

# **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**„Dostawa artykułów spożywczych, nabiału, pieczywa, mięs  
i wędlin, owoców oraz warzyw do SP1 w Dębnie”**

WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA NIE PRZEKRACZA PROGÓW UNIJNYCH  
OKREŚLONYCH NA PODSTAWIE ART. 3 USTAWY Z 11 WRZEŚNIA 2019r. –  
PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH (DZ. U. Z 2024r. poz. 1320 ze zm.)

**PRZEDMIOTOWE POSTĘPOWANIE PROWADZONE JEST PRZY  
UŻYCIU ŚRODKÓW KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ. SKŁADANIE  
OFERT NASTĘPUJE ZA POŚREDNICTWEM PLATFORMY DOSTĘPNEJ  
POD ADRESEM INTERNETOWYM:**

**[HTTPS://PLATFORMAZAKUPOWA.PL/PN/UM\\_DEBNO](https://platformazakupowa.pl/pn/um_debno)**

**ZAWARTOŚĆ SWZ:**

**I NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**

**II TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

**III OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**IV WIZJA LOKALNA**

**V PODWYKONAWSTWO**

**VI TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

**VII WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

**VIII PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

**IX OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA (PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE)**

**X POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW**

**XI INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE/ KONSORCJA)**

**XII SPOSÓB KOMUNIKACJI ORAZ WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ**

**XIII OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW**

**XIV SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY**

**XV WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

**XVI TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

**XVII SPOSÓB ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

**XVIII OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT**

**XIX INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

**XX WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

**XXI INFORMACJE O TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY ORAZ MOŻLIWOŚCI JEJ ZMIANY**

**XXII POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY**

**XXIII INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO**

**XXIV WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SWZ**

## I NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Zamawiającym jest :

Szkoła Podstawowa nr 1 w Dębnie im. Komisji Edukacji Narodowej

74-400 Dębno

ul. M.J. Piłsudskiego 10

tel. 95 760 27 83

e-mail: sekretariat@sp1debno.pl

adres strony internetowej: [www.sp1debno.edupage.org](http://www.sp1debno.edupage.org)

Adres strony internetowej prowadzącego postępowanie i na której będą dostępne wszystkie dokumenty związane z prowadzoną procedurą: [https://platformazakupowa.pl/pn/um\\_debno](https://platformazakupowa.pl/pn/um_debno)

Postępowanie prowadzone jest za pośrednictwem platformy:

[https://platformazakupowa.pl/pn/um\\_debno](https://platformazakupowa.pl/pn/um_debno) umożliwiającej realizację procesu związanego z udzielaniem zamówień publicznych w formie elektronicznej służącego w szczególności do przekazywania ofert, oświadczeń.

## II TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym o jakim stanowi art. 275 pkt 1 ustawy z 11 września 2019r. – *Prawo zamówień publicznych* (Dz.U. z 2024r. poz. 1328 ze zm.) – dalej: *ustawa Pzp* oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”. Postępowanie oznaczone jest jako „**Dostawa artykułów spożywczych, nabiału, pieczywa, mięs i wędlin, owoców oraz warzyw do SP1 w Dębnie**”.
2. **W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawcy powinni powoływać się na powyższe oznaczenie.**
3. **Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Składanie ofert następuje za pośrednictwem platformy [https://platformazakupowa.pl/pn/um\\_debno](https://platformazakupowa.pl/pn/um_debno).**
4. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia **nie przekracza** progów unijnych o jakich mowa w art. 3 ustawy *Prawo zamówień publicznych*.
5. **Zamawiający w niniejszym postępowaniu:**
  - 1) **nie przewiduje** wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji;
  - 2) **dopuszcza** możliwość składania ofert częściowych: Zadania 1 – 9,
  - 3) **nie dopuszcza** składania ofert wariantowych;
  - 4) **nie przewiduje** zawarcia umowy ramowej;
  - 5) **nie przewiduje** wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej;
  - 6) **nie przewiduje** zwrotu kosztów przygotowania oferty i jej złożenia;
  - 7) **nie przewiduje** udzielenia zaliczki na poczet wykonania zamówienia;
  - 8) **nie dopuszcza** składania ofert w postaci katalogów elektronicznych;
  - 9) **nie przewiduje** udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 8 ustawy *Pzp*;
  - 10) **nie zastrzega** możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 *Pzp*.

