Wykonawcę)

lub

- w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

Dokumenty muszą być odpowiedniej jakości minimum 150 dpi (umożliwiające odczytanie treści zawartej w dokumencie).

* 1. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, może wezwać Wykonawcę, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, do złożenia w formie pisemnej: oferty, aktualnych oświadczeń lub dokumentów wymaganych w postępowaniu.
  2. W przypadku niedostarczenia powyższych dokumentów Zamawiający uznaje, że Wykonawca odmówił podpisania umowy i może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki zamknięcia postępowania bez dokonywania wyboru.

1. **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**
   1. Przedmiotem zamówienia objętym niniejszym postępowaniem jest: **Sukcesywne dostawy produktów mrożonych na potrzeby przygotowania konferencji i szkoleń oraz działalności komercyjnej Ośrodka Badawczo-Konferencyjnego IMPAN w Będlewie.**
   2. Opis przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 1** do niniejszej SWZ.
   3. Wykonanie przedmiotu zamówienia musi być zgodne z opisem przedmiotu zamówienia oraz z projektem umowy stanowiącym **załącznik nr 2** do niniejszej SWZ.
   4. Miejsce realizacji zamówienia: zgodnie z załączonym opisem przedmiotu zamówienia.
2. **WYMAGANY TERMIN WYKONANIA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Termin realizacji: zgodnie z załączonym opisem przedmiotu zamówienia.

1. **OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA I ZŁOŻENIA OFERTY**
   1. Ofertę należy złożyć za pośrednictwem Platformy zakupowej Instytutu, wyłącznie ze swojego profilu zarejestrowanego na Platformie zakupowej poprzez zapisanie w systemie jej wartości, przez uprawnionego pracownika Wykonawcy, z zastrzeżeniem pkt. 5.7.

Uznaje się, że osoba zamieszczająca na Platformie zakupowej Instytutu wszelkie dokumenty, wnioski, zawiadomienia oraz oferty jest upoważniona przez Wykonawcę i działa w jego imieniu.

* 1. Zapisanie oferty w platformie zakupowej Instytutu jest oświadczeniem woli Wykonawcy. Poprzez zapisanie oferty Wykonawca oświadcza, iż:
     1. spełnia wszystkie warunki określone SWZ, nie podlega wykluczeniu   
        na podstawie § 17 ust. 1 Regulaminu oraz posiada wiedzę i doświadczenie niezbędne do realizacji przedmiotowego zamówienia;
     2. nie podlega wykluczeniu 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;
     3. nie podlega wykluczeniu w ramach prowadzenia działań destabilizujących sytuację na Ukrainie, tzn. nie jest:

1. obywatelem rosyjskim lub osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem z siedzibą w Rosji,
2. osobą prawną, podmiotem lub organem, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a),
3. osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem działającym w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a) lub b),

oraz nie będzie realizować niniejszego zamówienia z udziałem podmiotów, o których mowa w lit. a)-c), (w tym w szczególności w roli podwykonawcy lub dostawcy), chyba że udział w realizacji zamówienia przypadający na podmioty, o których mowa w lit. a)-c), nie będące wykonawcą wynosi nie więcej niż 10 % wartości zamówienia;

* + 1. oferta zawiera wszystkie koszty wykonania zamówienia i nie będzie podlegała waloryzacji przez czas trwania umowy, o ile nie zastrzeżono inaczej w projekcie umowy;
    2. zaoferowany przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymogi określone przez Zamawiającego w SWZ, a w szczególności w opisie przedmiotu zamówienia, projekcie umowy;
    3. akceptuje postanowienia zawarte w projekcie umowy i w przypadku wyboru oferty zobowiązuje się do zawarcia umowy, na warunkach określonych w projekcie umowy, w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.
  1. Zamawiający może przed terminem składania ofert przedłużyć termin ich składania   
     z inicjatywy własnej lub przychylając się do wniosku Wykonawcy, który nie jest w stanie złożyć oferty w wyznaczonym terminie.
  2. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać złożoną przez siebie ofertę.
  3. Wykonawca nie może wycofać oferty po upływie terminu składania ofert.
  4. Treść złożonej oferty powinna być zgodna z treścią niniejszej SWZ.
  5. Do zapisanej w systemie oferty Wykonawca zobowiązany jest załączyć wymagane dokumenty w postaci plików elektronicznych.
  6. Postępowanie prowadzone będzie w języku polskim. Wszelkie oświadczenia, zawiadomienia i inne dokumenty będą składane w postępowaniu w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym winny być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski. Umowa w sprawie zamówienia publicznego lub zamówienie zakupu zostanie sporządzone w języku polskim.
  7. Nie dopuszcza się składania ofert **wariantowych oraz częściowych**.
  8. Oferty oraz wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie postępowania są jawne, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
  9. Zastrzeżeniu podlegają tylko te dokumenty wchodzące w skład oferty, które zawierają tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. W takim przypadku Wykonawca musi te informacje oznaczyć napisem „informacje objęte tajemnicą przedsiębiorstwa”. Przepis niniejszy stosuje się odpowiednio do dokumentów uzupełnianych.

**UWAGA!!!** Dokumenty oznaczone jako „informacje objęte tajemnicą przedsiębiorstwa” należy odpowiednio oznaczyć i załączyć na Platformie zakupowej, jako oddzielny plik. W przypadku załączania w/w dokumentów należy przy ich załączaniu odznaczyć odpowiedni checkbox.

* 1. Wykonawcy nie mogą zastrzec następujących informacji: imienia, nazwiska lub nazwy (firmy) oraz adresu Wykonawcy, a także informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności, o ile były żądane przez Zamawiającego i są zawarte w ofertach.
  2. Dostęp do informacji objętych tajemnicą oraz możliwość ich przetwarzania, mają: osoby biorące udział w przeprowadzeniu postępowania oraz Kierownik Zamawiającego.
  3. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Wymaga się, aby Wykonawca zdobył wszystkie informacje niezbędne do przygotowania oferty.
  4. W przypadku rozbieżności pomiędzy wartością wskazaną w skanie oferty, a wartością wprowadzoną do Platformy zakupowej Instytutu, Zamawiający przyjmie, iż ostateczną wartością oferty jest wartość wprowadzona do Platformy zakupowej Instytutu.
  5. W przypadku, gdy Wykonawca nie zapisze na Platformie zakupowej Instytutu wartości swojej oferty, Wykonawca ten zostanie wyproszony z postępowania.

1. **INFORMACJE DOTYCZĄCE WARUNKÓW WYMAGANYCH OD WYKONAWCÓW**
   1. O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, składający ważną ofertę, którzy:
      1. nie podlegają wykluczeniu na podstawie § 17 ust. 1 Regulaminu oraz posiadają wiedzę i doświadczenie niezbędne do realizacji przedmiotowego zamówienia;
      2. nie podlegają wykluczeniu 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;
      3. nie podlegają wykluczeniu w ramach prowadzenia działań destabilizujących sytuację na Ukrainie, tzn. nie są:
2. obywatelem rosyjskim lub osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem z siedzibą w Rosji,
3. osobą prawną, podmiotem lub organem, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a),
4. osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem działającym w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a) lub b),

oraz nie będą realizować niniejszego zamówienia z udziałem podmiotów, o których mowa w lit. a)-c), (w tym w szczególności w roli podwykonawcy lub dostawcy), chyba że udział w realizacji zamówienia przypadający na podmioty, o których mowa w lit. a)-c), nie będące wykonawcą wynosi nie więcej niż 10 % wartości zamówienia;

* 1. Ocena spełnienia przedstawionych warunków zostanie dokonana wg formuły „spełnia-nie spełnia”, na podstawie dokumentów wymienionych w pkt 7.1. SWZ.
  2. W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia przez dwóch lub więcej Wykonawców Zamawiający będzie oceniał: posiadaną przez nich łącznie wiedzę i doświadczenie, zdolności techniczne, zdolności zawodowe (w zależności od warunku), natomiast brak podstaw wykluczenia w zakresie okoliczności wskazanych w § 17 ust. 1 Regulaminu oraz w pkt 6.1.2. i 6.1.3. SWZ, będzie oceniany w odniesieniu do każdego z Wykonawców niezależnie od sposobu złożenia oświadczenia o braku podstaw wykluczenia.