**6. Wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności przy realizacji zamówienia:** Zamawiający nie stawia wymagań w zakresie zatrudnienia w stosunku pracy, o których mowa w art.95 ust.1 Pzp

7. Zamawiający nie określa dodatkowych wymagań związanych z zatrudnieniem osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 Pzp.

### III OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Załącznik nr 3 do niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia.

**Zakres zadania obejmuje:**

Zadanie 1- artykuły spożywcze – CPV: 15800000-6; CPV: 15411000-2; CPV: 15870000-7

Zadanie 2 – drób – CPV: 15100000-9; CPV: 15112000-6

Zadanie 3 – jaja – CPV: 03142500-3

Zadanie 4 - mięso i wędliny – CPV: 15100000-9; CPV: 15113000-3

Zadanie 5 - artykuły mrożone – CPV: 15331400-1

Zadanie 6 – nabiał – CPV: 15500000-3

Zadanie 7 – pieczywo – CPV: 15810000-9

Zadanie 8 - ryby – CPV: 15200000-0

Zadanie 9 - warzywa i owoce – CPV: 15330000-0; CPV: 15320000-7

2. Zgodnie z art. 101 ust.1 ustawy Pzp w odniesieniu do przytoczonych w opisie przedmiotu zamówienia (OPZ) norm PN / EN oraz nazw własnych Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne.

### IV WIZJA LOKALNA

Zamawiający **nie przewiduje** wizji lokalnej.

### V PODWYKONAWSTWO

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
2. Zamawiający **nie zastrzega** obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
3. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.

### VI TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

OKRES REALIZACJI: od 3 LUTEGO 2025 r. - 31 GRUDNIA 2025 r.

PRZERWA WAKACYJNA : od 1 LIPCA 2025 r. - 31 LIPCA 2025 r.

## VII WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale IX SWZ.

## VIII PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia **wyklucza się** Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:

- w art. 108 ust. 1 Pzp.;

- w art. 109 ust. 1 pkt. 4 Pzp, tj.: **w stosunku do którego otwarto likwidację**, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;

- w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2024, poz. 507), tj.: z postępowania

  - o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp, tj.: wyklucza się:

    - a) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

    - b) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r, poz. 1124, 1285, 1723, 1843) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej

    - o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

    - c) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120, 295, 1598), - jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

3. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 Pzp.

## IX OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA (PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE)

1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – zgodnie z **Załącznikiem nr 3 do SWZ**;

2. Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w ust. 1 stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu.

## X POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW

Nie dotyczy.

## XI INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE/KONSORCJA)

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenie, o którym mowa w Rozdziale IX ust. 1 SWZ, składa **każdy** z Wykonawców. Oświadczenia potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa **każdy** z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

## XII SPOSÓB KOMUNIKACJI ORAZ WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między Zamawiającym a Wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie *Pzp*, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002r. *o świadczeniu usług drogą elektroniczną* (Dz. U. z 2024r. poz. 1513.).
2. Ofertę, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 *Pzp*, pełnomocnictwa, sporządza się w postaci elektronicznej, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt. Ofertę, a także oświadczenie o jakim mowa w Rozdziale X ust. 1 SWZ składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
3. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>. W zakresie pytań technicznych związanych z działaniem Platformy prosimy o kontakt z Centrum Wsparcia Klienta platformazakupowa.pl - [cwk@platformazakupowa.pl](mailto:cwk@platformazakupowa.pl)
4. Za datę przekazania (wpływu) oferty, oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem Platformy poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.
5. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcom informacje w postaci elektronicznej za pośrednictwem Platformy. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany SWZ, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na Platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca będzie przekazywana w postaci elektronicznej za pośrednictwem Platformy do konkretnego Wykonawcy.
6. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na Platformie, przesłanych przez Zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
7. Niezbędne wymagania sprzętowo – aplikacyjne umożliwiające pracę na Platformie:

8. Stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 Kb/s;
9. Komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych – MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje;
10. Zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa;
11. Włączona obsługa JavaScript;
12. Zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf;
13. Szyfrowanie na platformazakupowa.pl odbywa się za pomocą protokołu TLS 1.3;
14. Oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Instytutu Miar.
15. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z Platformy, w szczególności za sytuację, gdy Zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu.
16. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynie w terminie, o którym mowa powyżej Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.
17. Treść pytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

### **XIII OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW**

1. **Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na każdą z części.**
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
3. Ofertę składa się na Formularzu Ofertowym – zgodnie z **Załącznikiem nr 1 do SWZ. Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:**
  - 1) **oświadczenia**, o których mowa w Rozdziale IX ust. 1 SWZ – zgodnie z **Załącznikiem nr 3 do SWZ**,
  - 2) **dokumenty**, z których wynika prawo do podpisania oferty; odpowiednie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy);
  - 3) **formularz asortymentowo – cenowy** – zgodnie z **Załącznikiem nr 2 - dokument nie podlega uzupełnieniu.**
4. **Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej opatrzonej elektronicznym podpisem kwalifikowanym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym ( w rozumieniu zaawansowanego podpisu elektronicznego).** Zaleca się składanie podpisu na każdym dokumencie.
5. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w załącznikach do SWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.

6. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
7. Jeśli oferta zawiera informacje stanowiące **tajemnicę przedsiębiorstwa** w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022r. poz. 1233.), Wykonawca powinien nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec, że nie mogą one być udostępnione oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
- 9. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. W tym celu należy w systemie Platformy kliknąć przycisk „Wycofaj ofertę”. Zmiana oferty następuje poprzez wycofanie oferty oraz jej ponownym złożeniu.**
10. **Podmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty**, w tym dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
11. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę.
- 12. Zalecenia dotyczące przesyłanych plików:**
  - 1) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf.
  - 2) W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów .zip lub .7Z.
  - 3) Za złożone nieskutecznie zostaną uznane dokumenty złożone w plikach: rar .gif .bmp .numbers .pages.
  - 4) Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi max 10MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi max 5MB.
  - 5) Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, Zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
  - 6) Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
  - 7) Zamawiający zaleca aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
  - 8) Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
  - 9) Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
  - 10) Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
  - 11) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
  - 12) Zamawiający zaleca aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.
  - 13) Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB



#### **XIV SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY**

1. Wykonawca podaje cenę za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem Formularza Ofertowego, stanowiącego **Załącznik nr 1 do SWZ na podstawie cen zawartych w Załączniku nr 2**.
2. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz istotnymi postanowieniami umowy określonymi w niniejszej SWZ.
3. Cena podana w Formularzu Ofertowym jest **ceną ostateczną**, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
4. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
6. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.
7. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004r. *o podatku od towarów i usług* (Dz. U. z 2024r. poz. 361 z późn. zm.), dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W ofercie, o której mowa w ust. 1, Wykonawca ma obowiązek:
  - 1) poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
  - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
  - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
  - 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.
8. Wzór Formularza Ofertowego został opracowany przy założeniu, iż wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w zakresie podatku VAT. W przypadku, gdy Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie o powstaniu u Zamawiającego obowiązku podatkowego, to winien odpowiednio zmodyfikować treść formularza.

#### **XV WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

#### **XVI TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres nie dłuższy niż **30 dni**, tj. **do dnia 8 lutego 2025 r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

## **XVII SPOSÓB ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

1. Ofertę należy złożyć poprzez Platformę zakupową do dnia **10 stycznia 2025 r. do godziny 09:00**.
2. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na platformie.
3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **10 stycznia 2025 r. o godzinie 09:30**.
4. Najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza się przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
  - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
  - 2) cenie zawartych w ofertach.