1. **INFORMACJA O DOKUMENTACH WYMAGANYCH OD WYKONAWCY**
   1. Wykonawca w celu wykazania, iż spełnia wymagane warunki, zobowiązany jest dołączyć do oferty wskazane poniżej dokumenty: nie dotyczy.
   2. Wykonawca w celu wykazania, iż zaoferowany przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymogi określone przez Zamawiającego, zobowiązany jest dołączyć do oferty wskazane poniżej dokumenty:
      1. Karty produktu, etykiety, karty katalogowe lub inne dokumenty potwierdzające spełnianie przez oferowane produkty wymagań wskazanych w OPZ.
   3. W przypadku składania oferty przez **podmioty występujące wspólnie,** należy do oferty dołączyć:
      1. oświadczenie Wykonawców o niepodleganiu wykluczeniu na podstawie § 17 ust. 1 Regulaminu oraz pkt 6.1.2. i 6.1.3. SWZ i spełnieniu warunków określonych w pkt 7.1. SWZ na formularzu stanowiącym **załącznik nr 3 do niniejszej SWZ** (oświadczenie wspólne lub oświadczenie złożone przez każdy z podmiotów występujących wspólnie);
      2. dokumenty wymienione w pkt 7.1.1., 7.1.2., wspólnie lub przez przynajmniej jeden z podmiotów występujących wspólnie (każdy dokument może dotyczyć innego podmiotu występującego wspólnie);
      3. pełnomocnictwo do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarciu umowy (dotyczy także wspólników spółki cywilnej, o ile reprezentowanie nie wynika z treści umowy spółki cywilnej).
   4. W przypadku składania oferty przez wspólników spółki cywilnej dokument, o którym mowa w pkt 7.4.1. powinien być podpisany przez wszystkich wspólników.
   5. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik do oferty musi zostać załączone pełnomocnictwo zgodnie z pkt 2.6. SWZ, określające zakres umocowania, podpisane przez osobę/osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy.
2. **WADIUM ORAZ ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

Zamawiający odstępuje od wymogu żądania wniesienia wadium oraz od wymogu wniesienia przez Wykonawcę zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

1. **TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**
   1. Termin związania ofertą **wynosi 60 dni.**
   2. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
   3. Pozostałe uregulowania odnośnie terminu związania ofertą znajdują się w § 32 ust. 8-12 Regulaminu.
2. **KRYTERIUM OCENY OFERT I JEGO ZNACZENIE**

Przy ocenie oferty Zamawiający będzie oceniał oferty wg kryterium wskazanego w platformie zakupowej Instytutu.

1. **SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY**
   1. Podana przez Wykonawcę cena (wynagrodzenie) będzie wynagrodzeniem maksymalnym.
   2. Cena oferty musi być skalkulowana w sposób jednoznaczny, powinna zawierać wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, ze szczególnym uwzględnieniem warunków realizacji przedmiotu zamówienia opisanych w projekcie umowy stanowiącym **załącznik nr 2 do SWZ.**
   3. Walutą ceny oferowanej jest złoty polski.
   4. W niniejszym postępowaniu należy stosować zasady zaokrąglania do pełnego grosza (dwóch miejsc po przecinku) w następujący sposób: końcówki poniżej 0,5 grosza należy pomijać, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrąglić do 1 grosza (tj. jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest mniejsza lub równa „4” należy zaokrąglić w dół, jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest równa lub większa od „5” zaokrąglić w górę).
   5. Wszelkie rozliczenia dotyczące realizacji zamówienia opisanego w niniejszej SWZ dokonywane będą w złotych polskich.
2. **TRYB UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ TREŚCI SWZ**

Uregulowania odnośnie trybu udzielania wyjaśnień w sprawach dotyczących SWZ znajdują się w § 22 ust 1-4 Regulaminu.

1. **OTWARCIA OFERT**
   1. Otwarcie ofert odbywa się automatycznie w wyznaczonym terminie na Platformie zakupowej Instytutu.
2. **WYBÓR OFERT**
   1. Uregulowania odnośnie wyboru oferty znajdują się w § 32 i 33 Regulaminu.
3. **ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ**
   1. Środki ochrony prawnej przysługują wykonawcom biorącym udział w postępowaniu oraz uczestnikom konkursu, jeżeli ich interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów Kc.
   2. Odwołaniu nie podlegają:
      1. wezwanie wykonawców lub odstąpienie od wezwania dotyczącego uzupełnienia dokumentów;
      2. zamknięcie postępowania;
      3. wybór sposobu ogłoszenia o zamówieniu;
4. **INFORMACJA O ZAMIARZE SKORZYSTANIA Z KOLEJNYCH ETAPÓW POSTĘPOWANIA**
   1. Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z kolejnych etapów postępowania zgodnie z § 7 ust. 5 Regulaminu.
   2. Oferty złożone przez Wykonawców w poprzednich etapach niniejszego postępowania pozostają ważne w przypadku, jeśli Wykonawca nie złoży oferty w kolejnym etapie postępowania lub jego oferta dodatkowa zostanie odrzucona.
5. **WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW**
   1. Opis przedmiotu zamówienia (załącznik nr 1)
   2. Projekt umowy (załącznik nr 2)
   3. Oświadczenie podmiotów występującego/ych wspólnie (załącznik nr 3)

**INFORMACJA W ZAKRESIE OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH PRZETWARZANYCH PRZEZ INSTYTUT MATEMATYCZNY POLSKIEJ AKADEMII NAUK W PROCESIE UDZIELANIA ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 ogólnego 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 95/460WE (RODO) informujemy, iż w przypadku uczestnictwa w procesie udzielania zamówień:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Instytut Matematyczny Polskiej Akademii Nauk, ul. Śniadeckich 8, 00-656 Warszawa, zarejestrowany w Rejestrze Instytutów Naukowych Polskiej Akademii Nauk pod numerem rejestru RIN-III-19/98, NIP: 525-000-88-67; Regon: 000325860;
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych Osobowych. Dane kontaktowe do Inspektora Ochrony Danych Osobowych w Instytucie Matematycznym Polskiej Akademii Nauk: [iodo@impan.pl](mailto:iodo@impan.pl).
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu przygotowania i przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego / realizacji umowy zawartej w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, a także dla celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez administratora oraz realizacji umowy, na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i f RODO;
4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres:
5. przygotowania i przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego – przez ten okres;
6. 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
7. realizacji umowy zawartej w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego – przez ten okres;
8. po zakończeniu realizacji umowy przez okres, w którym administrator będzie realizował cele wynikające z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez administratora, które są związane przedmiotowo z umową lub obowiązkami wynikającymi z przepisów prawa powszechnie obowiązującego, takich jak: przepisy podatkowe, ubezpieczeń majątkowych, dochodzenie odszkodowań i likwidacji szkód, ochrony praw autorskich, ubezpieczeń społecznych, o zasobie archiwalnym.
9. Pani/Pana dane osobowe mogą zostać przekazane następującym podmiotom:
10. odbiorcami danych będą podmioty, którym dokumentacja postępowania zostanie udostępniona na podstawie właściwych przepisów prawa;
11. dostawcom systemów informatycznych, z którymi współpracuje Administrator, w celu utrzymania ciągłości oraz poprawności działania systemów;
12. podmiotom prowadzącym działalność pocztową lub kurierską w celu dostarczenia korespondencji;
13. podmiotom świadczącym usługi konsultingowe i doradcze (w tym prawne lub podatkowe), z którymi współpracuje Administrator;
14. upoważnionym z mocy prawa podmiotom na udokumentowany wniosek.
15. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących, związany jest z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z Regulaminu.
16. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane   
    w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
17. Posiada Pani/Pan:

* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **\***;
* 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 \*\*;
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.

1. Nie przysługuje Pani/Panu:

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

1. Ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do właściwego organu nadzorczego w zakresie ochrony danych osobowych tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w zakresie ochrony danych osobowych, gdy uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy o ochronie danych osobowych, w tym przepisy RODO.
2. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest dobrowolne, niemniej jest również warunkiem uczestnictwa Pani/Pana w procesie udzielenia zamówienia publicznego oraz wymogiem określonym w Regulaminie. Konsekwencją niepodania danych osobowych będzie brak możliwości udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
3. Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciążącym na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie   
   co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

------------------------------------------------------

***\* Wyjaśnienie:*** *skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy.*

***\*\* Wyjaśnienie:*** *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.* Z*głoszenie żądania ograniczenia przetwarzania nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania.*

***Załącznik nr 1 do SWZ***

**Opis przedmiotu zamówienia**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa towaru** | **Pojemność opakowania (parametr równoważności)** | **Opis (parametry równoważności)** | **JM** | **Szacunkowa ilość (szt./op.)** |
| **0** | **1** | **2** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | BOROWIK MROŻONY KOSTKA KL II | 2,5 kg (+/- 10%) | Mrożony, naturalny borowik, rozdrobniony w kostki o rozmiarze od kilku do kilkunastu milimetrów bez dodatków chemicznych ani konserwantów. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Opakowanie: Foliowe lub plastikowe opakowanie, szczelnie zamknięte w celu zachowania świeżości i jakości produktu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 50 |
| 2 | BOROWIK MROŻONY POŁÓWKI | 2,5 kg (+/- 10%) | Mrożony, naturalny borowik, pokrojony na połówki. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Skład: 100% naturalne borowiki bez dodatków chemicznych ani konserwantów. Opakowanie: foliowe lub plastikowe, które są szczelnie zamknięte w celu zachowania świeżości i jakości produktu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 20 |
| 3 | BROKUŁY MROŻONE | 2,5 kg (+/- 10%) | Mrożone brokuły. Rozmiar: 40/60 mm. Skład mrożonych brokułów zawiera wyłącznie różyczki brokuły, produkt nie zawiera żadnych dodatków ani konserwantów. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Opakowanie: w worki lub pudełka z tworzywa sztucznego, które zapobiegają dostawaniu się powietrza do środka opakowania. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 150 |
| 4 | BUKIET WARZYW | 2,5 kg (+/- 10%) | Mieszanka warzyw składająca się z: marchwi, fasolki szparagowej, groszku cukrowego, brokuł, kalafiora, papryki, cukinii, selera naciowego i cebuli. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Pakowane w worki lub pudełka z tworzywa sztucznego, które zapobiegają dostawaniu się powietrza do środka opakowania. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 160 |
| 5 | BURGER VEGANSKI FALAFEL | 1 kg (+/- 10%) | Burger wegański przygotowany z roślin zamrożony w opakowaniu pozwalającym na przechowywanie w zamrażarce. Skład: Warzywa 66% (cieciorka 27,5% (+/- 5%), kalafior 25,5% (+/- 5%), cebula 13% (+/- 5%)), kasza bulgur gotowana (woda, pszenica) 11% (+/- 5%), orkisz gotowany (woda, pszenica orkiszowa) 9,2% (+/- 5%), olej słonecznikowy 8-10%, kolendra, natka pietruszki, mąka lniana, sól, emulgator: metyloceluloza, kumin, czosnek suszony, kolendra w ziarnach, papryka. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 25 |
| 6 | Brukselka | 2,5 kg (+/- 10%) | Brukselka mrożona 15/30 mm Produkt nie zawiera żadnych dodatków, barwników ani konserwantów. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Pakowana w opakowania z tworzywa sztucznego lub folii aluminiowej. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 30 |
| 7 | CIASTO FRANCUSKIE XXL | 375 g (+/- 10%) | Ciasto francuskie w formatach plastrów do użycia. Skład: mąka pszenna, woda, tłuszcz palmowy, alkohol etylowy, cukier, sól spożywcza, regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 40 |
| 8 | DYNIA KOSTKA | 2,5 kg (+/- 10%) | Dynia w kostkach mrożona. Skład: dynia oraz naturalne składniki konserwujące. Produkt nie zawiera żadnych dodatków, barwników ani konserwantów. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Pakowana w opakowania z tworzywa sztucznego lub folii aluminiowej. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 30 |
| 9 | FASOLKA MROŻONKA ŻÓŁTA W CAŁOŚCI | 2,5 - 3 kg | Fasola szparagowa żółta mrożona w całości. Skład: fasola szparagowa 100%. Produkt nie zawiera żadnych dodatków, barwników ani konserwantów. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Pakowana w opakowania z tworzywa sztucznego lub folii aluminiowej. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 60 |
| 10 | FASOLKA MROŻONKA ŻÓŁTA CIĘTA | 2,5 kg (+/- 10%) | Fasola szparagowa żółta mrożona cięta na nie mniejsze części niż 3 cm. Skład: fasola szparagowa pocięta. Produkt nie zawiera żadnych dodatków, barwników ani konserwantów. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Pakowana w opakowania z tworzywa sztucznego lub folii aluminiowej. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 40 |
| 11 | FASOLKA MROŻONKA ZIELONA W CAŁOŚCI | 2,5 kg (+/- 10%) | Fasola szparagowa zielona mrożona w całości. Skład: fasola szparagowa zielona. Produkt nie zawiera żadnych dodatków, barwników ani konserwantów. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Pakowana w opakowania z tworzywa sztucznego lub folii aluminiowej. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 30 |
| 12 | FASOLKA MROŻONKA Zielona cięta | 2,5 kg (+/- 10%) | Fasola szparagowa zielona mrożona cięta na nie mniejsze części niż 3 cm. Skład: fasola szparagowa pocięta. Produkt nie zawiera żadnych dodatków, barwników ani konserwantów. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Pakowana w opakowania z tworzywa sztucznego lub folii aluminiowej. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 30 |
| 13 | FRYTKI JULIENNE | 2,5 kg (+/- 10%) | Frytki julienne produkowane z ziemniaków. Frytki Julienie w formie kawałków ziemniaków pokrojonych w formacie "julienne", czyli w postaci paseczków o boku nie większym niż 7 mm. Skład: ziemniaki i olej słonecznikowy. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Opakowanie jednostkowe torebka foliowa termozgrzewalna. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 140 |
| 14 | FRYTKI SUPER CRUNCH CHRUPIĄCE 7MM | 2,5 kg (+/- 10%) | Frytki Super Crunch krojone w paski o długości boku 9 mm przygotowane do podgrzania w piekarniku lub frytkownicy. Skład frytek obejmuje między innymi: ziemniaki, olej roślinny (zawierający olej palmowy), skrobię, sól, substancję zagęszczającą oraz przyprawy. Opakowania szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Opakowanie jednostkowe torebka foliowa termozgrzewalna. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 40 |
| 15 | GNOCCHI | 2,5 kg (+/- 10%) | Skład: ziemniaki (75%), mąka pszenna, jaja, sól, skrobia ziemniaczana, emulgator, kwasów tłuszczowych. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Pakowane w opakowania z tworzywa sztucznego lub foliowe worki. Opakowania są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | Kg | 20 |
| 16 | GNOCCHI SZPINAKOWE | 2,5 kg (+/- 10%) | Skład gnocchi obejmuje między innymi: ziemniaki (75%), mąka pszenna, jaja, sól, skrobia ziemniaczana, emulgator, kwasów tłuszczowych, szpinak lub pesto. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Pakowane w opakowania z tworzywa sztucznego lub foliowe worki. Opakowania są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 20 |
| 17 | GROSZEK Z MARCHEWKĄ MROŻONKA | 2,5 kg (+/- 10%) | Skład: groszek (50%) (+/- 10%) i marchewka (50%) (+/- 10%). Produkty nie zawierają żadnych dodatków ani konserwantów. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Opakowania są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 100 |
| 18 | KALAFIOR DUŻA RÓŻYCZKA MROŻONKA | 2,5 - 3 kg | Produkt mrożony. Rozmiar cząstki 40/60 mm. Skład: kalafior 100%. Wyłącznie naturalne składniki, bez żadnych dodatków czy konserwantów. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Opakowania są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 150 |
| 19 | KALAFIOR ROMANESCO DUŻA RÓŻYCZKA MROŻONKA | 2,5 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Skład: kalafior Romanesco 100 %. Wyłącznie naturalne składniki, bez żadnych dodatków czy konserwantów Rozmiar 30/50. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Opakowania są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 30 |
| 20 | KLUSKI ŚLASKIE | 2 - 2,5 kg | Produkt mrożony. Skład: ziemniaki (60%), mąka pszenna, jajka, skrobia ziemniaczana, sól. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Opakowania są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 25 |
| 21 | KOPYTKA MROŻONE | 500 kg (+/- 10%) | Skład: ziemniaki (50%), mąka pszenna, woda, mąka ziemniaczana, jaja, sól. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Kopytka mrożone są pakowane w opakowania z tworzywa sztucznego. Opakowania są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 100 |
| 22 | KOPEREK | 1 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Koperek wykorzystywany jako przyprawa do różnych potraw. Skład: świeży koperek (100%). Produkt nie zawiera żadnych konserwantów ani sztucznych dodatków. Koper jest pakowany w plastikowe torebki lub pojemniki. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Opakowania są szczelnie zamknięte w celu zachowania świeżości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | Kg | 20 |
| 23 | PALUSZKI KRABOWE SURIMI | 250 g (+/- 10%) | Produkt mrożony. Kraby Surimi to produkty rybne wykonane z mielonego mięsa rybnego, ryb morskich, takich jak mintaj, białoryba czy karmazyn. Mięso przetworzone z dodatkiem skrobi, białek, oleju, aromatów i innych dodatków w celu uzyskania konsystencji przypominającej mięso kraba. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Skład: mięso rybne (zwykle mintaj, białoryb lub karmazyn), woda, skrobia, białko sojowe, olej roślinny, sól, cukier, aromaty, stabilizatory i przeciwutleniacze. Opakowania powinno być szczelnie zamknięte w celu zachowania świeżości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 120 |
| 24 | KREWETKI KOKTAILOWE MROŻONE | 800 g (+/- 10%) | Rozmiar 20/30 mm. Skład krewetek koktajlowych mrożonych zawiera wyłącznie krewetki oraz naturalne składniki konserwujące. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Opakowania są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 10 |