## **XVIII OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT**

1. Oferty niewykluczonych Wykonawców oraz nieodrzucone będą oceniane wg następujących kryterium i wagi:

<b>Lp.</b>	<b>Opis kryterium oceny</b>	<b>Waga [%]</b>
1.	CENA	100%

2. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.
3. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.

## **XIX INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym **niż 5 dni** od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko **jedną ofertę**.
3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
4. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty (aktualny odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, pełnomocnictwo udzielone przez osoby do tego upoważnione z dokumentami potwierdzającymi prawa osób udzielających upoważnienia do reprezentowania Wykonawcy w tym zakresie).
5. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

## **XX WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

Zamawiający **nie wymaga** wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## **XXI INFORMACJE O TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY ORAZ MOŻLIWOŚCI JEJ ZMIANY**

1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w Projekcie Umowy, stanowiącym **Załącznik nr 4 do SWZ**.
2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 *Pzp* oraz wskazanym w Projekcie Umowy, stanowiącym **Załącznik nr 4 do SWZ**.
4. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.

## **XXII POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY**

1. **Środki ochrony prawnej** określone w niniejszym rozdziale przysługują Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy *Pzp*.
2. **Środki ochrony prawnej** wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 *Pzp* oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. **Odwołanie przysługuje na:**
  - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
  - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
4. **Odwołanie wnosi się** do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
5. **Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ** wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub treści SWZ na stronie internetowej.
6. **Odwołanie wobec przekazanych informacji wnosi się w terminie:**
  - 1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej;
  - 2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1).
7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia

## **XXIII INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:

administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa nr 1 im. Komisji Edukacji Narodowej w Dębnie: administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, Inspektor: Krzysztof Koeller e-mail: @poczta.onet.pl Państwa dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.

- 1) odbiorcami Państwa danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019r. – *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2024r. poz. 1320 z późn.zm.), dalej „ustawa Pzp”;
- 2) Państwa dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 3) obowiązek podania przez Państwa danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- 4) w odniesieniu do Państwa danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 5) posiadają Państwo:
  - 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;
- 9) nie przysługuje Państwu:
  - 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.

## **XXIV WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SWZ**

1. Formularz oferty – **Załącznik nr 1.**
2. Formularz asortymentowo – cenowy (Opis Przedmiotu Zamówienia) – **Załącznik nr 2.**
3. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – **Załącznik nr 3.**
4. Projekt umowy – **Załącznik nr 4.**

ZATWIERDZAM:

*Iwona Szostowska*

## Załącznik nr 1 do SWZ

.....  
(miejsowość i data)

### Wykonawca:

.....

.

.....

.

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

reprezentowany przez:

.....

.

.....

.

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

.....

.

(strona internetowa)

.....

.....

(adres poczty elektronicznej do korespondencji)

### Wykonawca jest:

**mikroprzedsiębiorstwem\***

**małym przedsiębiorstwem\***

**średnim przedsiębiorstwem\***

**prowadzi inny rodzaj działalności\***

### \* niepotrzebne skreślić

zgodnie z definicją zawartą w zaleceniu

Komisji z dnia 6 maja 2003r.

dotyczącym definicji mikroprzedsiębiorstw

oraz małych i średnich przedsiębiorstw

(Dz. Urz. UE L 124 z 20.05.2003r.)

## FORMULARZ OFERTY

Nawiązując do ogłoszonego postępowania prowadzonego w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt.1 Pzp, dotyczącego wykonania zamówienia publicznego pn. „Dostawa artykułów spożywczych, nabiału, pieczywa, mięs i wędlin, owoców oraz warzyw do SP1

w **Dębnie**”, zgodnie z wymaganiami określonymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia składam/y ofertę.