| 25 | KUKRYDZA KOLBA MROŻONE | 10 kg (+/- 10%) | Kukurydza kolba mrożona. Skład "Kukurydzy kolby mrożonej" to: kukurydza kolba, woda. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Pakowane w foliowe torby lub pudełka z tworzywa sztucznego, które zapobiegają dostawaniu się powietrza i wilgoci do środka opakowania. Opakowania powinno być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. | op. | 8 |
| 26 | KULKI ZIEMNIACZANE POMMES NOISETTES | 2,5 kg (+/- 10%) | Kulki ziemniaczane powinny być , bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Skład "Kulek ziemniaczanych Pommes Noisettes" to między innymi: ziemniaki, olej roślinny, skrobia ziemniaczana, sól, naturalne aromaty i substancje konserwujące. Produkt ten pakowany jest w foliowe torby lub pudełka z tworzywa sztucznego, które zapobiegają dostawaniu się powietrza i wilgoci do środka opakowania. Opakowania powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. | op. | 15 |
| 27 | KURKA CAŁA | 2,5 kg (+/- 10%) | Kurka grzyb cały, mrożony. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Skład 100% grzyb kurka. Pakowana w opakowania z tworzywa sztucznego. Opakowania są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 18 |
| 28 | KURKA KRUSZONA | 2,5 kg (+/- 10%) | Kurka grzyb kruszony, mrożony. Składa się z grzybów kurki kruszonych. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Skład 100% kurki. Pakowana w opakowania z tworzywa sztucznego. Opakowania szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 18 |
| 29 | MIRUNA NOWOZELANDZKA | 20 kg (+/- 5%) | Filety ryby mrożonej bez skóry z maksymalną zawartością glazury 35%. Pakowane w worek foliowy vacuum. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Opakowania powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 10 |
| 30 | ŁOSOŚ ATLANTYCKI FILET Z/S | 1,6 kg (+/- 10%) | Łosoś norweski filet ze skórą mrożony. Skład: filet ze skórą łososia norweskiego oraz naturalne składniki konserwujące. Brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C. elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości. Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 80 |
| 31 | TILAPIA NILOWA | 3,5 kg (+/- 10%) | Filety ryby mrożonej bez skóry z maksymalną zawartością glazury 35%. Pakowane w worek foliowy vacuum. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Opakowania powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 10 |
| 32 | DORSZ ATLANTYCKI | 4 kg (+/- 10%) | Filety ryby mrożonej bez skóry z maksymalną zawartością glazury 35%. Pakowane w worek foliowy vacuum. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Opakowania powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 12 |
| 33 | LIN | 4 kg (+/- 10%) | Filety ryby mrożonej ze skórą z maksymalną zawartością glazury 35%. Pakowane w worek foliowy vacuum. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Opakowania powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 10 |
| 34 | MARCHEW MINI MROŻONKA | 2,5 kg (+/- 10%) | Marchew mini mrożonka to produkt spożywczy w postaci mrożonej marchwi o średnicy nie przekraczającej 15 mm i długości nie przekraczającej 150 mm. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Skład: marchewki 100%. Produkt dostarczony w opakowaniach, które są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 70 |
| 35 | MIESZANKA CHIŃSKA MROŻONKA | 2,5 kg (+/- 10%) | Mieszanka chińskich warzyw. Skład: marchew, papryka, kiełki fasoli Mung, grzyby chińskie Mun, kalafior, pędy bambusa, pietruszka, cebula, por. Produkt dostarczony w opakowaniach, które są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 5 |
| 36 | PIEROGI Z SEREM | 2 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Pierogi- wyrób kulinarny o wadze 30-35g w postaci małych, okrągłych lub półksiężycowatych kawałków ciasta, które można gotować lub smażyć w wodzie lub na patelni. Skład; ciasto: mąka pszenna, woda, jajka, sól. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Farsz: ser biały lub twaróg, jajka, cukier, sól, wanilia (opcjonalnie). Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 35 |
| 37 | PIEROGI Z TRUSKAWKAMI | 2 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Pierogi - wyrób kulinarny o wadze jednostkowej 30-35g. Małe, okrągłe lub półksiężycowate kawałki ciasta, które można gotować lub smażyć w wodzie lub na patelni. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Skład: mąka pszenna, truskawki 30-35 %, woda, cukier, skrobia modyfikowana, olej rzepakowy, sól. Produkt dostarczony w opakowaniach, które są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 35 |
| 38 | PIEROGI Z KAPUSTA I GRZYBAMI | 2 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Pierogi - wyrób kulinarny o wadze jednostkowej 30-35g. Małe, okrągłe lub półksiężycowate kawałki ciasta, które można gotować lub smażyć w wodzie lub na patelni. Skład: ciasto: mąka pszenna, woda, jajka, sól, Farsz: kapusta kiszona, grzyby suszone lub świeże, cebula, sól, pieprz, olej roślinny. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Produkt dostarczony w opakowaniach, które są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 25 |
| 39 | PIEROGI ZE SZPINAKIEM | 0,5 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Pierogi - wyrób kulinarny o wadze jednostkowej 30-35g. Małe, okrągłe lub półksiężycowate kawałki ciasta, które można gotować lub smażyć w wodzie lub na patelni. Skład: Ciasto: mąka pszenna, woda, jajka, sól, Farsz: szpinak, ser biały, cebula, sól, pieprz, masło lub olej. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Produkt dostarczony w opakowaniach, które są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 40 |
| 40 | PIETRUSZKA NATKA MROŻONA | 1 kg (+/- 10%) | Posiekana i zamrożona. Skład: zamrożona natka pietruszki 100%. Produkt ten nie zawiera innych dodatków. Produkt dostarczony w opakowaniach, które są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 40 |
| 41 | SANDACZ FILET MROŻONY | 4,5 kg (+/- 10%) | Mrożona ryba – sandacz. Skład sandacza mrożonego to 100% naturalny produkt, zawierający tylko rybę. elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości. Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | Kg | 18 |
| 42 | SZPARAGI BIAŁE | 1 kg (+/- 10%) | Szparagi białe mrożone - produkt, który pochodzi z upraw ekologicznych. Szparagi białe powinny być zbierane i mrożone w czasie, gdy są w pełni dojrzałe. Produkt składa się wyłącznie z szparagów białych, bez dodatku jakichkolwiek konserwantów czy innych substancji chemicznych. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Produkt dostarczony w opakowaniach, które są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | Kg | 10 |
| 43 | SZPARAGI ZIELONE | 1 kg (+/- 10%) | Szparagi zielone mrożone - produkt, który pochodzi z upraw ekologicznych. Szparagi zielone powinny być zbierane i mrożone w czasie, gdy są w pełni dojrzałe. Produkt składa się wyłącznie z szparagów białych, bez dodatku jakichkolwiek konserwantów czy innych substancji chemicznych. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Produkt dostarczony w opakowaniach, które są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | Kg | 10 |
| 44 | SZPINAK MROŻONY LIŚCIE | 2,5 kg (+/- 10%) | Szpinak mrożony to produkt z upraw ekologicznych. Szpinak powinien być zbierany i mrożony w czasie, gdy jest w pełni dojrzały. Produkt składa się wyłącznie z liści szpinaku, bez dodatku jakichkolwiek konserwantów czy innych substancji chemicznych. Produkt dostarczony w opakowaniach, które są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 60 |
| 45 | TALARKI ZIEMNIACZANE | 2,5 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Produkt składający się z ziemniaków i skrobi ziemniaczanej. Produkt nie zawiera sztucznych barwników ani konserwantów. Produkt dostarczony w opakowaniach, które są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 100 |
| 46 | WEGAŃSKIE JAK MIELONE | 2 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Mielone wegańskie to produkt, który nie zawiera mięsa ani produktów pochodzenia zwierzęcego. Składa się między innymi z roślinnych białek i błonnika oraz wyselekcjonowanych przypraw. Produkt dostarczony w opakowaniach, które są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Skład: Woda, białko konopne; białko grochu; oleje roślinne: kokosowy, rzepakowy; substancja zagęszczająca: metyloceluloza; ekstrakt drożdżowy; błonnik; przyprawy; skrobia ziemniaczana; skrobia kukurydziana; aromaty; sól. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 7 |
| 47 | FILETY WEGAŃSKIE | 2 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Skład: białko sojowe ponownie uwodnione 90,2% (+/- 10%), olej rzepakowy, ocet spirytusowy, ekstrakt drożdży, aromaty. Może zawierać: jaja, gluten, gorczycę, nasiona sezamu i seler. Produkt odpowiedni dla wegetarian. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 10 |
| 48 | TORTELLONI Z RICOTTĄ I SZPIN. | 2 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Tortelloni z ricottą i szpinakiem to pierogi, które składają się z ciasta jajecznego i farszu z ricotty oraz szpinaku. Produkt ten nie zawiera sztucznych barwników ani konserwantów. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Tortelloni z ricottą i szpinakiem pakowane są w opakowania foliowe z zapięciem typu zip-lock, co pozwala na wielokrotne otwieranie i zamykanie. Skład to między innymi: mąka, pszenna, jaja, woda, ser, ricotta (25% (+/- 10%)), szpinak (25% (+/- 10%)), bułka tarta, sól, pieprz. Produkt może zawierać śladowe ilości innych alergenów. Wszystkie składniki produktu są naturalne i nie zawierają sztucznych barwników ani konserwantów. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 20 |
| 49 | USZKA DO BARSZCZU Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI | 2 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Wytworzony z naturalnych składników. Skład: mąka, pszenna, woda, jaja, mięso, wieprzowe, kapusta, kiszona, cebula, sól, pieprz. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Bez konserwantów ani sztucznych barwników. Pakowane w opakowania foliowe z zapięciem typu zip-lock, co pozwala na wielokrotne otwieranie i zamykanie. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 4 |
| 50 | ĆWIARTKI ZIEMNIAKÓW ze skórką | 2,5 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Skład: krótko obrane, krojone i wstępnie gotowane ziemniaki, olej rzepakowy, skrobia ziemniaczana, sól ,przyprawy, Produkt ten nie zawiera sztucznych barwników ani aromatów, a wszystkie składniki są naturalne i pochodzą z najwyższej jakości surowców. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Produkt dostarczony w opakowaniach, które są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 50 |
| 51 | ROŚLINNY BURGER | (op. (50g x 40 szt.) ) 2 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Produkt w 100% roślinny. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwały. Skład: woda, białko sojowe 10-30%, oleje roślinne (rzepakowy, kokosowy), regulator kwasowości (ocet buforowany), aromaty, stabilizator (metyloceluloza), skrobia kukurydziana, koncentraty roślinne (jabłka, buraka, marchwi, hibiskusa), sól, ekstrakt słodu jęczmiennego, sos sojowy (soja, pszenica, sól) l. Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 10 |
| 52 | WEGETARIAŃSKIE KLOPSY | 2 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Wegetariańskie klopsiki na bazie soi z witaminą B12 i żelazem. Produkt głęboko mrożony. Składniki między innymi to: baza SOJOWA (70%) (woda, białko SOJOWE, białko PSZENICY, skrobia PSZENNA), olej rzepakowy, cebula, białko JAJA kurzego, ekstrakt z przypraw, skrobia ziemniaczana, tłuszcz palmowy, substancja zagęszczająca, cukier karmelizowany, aromaty naturalne, przyprawy, aromaty, glukoza, sól, żelazo, witamina B12. Może zawierać mleko, orzechy. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 15 |
| 53 | WŁOSZCZYZNA PASKI MROŻONKA | 2,5 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Mieszanka umytych, obranych i zamrożonych warzyw. SKŁAD: marchew, pietruszka, seler, por. Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 70 |
| 54 | BARSZCZ UKRAIŃSKI | 2,5 kg (+/- 10%) | Mrożone warzywa gotowe do przyrządzenia barszczu ukraińskiego. Skład: burak ćwikłowy, fasolka szparagowa, kapusta biała, marchew, cebula, seler. Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 5 |
| 55 | BROKUŁY PANIEROWANY | 1 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Różyczka brokułu w panierce. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | Kg | 25 |
| 56 | WEGAŃSKI CROISSANT MALINOWY | op. (90 g (+/- 10%) x 44 szt.) 4 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Skład: Mąka pszenna, woda, tłuszcz roślinny 17% (nieutwardzony olej palmowy, woda, nieutwardzony olej kokosowy, nieutwardzony olej rzepakowy, sól, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), regulator kwasowości (kwas mlekowy), aromat naturalny, nadzienie malinowe 16% (syrop glukozowo-fruktozowy, maliny 5%, cukier, substancja żelująca (pektyna), kwas (kwas cytrynowy), regulator kwasowości (cytrynian triwapniowy), substancja konserwująca (sorbinian potasu), naturalny aromat), cukier, drożdże, polewa 3% (cukier, nieutwardzony olej palmowy, koncentrat z rzodkiewki, czarnej porzeczki i jabłka), mąka pszenna orkiszowa, gluten pszenny, sól, środki do przetwarzania mąki (alfa-amylaza, hemiceluloza, kwas askorbinowy). Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 8 |
| 57 | KIEŁBASKI WEGAŃSKIE | 2 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. zamiennik mięsa wieprzowego. Produkt wegański o wysokiej zawartości białka. Osłonka kiełbaski stworzona jest z alg. Skład: Białko sojowe ponownie uwodnione 40,8% (+/- 10%) (woda, koncentrat białka sojowego min.16,3%), woda, oleje roślinne (rzepakowy, kokosowy), ocet spirytusowy, stabilizator (metyloceluloza), aromaty naturalne, przyprawy, błonnik z jabłka, błonnik z owoców cytrusowych, sól, jadalna osłonka [substancja żelująca, stabilizator, skrobia z tapioki], regulator kwasowości, koncentraty roślinne (np. buraka, papryki, marchwi), cukier karmelizowany. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Produkt dostarczony w opakowaniach, które są szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 10 |
| 58 | FRYTKI Z BATATÓW | 2 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Frytki z batatów powlekane, podsmażone i głęboko mrożone. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 30 |
| 59 | AGREST MROŻONY | 2,5 kg (+/- 10%) | Mrożone owoce agrestu. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Rodzaj opakowania: opakowania typu zip-lock. Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 15 |
| 60 | ŻURAWINA MROŻONA | 600 g (+/- 10%) | Mrożone owoce żurawiny. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Rodzaj opakowania: opakowania typu zip-lock. Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 40 |
| 61 | Ananas Mrożony | 1 kg (+/- 10%) | Mrożone owoce ananasa w kawałku. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Rodzaj opakowania: opakowania typu zip-lock. Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | Kg | 10 |
| 62 | MANGO MROŻONE | 300 g (+/- 10%) | Mrożone owoce mango w kawałku. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Rodzaj opakowania: opakowania typu zip-lock. Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 20 |
| 63 | JAGODY MROŻONE POLSKIE LEŚNE | 2,5 kg (+/- 10%) | Mrożone owoce polskiej jagody leśnej Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Rodzaj opakowania: opakowania typu zip-lock. Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 5 |
| 64 | MALINA MROŻONA DESEROWA w całości | 2,5 kg (+/- 10%) | Mrożone owoce maliny (owoc w całości, niepokruszony). Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Rodzaj opakowania: opakowania typu zip-lock. Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. | op. | 5 |
| 65 | RABARBAR MROŻONY | 2,5 kg (+/- 10%) | Mrożone owoce rabarbaru Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Rodzaj opakowania: opakowania typu zip-lock. Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 5 |
| 66 | ŚLIWKI MROŻONE | 2,5 kg (+/- 10%) | Mrożone owoce śliwki bez pestki. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Rodzaj opakowania: opakowania typu zip-lock. Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 5 |
| 67 | TRUSKAWKA MROŻONA KL I | 2,5 kg (+/- 10%) | Mrożone owoce truskawki deserowej. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Rodzaj opakowania: opakowania typu zip-lock. Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 10 |
| 68 | WIŚNIE MROŻONE | 2,5 kg (+/- 10%) | Mrożone owoce wiśni bez pestki. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Rodzaj opakowania: opakowania typu zip-lock. Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 4 |
| 69 | OWOCE LEŚNE | 1 kg (+/- 10%) | Mieszanka mrożonych owoców leśnych. Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 5 |
| 70 | KREWETKA w rozmiarze 16/20 | 750 g (+/- 10%) | Produkt mrożony. Skład: Krewetka w rozmiarze 16/20, w glazurze maksymalnie 25%. Krewetka oczyszczona, surowa bez pancerza z ogonkiem. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 35 |
| 71 | KREWETKI BIAŁE SUROWE CAŁE | 1 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Skład: Krewetka z pancerzem, w glazurze maksymalnie 25%. Krewetka nieoczyszczona, surowa z pancerzem. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 20 |
| 72 | MARCHEW KOSTKA | 2,5 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Marchewka w kosce mrożona Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 25 |
| 73 | GROSZEK CUKROWY | 2,5 kg (+/- 10%) | Produkt mrożony. Groszek strączkowy cukrowy. Opakowanie szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. Ważne jest, aby opakowanie było szczelne i chroniło produkt przed wilgocią i szkodliwym działaniem światła. Na opakowaniu powinny znajdować się informacje na temat składu produktu, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia oraz instrukcje dotyczące przechowywania. | op. | 10 |
| 74 | ZUPA JARZYNOWA | 2,5 kg (+/- 10%) | Zupa jarzynowa mrożona , która składa się między innymi z różnych warzyw. Skład: Warzywa (marchew, pietruszka, selery, por, cebula), woda, olej rzepakowy, przecier pomidorowy, przyprawy (natka pietruszki, czosnek granulowany, majeranek, papryka słodka, pieprz), sól. Produkt bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone , niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Rodzaj opakowania: opakowania typu zip-lock. Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania jakości produktu oraz w celu zabezpieczenia przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu. | op. | 40 |
| 75 | Dorsz atlantycki | 6 kg (+/- 10%) | Dorsz filet bez skóry i bez ości. Charakterystyczne białe mięso. Rodzaj opakowania: pudełko ofoliowane, folia. Produkt dostarczony w opakowaniach, które powinny być szczelnie zamknięte w celu zachowania dobrej jakości | op. | 5 |
| 76 | Buraczki czerwone kostka | 2,5 kg (+/- 10%) | Burak ćwikłowy - krojony w małą kostkę, obrany.Towar głęboko zamrożony Rodzaj opakowania: folia, szczelnie zamknięta | op | 25 |
| 77 | Kapusta czerwona z jabłkiem | 2,5 kg (+/- 10%) | Kapusta modra z jabłkiem mrożona. Skład: kapusta czerwona 67%, jabłka 5%, cebula, przecier jabłkowy. Towar głęboko zamrożony. Rodzaj opakowania: folia, szczelnie zamknięta | op | 30 |
| 78 | Mieszanka warzyw grilowanych Andaluzyjskich | 1 kg (+/- 10%) | Mieszanka warzyw grillowych mrożonych. Skład: papryka czerwona, bakłażan, cukinia i cebula. Rodzaj opakowania: folia, szczelnie zamknięta | op | 20 |