1. Oferuję(oferujemy) się wykonać przedmiotowe zamówienia za **cenę** :

Zadanie	Cena netto	Cena brutto oferty
1. artykuły spożywcze		
2. drób		
3. jaja		
4. mięso / wędliny		
5. art. mrożone		
6. nabiał		
7. pieczywo		
8. ryby		
9. warzywa i owoce		

2. **Oświadczam(y)**, że na przedmiot zamówienia udzielamy gwarancji jakości na dostarczane art. spożywcze.

3. **Oświadczam(y)**, że wypełniłem/liśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r.

w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1) zwanej dalej RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*

*\* W przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (**poprzez jego wykreślenie**).*

4. Oświadczam(y)\*, zgodnie z art. 225 ust. 2 ustawy Pzp, że wybór naszej oferty **nie będzie prowadzić** do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2024r. poz. 361 z późn. zm.)

**lub**

Oświadczam(y)\*, zgodnie z art. 225 ust. 2 ustawy *Pzp*, że wybór naszej oferty **będzie prowadzić** do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 marca 2004r. *o podatku od towarów i usług* (Dz. U. z 2024r. poz. 361 z późn. zm.) w zakresie następujących towarów lub usług:

.....  
(*należy wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania podatku oraz ich wartość bez kwoty podatku*)

Wartość ww. towarów lub usług bez kwoty podatku wynosi:

.....  
\* *niepotrzebne skreślić*

5. Oferujemy wykonanie zamówienia w **terminie wskazanym w SWZ.**
6. **Oświadczam(y)**, że pozostajemy związani niniejszą ofertą na czas wskazany w Rozdziale XVI Specyfikacji Warunków Zamówienia.
7. Zobowiązuję się do wykonania zamówienia w terminie oraz w sposób zgodny z warunkami określonymi w SWZ oraz w załącznikach.
8. **Oświadczam(y)**, że zapoznaliśmy się z opisem przedmiotu zamówienia, w pełni i bez zastrzeżeń akceptujemy oraz zdobyliśmy inne konieczne informacje do właściwego przygotowania oferty.
9. **Oświadczam(y)**, że zapoznaliśmy się z projektem umowy który w pełni i bez zastrzeżeń akceptujemy, w przypadku przyznania nam zamówienia zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
10. Oświadczam(y)\*, że zamierzam(y) powierzyć podwykonawcy część/zakres zamówienia tj.

.....  
.....  
(*określić część/zakres zamówienia oraz wskazanie nazwy - Firmy podwykonawców*)

.....  
.....

\* *jeżeli Wykonawca nie zamierza powierzyć części/ zakresu zamówienia podwykonawcy należy wpisać – **nie dotyczy***

11. Oświadczam/y, że sposób reprezentowania Wykonawców **wspólnie** ubiegających się o udzielenie zamówienia dla potrzeb przedmiotowego zamówienia jest następujący\*:

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

\**jeśli Wykonawcy składają ofertę wspólną, w przypadku jeśli **nie** należy wpisać **nie dotyczy***

12. **Oświadczam(y)**, że zostaliśmy poinformowani o możliwości wydzielenia z oferty do odrębnego pakietu, informacji stanowiących **tajemnicę przedsiębiorstwa** w rozumieniu przepisów

o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, żeby nie zostały udostępnione innym uczestnikom postępowania.

13. **Oświadczam(y)**, że zgodnie z aktualnym wpisem do właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej osobami upoważnionymi do reprezentowania Wykonawcy są:

.....  
(Nazwisko i imię osoby/osób upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy)

14. **Oświadczam(y)**, że na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia wskazuję następujące osoby\*:

a) do kontaktów z Zamawiającym .....  
(Imię i nazwisko, nr telefonu, faksu, e-mail)

b) odpowiedzialne za realizację umowy .....  
(Imię i nazwisko, nr telefonu, faksu, e-mail)

c) pełnomocnik Wykonawcy .....  
(Imię i nazwisko, nr telefonu, faksu, e-mail)

d) pełnomocnik Wykonawców w przypadku składania oferty wspólnej wraz z podaniem zakresu odpowiedzialności/umocowania do reprezentowania w postępowaniu oraz zawarcia umowy