**Załącznik nr 2 do SWZ**

# **Projekt umowy**

# Umowa nr ...../2025/OBK/IMPAN

Niniejsza Umowa (zwana dalej „Umową”) została zawarta z chwilą złożenia ostatniego z podpisów elektronicznych stosownie do wskazania znacznika czasu ujawnionego w szczegółach dokumentu zawartego w postaci elektronicznej w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie Regulaminu udzielania przez Instytut Matematyczny Polskiej Akademii Nauk zamówień publicznych nieobjętych obowiązkiem stosowania ustawy Prawo zamówień publicznych na **Sukcesywne dostawy produktów mrożonych na potrzeby przygotowania konferencji i szkoleń oraz działalności komercyjnej Ośrodka Badawczo-Konferencyjnego IMPAN w Będlewie.**

pomiędzy:

**Instytutem Matematycznym Polskiej Akademii Nauk** z siedzibą w Warszawie (00-656) przy ul. Śniadeckich 8, zarejestrowanym w Rejestrze Instytutów Naukowych Polskiej Akademii Nauk pod numerem rejestru RIN-III-19/98, NIP: 525-000-88-67 zwanym dalej „Zamawiającym”, którego reprezentuje:

**………………………………………………………**

a

**..........................................................................................**

zwanym dalej „**Wykonawcą**”, którego reprezentuje:

**………………………………………………………**

wspólnie zwanych dalej także „Stronami”, zaś każdy z osobna „Stroną”,

o następującej treści:

**§ 1.**

**Przedmiot Umowy**

* + 1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania Przedmiot Umowy polegający na „**Sukcesywne dostawy produktów mrożonych na potrzeby przygotowania konferencji i szkoleń oraz działalności komercyjnej Ośrodka Badawczo-Konferencyjnego IMPAN w Będlewie**” zgodnie z ofertą Wykonawcy oraz Specyfikacją warunków zamówienia, a w szczególności Opisem przedmiotu zamówienia sławiącym załącznik nr 1 do Umowy oraz informacjami udzielonymi przez Zamawiającego w odpowiedzi na pytania zgłoszone przez wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
    2. Artykuły spożywcze będą dostarczane wedle zapotrzebowania Zamawiającego, na podstawie składanych przez przedstawicieli Zamawiającego zamówień, obejmujących rodzaj zamawianych artykułów spożywczych, ich liczbę, termin dostawy oraz miejsce ich dostawy.
    3. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się zrealizować przedmiot Umowy zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia (zwanym dalej OPZ), stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej Umowy i wymienioną w nim dokumentacją.
    4. Wykonawca oświadcza, że przedmiot zamówienia objęty niniejszą Umową spełnia wymagania określone w Opisie przedmiotu zamówienia oraz że zamówienie zrealizowane zostanie zgodnie z treścią złożonej oferty, stanowiącymi załączniki do niniejszej Umowy.
    5. Wykonawca oświadcza, że w chwili zawarcia Umowy w zakresie określonym przez Zamawiającego spełnia warunki postępowania określone przez Zamawiającego oraz nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie tego zamówienia publicznego.

**§ 2.**

**Wynagrodzenie i warunki płatności**

1. Maksymalne wynagrodzenie za dostarczane w ramach realizacji Umowy artykuły spożywcze określone w Załączniku nr 1 (dalej jako „Wynagrodzenie maksymalne”) wynosi:
2. bez podatku VAT: ……………………………………zł

(słownie: ……………………………………………………………………..),

1. podatek VAT wynosi: …………………. zł

(słownie: …………………………………………………………………), wg stawki VAT … %,

1. z podatkiem VAT: ………………………….. zł

(słownie: ……………………………………………………………………….).

1. Kwota wskazana w ust. 1 stanowi maksymalną wartość zobowiązania Zamawiającego. W przypadku zamówienia przez Zamawiającego w okresie obowiązywania Umowy artykułów spożywczych za mniejszą wartość niż wskazana w ust. 1, Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zakresu Przedmiotu Umowy poprzez jego zmniejszenie, przy czym Zamawiający gwarantuje realizację Przedmiotu Umowy na poziomie nie niższym niż 20% wartości przedmiotu Umowy (20% Wynagrodzenia maksymalnego). W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z uprawnienia, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie należne mu wyłącznie z tytułu wykonanej części Przedmiotu Umowy w zmniejszonym zakresie
2. Wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy będzie każdorazowo ustalana jako iloczyn ceny netto za 1 artykuł spożywczy oraz ich zamówionej liczby, zgodnie z ofertą Wykonawcy stanowiącą Załącznik nr 2 oraz zamówieniem jednostkowym. Strony ustalają, że rozliczenia za dostarczone artykuły będą realizowane za okresy dwutygodniowe, w których były realizowane dostawy.
3. Kwota wskazana w ust. 1 powyżej obejmuje wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej i zgodnej z Umową oraz obowiązującymi przepisami realizacji Przedmiotu Umowy, w tym w szczególności: wartość przedmiotu dostawy, koszt załadunku, wszelkie koszty transportu do Zamawiającego, koszt rozładunku przedmiotu dostawy, koszt udzielenia gwarancji i rękojmi, należne podatki, w tym podatek VAT, zysk, narzuty, ewentualne opusty oraz pozostałe czynniki cenotwórcze związane z wykonaniem Umowy.
4. Wykonawcy nie przysługuje zwrot jakichkolwiek innych kosztów poniesionych w związku z wykonywaniem Umowy.
5. Płatności będą dokonywane po dostawie częściowej, na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT. Za okres dwutygodniowy, w którym realizowane były dostawy.
6. Faktura VAT zostanie wystawiana na Instytut Matematyczny Polskiej Akademii Nauk, ul. Śniadeckich 8, 00-656 Warszawa, NIP: 5250008867, REGON: 000325860. Fakturę VAT wraz z załączonym odpowiednim protokołem odbioru częściowego podpisanym przez Strony, będącym podstawą wystawienia tej faktury, należy przesyłać na adres: [faktury@impan.pl](mailto:faktury@impan.pl) Zamawiający wymaga przesyłania przez Wykonawcę faktur VAT w formie elektronicznej, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 361, z późn. zm.).
7. Zamawiający zapłaci wynagrodzenie zgodnie z rzeczywistą realizacją przedmiotu Umowy, na rachunek bankowy wskazany na fakturze VAT, w terminie 21 dni kalendarzowych od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury. Za dzień zapłaty przez Zamawiającego wynagrodzenia uważa się dzień obciążenia jego rachunku bankowego. Na fakturze VAT Wykonawca każdorazowo umieści numer niniejszej Umowy.
8. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego powiadomienia Zamawiającego o zmianie rachunku bankowego w wykazie podatników VAT.
9. Zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług, Strony ustalają, że wyrażają zgodę na przesyłanie faktur VAT w formie elektronicznej, wystawianych w związku z realizacją Umowy.
10. Przez pojęcie „faktura elektroniczna” rozumie się faktury, faktury korygujące i  duplikaty faktur elektronicznych przesyłane drogą elektroniczną.
11. Wykonawca zobowiązuje się do przesyłania Zamawiającemu faktur w formie elektronicznej w formacie PDF z następującego adresu e-mail: ..............................
12. Zamawiający wyraża zgodę na przesyłanie przez Wykonawcę faktur w sposób określony w ust. 8 powyżej i oświadcza, że faktury te odbierać będzie pod adresem e-mail: [faktury@impan.pl](mailto:faktury@impan.pl).
13. Strony uzgadniają że, faktury papierowe nie będą uznawane. Faktury przesłane w formie papierowej nie będą księgowane ani odsyłane do Wykonawcy, a ich wpływ nie będzie wywoływał żadnego skutku prawno-księgowego.
14. Za skuteczne otrzymanie faktury elektronicznej Strony uznają wprowadzenie do sytemu elektronicznego poprzez skuteczne wysłanie wiadomości na podany przez Stronę adres poczty elektronicznej oraz brak otrzymania niezwłocznej informacji zwrotnej o przeszkodzie w doręczeniu poczty elektronicznej.
15. Jeżeli faktura będzie wystawiona nieprawidłowo lub niezgodnie z Umową lub nie będzie spełniać warunków określonych w niniejszym paragrafie, zostanie wysyłany zwrotny e-mail z informacją o braku akceptacji faktury, co oznacza, że nie będzie ona ujęta w ewidencji księgowej Zamawiającego.
16. Konto [faktury@impan.pl](mailto:faktury@impan.pl) służy Zamawiającemu tylko i wyłącznie do otrzymywania faktur elektronicznych, nie należy zatem przesyłać na ten adres żadnych innych dokumentów.
17. Wykonawca i Zamawiający zobowiązują się do przechowywania faktur przesłanych drogą elektroniczną zgodnie z przepisami art. 112a ustawy o podatku od towarów i usług.
18. Prawidłowe wykonanie Umowy przez Wykonawcę potwierdzone zostanie przez Strony w formie protokołu odbioru, podpisanego przez przedstawicieli obu Stron. Protokół odbioru stwierdzający prawidłowe wykonanie Umowy stanowi podstawę do wystawienia faktury VAT. W przypadku odmowy podpisania protokołu przez Wykonawcę lub niepodpisania protokołu w terminie przez Zamawiającego wyznaczonym, Zamawiający uprawniony będzie do jednostronnego sporządzenia protokołu odbioru.

**§ 3.**

**Nadzór prawidłowego wykonania przedmiotu Umowy**

1. Osobami odpowiedzialnymi za prawidłową realizację Umowy są:
2. po stronie Zamawiającego:
3. ……………………………………….
4. …………………………………….…
5. po stronie Wykonawcy
6. ……………………………………….
7. …………………………………….…
8. Każda ze Stron oświadcza, że wskazane powyżej osoby są umocowane przez Stronę do dokonywania czynności związanych z realizacją przedmiotu Umowy. Osoby te nie są upoważnione do dokonywania czynności, które mogłyby powodować zmiany w niniejszej Umowie. Zmiana lub uzupełnienie tych osób nie stanowi zmiany Umowy i wymaga jedynie pisemnego oświadczenia złożonego drugiej Stronie. Osobą upoważnioną do złożenia takiego oświadczenia ze strony Zamawiającego jest Dyrektor Instytutu Matematycznego PAN.
9. Każda z osób wymienionych w ust. 1 uprawniona jest do samodzielnego działania, z zastrzeżeniem, iż do wykonywania czynności związanych z odbiorami, konieczne jest łączne działanie dwóch osób wymienionych w ust. 1 niniejszego paragrafu po stronie Zamawiającego i jednej osoby po stronie Wykonawcy.
10. Ustala się następujące adresy i dane dla korespondencji między Stronami:

Instytut Matematyczny Polskiej Akademii Nauk

ul. Śniadeckich 8, 00-656 Warszawa.

Poczta elektroniczna: ....................

…………………………………………………… ……………………….

…………………………………………………… ……………………….

Poczta elektroniczna…………………………………………………….

1. Zmiana treści o charakterze informacyjno-instrukcyjnym, niezbędnych dla sprawnej realizacji przedmiotu zamówienia, w szczególności zmian dotyczących Wykonawcy lub Zamawiającego, zmiany osób upoważnionych do kontaktów, zmiana numerów telefonów, adresów poczty elektronicznej, siedziby Stron lub adresów korespondencyjnych nie stanowi zmiany Umowy i wymaga powiadomienia drugiej Strony w formie pisemnej.
2. Jeżeli Wykonawca w okresie wykonywania Umowy lub w okresie obowiązywania rękojmi lub gwarancji zmienia adres, powinien o nowym adresie powiadomić Zamawiającego, pod rygorem skutecznego doręczenia na ostatni adres znany Zamawiającemu.

**§ 4.**

**Obowiązki Zamawiającego**

* + - 1. Zamawiający zobowiązuje się do odbioru towaru w dniu dostawy o ile spełnia ona warunki określone w Umowie.
      2. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty Wykonawcy wynagrodzenia za należyte i zgodne z Umową wykonanie Przedmiotu Umowy.

**§ 5.**

**Obowiązki Wykonawcy i zasady realizacji przedmiotu Umowy**

* + 1. Wykonawca zobowiązuje się do:
       1. terminowej realizacji zamówień jednostkowych w godzinach wskazanych w OPZ.
       2. dostarczania artykułów wysokiej jakości spełniające polskie normy oraz warunki wskazane w OPZ.
       3. tego, aby produkty objęte dostawą spełniać będą wymogi sanitarno- epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi posiadać będą odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty, odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia, odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu’
       4. posiadania przez okres wykonywania Umowy aktualnych dokumentów, tj.:
          1. potwierdzenia wdrożonego systemu HACCP w formie certyfikatu systemu HACCP wydanego przez firmy posiadające akredytacje i uprawnienia Polskiego Centrum Akredytacji z siedzibą w Warszawie lub krajowej organizacji akredytacyjnej dla danego kraju;
          2. decyzji Państwowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu pojazdów podlegających wykonawcy do transportu artykułów spożywczych.
       5. przedstawienia dokumentów określonych w pkt. c. oraz d. powyżej na każde żądanie Zamawiającego w terminie nie dłuższym niż 3 dni robocze;
       6. pakowania artykułów spożywczych w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Produkty muszą być wolne od obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych oraz śladów bytowania.
       7. umożliwienia Zamawiającemu na swój koszt (koszt Wykonawcy) pobierania prób żywności i jej przebadania we właściwym miejscowo (dla Zamawiającego) laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej lub w akredytowanym laboratorium lub laboratorium spełniającym wymagania i normy PN-EN ISO/IEC 17025 (w tym dwukrotnie na koszt Wykonawcy) celem określenia jakości zdrowotnej i handlowej dostarczanych, w ramach niniejszej umowy towarów potwierdzających zgodność produktów z opisem przedmiotu zamówienia. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na własny koszt wskazanych przez Zamawiającego próbek do badań oraz pokrycie kosztów przeprowadzenia badań. W tym celu Wykonawca wyraża zgodę, żeby faktura za wykonane badania była wystawiona bezpośrednio na wykonawcę i zobowiązuje się do jej niezwłocznego uregulowania oraz dokona korekty faktury na ilość i wartość pobranych próbek do badań zgodnie z informacją Zamawiającego.
    2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania Umowy zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia, w szczególności transportem własnym Wykonawcy, na jego koszt z wniesieniem towaru do pomieszczeń gospodarczych Zamawiającego.
    3. Realizacja dostaw odbywa się na podstawie składanych przez Zamawiającego w formie pisemnej lub elektronicznej (e-mail) zamówień jednostkowych, zawierających ilości i terminy dostaw oraz w miarę potrzeb inne warunki istotne z punktu widzenia Zamawiającego. Dostawy będą realizowane zgodnie z zamówieniami.
    4. Wykonawca oświadcza, iż zapoznał się z przedmiotem umowy i nie zgłasza do niego uwag.W przypadku dostarczenia Zamawiającemu wadliwego asortymentu Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia towaru spełniającego wymagania w ciągu 2 godzin licząc od momentu stwierdzenia wad w dostawie.
    5. Wykonawca zobowiązany jest nadto do wykonania Umowy zgodnie z jej treścią, Opisem Przedmiotu Zamówienia oraz Specyfikacją Warunków Zamówienia z uwzględnieniem ewentualnych zapytań przetargowych wykonawców i odpowiedzi Zamawiającego złożonych w ramach procedury przetargowej.
    6. Zamawiający wymaga zatrudnienia osób pracujących na rzecz Wykonawcy na podstawie umowy o pracę.
    7. Wykonawca zobowiąże swoich podwykonawców do tego, aby osoby pracujące na ich rzecz były zatrudnione przez nich na podstawie umowy o pracę.
    8. Wykonawca – na każde żądanie Zamawiającego – oraz wraz z każdą fakturą, będzie składał pisemne oświadczenie, że osoby pracujące na jego rzecz są zatrudnione na podstawie umowy o pracę. Oświadczenie, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym obejmuje również osoby zatrudnione przez Podwykonawców lub dalszych Podwykonawców. Oświadczenie powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że określone w Opisie Przedmiotu Zamówienia czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę, wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy.
    9. Wykonawca na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób, o których mowa w ust. 6-8 powyżej:
  1. oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego,
  2. poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy. Kopia umowy/kopie umów powinny zostać zanonimizowane w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami 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 oraz zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1781);
  3. innych dokumentów, zawierających informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę oraz zakres obowiązków pracownika;
     1. W przypadku powzięcia informacji, że składane przez Wykonawcę oświadczenia nie są prawdziwe Zamawiający zastrzega możliwość żądania wyjaśnień od Wykonawcy oraz wystąpienia do właściwych podmiotów z wnioskiem o przeprowadzenie kontroli mającej na celu weryfikację stanu faktycznego w zakresie zatrudnienia osób wykonujących przedmiot Umowy.
     2. W przypadku niezłożenia oświadczenia zgodnie z postanowieniami pkt 8 powyżej, a także w przypadku niezłożenia dowodów, o których mowa w pkt 9 powyżej lub w przypadku wykazania, że oświadczenia składane przez Wykonawcę są nieprawdziwe Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną określoną w § 7 ust. 1 lit. d Umowy.