.....  
(Imię i nazwisko, nr telefonu, e-mail)

**\*należy uzupełnić jeśli dotyczy**

Do formularza oferty załączam następujące oświadczenia, dokumenty i informacje:

.....  
(numerowany wykaz załączników wraz z tytułami)

Wymagany podpis elektroniczny  
(podpis elektroniczny osobisty, zaufany lub podpis kwalifikowany)



ZAŁĄCZNIK NR 2  
DO SWZ ZESTWIENIE ASORTYMENTOWO – CENOWE

**ZADANIE 1 : ARTYKUŁY  
SPOŻYWCZE**

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka	Ilość	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość brutto razem
1	Czosnek przyprawa - smak wyrazisty, typowy dla czosnku, granulowana i sypka konsystencja, opakowanie perforowana folia 1 kg	kg	2			
2	Kakao naturalne – rozpuszczalne o mocno czekoladowym smaku z witaminami i składnikami mineralnymi, opakowanie jednostkowe 100 g	szt.	20			
3	Kawa zbożowa (typu Inka) – prażona mieszanka zbóż, tj. jęczmień, żyto, cykorja, produkt sypki bez zapachu obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 150 g	szt.	20			
4	Kasza manna – drobny granuląt (grysik) z ziaren pszenicy, niezbrylony o barwie jasnokremowej bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 400 g	szt.	5			
5	Kasza kukurydziana – drobny granuląt, bez obcych zapachów o barwie żółto-cytrynowej, błyskawiczna, opakowanie perforowana folia 350 g	szt.	5			
6	Kasza jęczmienna – średnia, perłowa po ugotowaniu powinna być sypka i nie powinna się sklejać opakowanie perforowana folia 1 kg lub opakowanie papierowe 1 kg	kg	10			

7	Kasza pęczak – średnia, bez obcych zapachów, po ugotowaniu nie powinna się sklejać, powinna być sypka, opakowanie perforowana folia 1kg lub opakowanie papierowe 1 kg	kg	10			
8	Liść laurowy – wysuszone liście , bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie jednostkowe 5 g	szt.	50			
9	Majeranek – otarte liście majeranku, wysuszone, bez uszkodzeń, opakowanie jednostkowe 20 g	szt.	55			
10	Olej rzepakowy – uniwersalny, spożywczy, nadający się do smażenia i sałatek, opakowanie butelki plastikowe 1l	szt.	800			
11	Makaron cienki nitka – po ugotowaniu konsystencja stała, nie sklejąca się, bez dodatków i ulepszaczy, opakowanie jednostkowe 500 g	kg	70			
12	Makaron świderki - po ugotowaniu konsystencja stała, nie sklejąca się, bez dodatków i ulepszaczy, opakowanie jednostkowe 400 g	kg	600			
13	Makaron łazanka - po ugotowaniu konsystencja stała, nie sklejąca się, bez dodatków i ulepszaczy, opakowanie jednostkowe 400 g	kg	180			
14	Makaron spaghetti - po ugotowaniu konsystencja stała, nie sklejąca się, bez dodatków i ulepszaczy, opakowanie jednostkowe 400 g	kg	80			
15	Makaron kokardki - po ugotowaniu konsystencja stała, nie sklejąca się, bez	kg	50			

	dodatków i ulepszaczy, opakowanie jednostkowe 400 g					
16	Jarzyńka przyprawa do zup i potraw – kompozycja ziół, przypraw i warzyw o neutralnym smaku, bez ulepszaczy smakowych, opakowanie jednostkowe papierowe 1 kg	kg	20			
17	Przyprawa do kurczaka - kompozycja ziół, przypraw i warzyw o neutralnym smaku, bez ulepszaczy smakowych, opakowanie jednostkowe papierowe 1 kg	szt.	5			
18	Papryka słodka mielona przyprawa – barwa czerwona do bordowej , sypki produkt bez oznak uszkodzonego opakowania, opakowanie jednostkowe 1 kg	szt.	10			
19	Papryka ostra mielona przyprawa - barwa czerwono-pomarańczowa, sypki produkt bez oznak uszkodzonego opakowania, opakowanie jednostkowe 16 g	szt.	50			
20	Płatki jęczmienne – płatki produkowane z jęczmienia, konsystencja sypka, płatki niepokruszone, opakowanie jednostkowe, nieuszkodzone 400 g	szt.	20			
21	Płatki kukurydziane – produkt o obniżonej zawartości soli i cukru, otrzymany z ziaren kukurydzy, struktura i konsystencja sypka, płatki niepokruszone, bez grudek, barwa złoto-żółta, smak i zapach charakterystyczny dla płatków kukurydzianych lekko słodki, opakowanie jednostkowe 400 g	szt.	30			
22	Płatki ryżowe błyskawiczne –	szt.	15			

	sypkie płatki o kolorze białym, opakowanie nieuszkodzone, opakowanie jednostkowe 250 g					
23	Pieprz czarny mielony – zmielone ziarna pieprzu, aromatyczny, produkt bez oznak uszkodzonego opakowania, opakowanie jednostkowe 1 kg	szt.	12			
24	Ryż długoziarnisty – ziarno ryżu długie preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, lekko kleiste, ziarna powinny się rozdzielać, opakowanie jednostkowe 1 kg	kg	50			
25	Sól morską – jodowana o obniżonej zawartości sodu, opakowanie jednostkowe 1 kg	kg	120			
26	Syrop owocowy różne smaki (typu Herbapol, Łowicz) – koncentrat do rozcieńczania z wodą, kolor typowy dla danego smaku, klarowny, opakowanie jednostkowe 440 ml	szt.	50			
27	Mąka pszenna – zmielone ziarna pszenicy, typ 450 lub 500, bez oznak bytowania i obecności szkodników, opakowanie torebka papierowa 1 kg	kg	300			
28	Mąka ziemniaczana – wytwarzana z ziemniaków o wysokiej zawartości skrobi, odżywcza, bezsmakowa, lekkostrawna, nie zawiera glutenu, opakowanie torebka papierowa 1 kg	kg	20			
29	Fasola biała Jaś – ziarna białe do jasnokremowego koloru, bez oznak zepsucia i bytowania owadów, opakowanie suche	kg	180			

	jednostkowe 400 g lub 1 kg					
30	Groch łuskany połówki – czyste ziarna, o barwie beżowej, suche, bez oznak zapleśnienia, opakowanie 400 g lub 1 kg	kg	50			
31	Soczewica czerwona – po ugotowaniu delikatny, orzechowy smak i miękko-kremowa konsystencja, o tendencji do rozpadania się, opakowanie jednostkowe perforowana folia 1 kg	kg	15			
32	Ziele angielskie – preparowane (100%) owoce korzennika lekarskiego, zawartość olejków eterycznych, o smaku gorzkim i ostrym, zapach aromatyczny opakowanie jednostkowe 15 g	szt.	30			
33	Woda mineralna niegazowana, butelka o poj. 0,5l	szt.	1000			
34	Ocet jabłkowy – produkt z przetworzonych jabłek, drożdży, cukru i wody, powstały w procesie fermentacji owoców, kolor żółto-brązowy do bursztynowego, lekko mętny, opakowanie butelka 250 ml	szt.	30			
35	Bazylia – przyprawa korzenna, balsamiczny zapach i lekko kwaskowy, chłodząco-orzeźwiający smak, opakowanie jednostkowe perforowana folia 200 g	szt.	10			
36	Liść Lubczyku – rozdrobnione liście wysuszone, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, opakowanie jednostkowe perforowana folia 1 kg	szt.	2			
37	Zioła prowansalskie – mieszanka aromatycznych pokruszonych ziół, bez	szt.	20			

	obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 8 g					
38	Pieprz ziołowy – mieszanka rozdrobnionych ziół I przypraw, aromatyczny, produkt bez oznak uszkodzonego opakowania, opakowanie jednostkowe 1 kg	szt.	2			
39	Kasza gryczana ( 4x100) - bez obcych zapachów, po ugotowaniu nie powinna się sklejać, powinna być sypka, opakowanie kartonik 4x100g	szt.	50			
40	Żurawina suszona – preparowane (100%) owoce żurawiny, bez obcych zapachów, produkt bez oznak uszkodzonego opakowania, opakowanie jednostkowe perforowana folia 1 kg	kg	5			
41	Oregano - mieszanka aromatycznych pokruszonych ziół, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe 8 g	szt.	20			
42	Cukier – kolor biały do jasnokremowego, regularne kryształki, bez oznak zgrubienia i zamoczenia- opakowanie jednostkowe torebki papierowe 1 kg	kg	380			
43	Dżem truskawkowy – z kawałkami owoców, o obniżonej zawartości cukru, opakowanie szklane 280 g	szt.	40			
44	Woda mineralna n/g opakowanie jednostkowe butelka plastikowa 5 l	szt.	40			
45	Ciasteczka zbożowe z żurawiną – kruche, chrupkie ciasteczka z kawałkami suszonej żurawiny, naturalne, wypiekane o barwie jasnobrązowej, opakowanie jednostkowe 25 g	szt.	100			
46	Ryż karton – kolor biały, bez	szt.	300			

	zanieczyszczeń i robaków, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe karton 4x100					
47	Kasza bulgur - bez obcych zapachów, po ugotowaniu nie powinna się sklejać, powinna być sypka, opakowanie perforowana folia 1kg lub opakowanie papierowe 400 g	kg	25			
48	Herbata owocowa (typu Lipton lub równoważna) – po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak owocowy, po zaparzeniu kolor charakterystyczny dla wykorzystanych owoców, opakowanie jednostkowe 40 g	szt.	30			
49	Makaron muszelki - po ugotowaniu konsystencja stała, nie skleijająca się, bez dodatków i ulepszaczy, opakowanie jednostkowe 400 g	kg	40			
50	Cukier waniliowy – produkt preparowany (100%) z cukru buraczanego połączonego z ekstraktem z wanilii i laskami wanilii, bez oznak uszkodzenia opakowania, opakowanie jednostkowe 16 g	szt.	40			
51	Makaron zacierka - po ugotowaniu konsystencja stała, nie skleijająca się, bez dodatków i ulepszaczy, opakowanie jednostkowe 250 g	kg	25			
52	Sezamki naturalne – produkt z ziaren sezamu bez cukru, bez uszlachetniczy smakowych, bez oznak uszkodzenia opakowania, opakowanie jednostkowe 30 g	szt.	100			

53	Sok jabłkowy – wyciskany z jabłek 100%, kolor żółtawy do czerwonego, klarowny, lekko zmętniały z osadem na dnie, opakowanie butelka/kartonik 250 ml	szt.	2000			
54	Budyń - do gotowania, smak: śmietanka/wanilia, czekolada, malina, opakowanie jednostkowe 40 g	szt.	20			
55	Magii – przyprawa, konsystencja płynna, o barwie ciemnobrązowej, smak słony, opakowanie szklana butelka 960 g	szt.	10			
56	Warzywko przyprawa – kompozycja warzyw: marchew, cebula, liście selera, natka pietruszki, papryka, pomidory i sól, bez oznak uszkodzenia opakowania, opakowanie jednostkowe 1 kg	szt.	10			
57	Barszcz czerwony – produkt do gotowania, składający się z cukru, koncentratu soku z czerwonych buraków, soli ekstraktu drożdży, kwasu cytrynowego, oleju słonecznikowego, aromatów, suszonej cebuli