**§ 6.**

**Termin wykonania Umowy**

1. Przedmiot Umowy będzie realizowany sukcesywnie przez okres 12 miesięcy licząc od daty zawarcia Umowy, jednak nie wcześniej niż od 19.07.2025 r. Zamówienia jednostkowe zawierające zestawienie ilościowe i rodzajowe będą realizowane przez Wykonawcę w terminie wskazanym w zamówieniu jednostkowym licząc od daty przesłania zamówienia jednostkowego drogą elektroniczną na adres poczty elektronicznej wskazany w § 3 ust. 3. pkt 2). Termin zawiera wszystkie obowiązki Wykonawcy określone w OPZ i Umowie związane z realizacją zamówienia. Zamawiający nie będzie wskazywał krótszego terminu niż wskazany w Opisie przedmiotu zamówienia.
2. Odbiór zamówionego przez Zamawiającego towaru, zostanie potwierdzony w formie częściowego protokołu odbioru, podpisanego przez przedstawicieli obu Stron w dniu dostarczenia zamówienia jednostkowego. Protokół odbioru stwierdzający prawidłowe wykonanie Umowy, stanowi podstawę do wystawienia faktury VAT. Faktyczna dostawa zwłaszcza w przypadku dostarczenia przedmiotu zamówienia przez osoby trzecie dokonywana jest na ryzyko Wykonawcy (Zamawiający w razie braku możliwości wcześniejszego stwierdzenia prawidłowości dostawy, może odmówić podpisania dokumentu dostarczenia części lub całości przedmiotu zamówienia) i nie stanowi podstawy wystawienia faktury. W przypadku odmowy podpisania protokołu przez Wykonawcę lub niepodpisania protokołu w terminie przez Zamawiającego wyznaczonym, Zamawiający uprawniony będzie do jednostronnego sporządzenia protokołu odbioru.
3. W przypadku stwierdzenia w protokole odbioru, że zrealizowany Przedmiot Umowy:
4. jest niezgodny z zamówieniem (np. specyfikacją, ofertą) lub nie jest kompletny,
5. posiada ślady zewnętrznego uszkodzenia,
6. w jakikolwiek inny sposób jest niezgodny z Umową.

Zamawiający odmówi odbioru części lub całości Przedmiotu Umowy sporządzając notatkę zawierającą przyczyny odmowy odbioru. Zamawiający wyznaczy termin zgodnie z § 5 ust. 4. Umowy do realizacji Przedmiotu Umowy w sposób wolny od wad. Procedura czynności odbioru zostanie powtórzona i potwierdzona protokołem odbioru po ponownej dostawie.

1. Wyznaczenie terminu dodatkowego na dostarczenie zamówienia wolnego od wad, o którym mowa w ust. 3 powyżej , nie wyłącza możliwości naliczania kar umownych określonych w §7 ust. 1 pkt. d. Umowy
2. Opóźnienie w wykonaniu przedmiotu umowy przekraczające 7 dni, upoważnia Zamawiającego do odstąpienia od Umowy, z wyłączeniem przypadków siły wyższej.

**§ 7.**

**Kary Umowne**

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku:
   1. odstąpienia od Umowy przez którąkolwiek ze Stron lub jej rozwiązania lub wypowiedzenia z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20% Wynagrodzenia maksymalnego (z podatkiem VAT), o którym mowa w § 2 ust. 1 pkt 1) Umowy,
   2. za zwłokę w wykonaniu dostawy częściowej w wysokości 0,5% Wynagrodzenia maksymalnego (z podatkiem VAT), o którym mowa w § 2 ust. 1 pkt 1) Umowy za każdy dzień zwłoki w stosunku do terminów realizacji zamówień jednostkowych określonych w Umowie,
   3. za zwłokę w usunięciu wad ujawnionych przy odbiorze w wysokości 0,5% Wynagrodzenia maksymalnego (z podatkiem VAT), o którym mowa w § 2 ust. 1 pkt 1) Umowy za każdą godzinę zwłoki, w stosunku do terminu przewidzianego na usunięcie wady;
   4. niezłożenia przez Wykonawcę oświadczenia oraz niewykonania obowiązków zgodnie z postanowieniami § 5 ust. 6 Umowy lub w przypadku wykazania, że oświadczenia składane przez Wykonawcę są nieprawdziwe w wysokości 1000 zł za każdy przypadek naruszenia;
2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności Wykonawcy z zastrzeżeniem, że łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 30% Wynagrodzenia maksymalnego (z podatkiem VAT), o którym mowa w § 2 ust. 1 pkt 1) Umowy.
3. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych.
4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie przez Zamawiającego kar umownych z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia. Zamawiający poinformuje Wykonawcę na piśmie o fakcie pomniejszenia wynagrodzenia Wykonawcy w związku z powstaniem obowiązku zapłaty kwoty kar umownych.
5. Kary umowne będą płatne w terminie 7 dnia od dnia doręczenia Wykonawcy noty obciążeniowej wystawionej przez Zamawiającego

**§ 8.**

**Właściwość Sądu**

Spory wynikłe z niniejszej umowy rozstrzygać będzie Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

**§ 9.**

**Przetwarzanie danych/RODO**

1. W przypadku powstania konieczności powierzenia lub przetwarzania danych osobowych, zgodnie z przepisami rozporządzenie 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. U. UE. L. z 2016 r. Nr 119, str. 1 z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych, zasady powierzenia lub przetwarzania tych danych zostaną uregulowane odrębną, nieodpłatną umową.
2. W przypadku uchylenia się przez Wykonawcę od podpisania umowy opisanej w ust. 1, Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za następstwa tego uchylenia, w tym z tytułu powstałej szkody Zamawiającego jako administratora danych lub osoby trzeciej, a także w razie i z tytułu związanej z tym przerwy lub opóźnienia w realizacji przedmiotu umowy.
3. Dane i informacje uzyskane przez Wykonawcę od Zamawiającego w związku z wykonaniem przedmiotu Umowy, nie będące danymi z zakresu informacji publicznej, w rozumieniu ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej, są poufne i nie mogą być przez Wykonawcę upublicznione lub udostępnione osobom trzecim bez zgody Zamawiającego.
4. W przypadku, gdy personel Wykonawcy nie posiada biegłej znajomości języka polskiego, Wykonawca jest zobowiązany zapewnić pełną dyspozycyjność tłumacza na okres i dla potrzeb realizacji umowy, w ramach wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 2 ust. 1.
5. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, w zakresie dotyczącym kosztów odzyskiwania należności przepisy ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (Dz.U. z 2022r., poz. 893).

**§ 10.**

**Postanowienia końcowe**

* 1. Wykonawca nie może, bez zgody Zamawiającego, powierzyć wykonania Umowy osobie trzeciej, ani przenieść na nią swoich wierzytelności wynikających Umowy.
  2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umowa zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz kodeksu cywilnego.

**§ 11.**

**Załączniki**

Załącznik nr 1: Opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2: Oferta Wykonawcy

Załącznik nr 3: Protokół odbioru częściowego przedmiotu zamówienia

**Zamawiający: Wykonawca:**

***Załącznik nr 3 do Umowy***

**PROTOKÓŁ ODBIORU**

**CZĘŚCIOWY / KOŃCOWY\*)**

**DOSTAWY**

1. Sporządzony dnia …………………………….. w …………………………………

w sprawie odbioru dostawy: …………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………

wykonanej wg umowy/ zamówienia\*) nr: ………………………………. z dnia …………………

2. Przedstawiciele Stron upoważnieni do odbioru.

2.1. Po stronie Zamawiającego:

2.2. Po stronie Wykonawcy:

3. Ustalenia

Przedstawiciele Stron ustalają, że dostawa została wykonana/ nie wykonana\*) zgodnie  
z zawartą umową/ zamówieniem\*) w dniu ………………..

4. Uwagi / wnioski Przedstawicieli

…………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………

Na tym Protokół zakończono i podpisano:

Przedstawiciele Przedstawiciele

Zamawiającego: Wykonawcy:

\*) - niepotrzebne skreślić

***Załącznik nr 3 do SWZ***



**OŚWIADCZENIE PODMIOTU/PODMIOTÓW WYSTĘPUJĄCEGO/YCH WSPÓLNIE**

**O NIE PODLEGANIU WYKLUCZENIU I SPEŁNIANIU WARUNKÓW**

Nazwa i siedziba Wykonawcy/Wykonawców:  
 .........................................................................................................……………………

…………………………………………………………………………………………………

Przystępując do postępowania w sprawie udzielenia zamówienia na:. **Sukcesywne dostawy produktów mrożonych na potrzeby przygotowania konferencji i szkoleń oraz działalności komercyjnej Ośrodka Badawczo-Konferencyjnego IMPAN w Będlewie. ,** w imieniu reprezentowanego/ych przeze mnie Wykonawcy/Wykonawców oświadczam, że spełniam/my wszystkie warunki określone w pkt 6.1. SWZ oraz nie podlegam/my wykluczeniu na podstawie § 17 ust. 1 Regulaminu oraz pkt 6.1.2. i 6.1.3. SWZ.

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.

…..…………...... dnia ............................. ……………………………

*podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy*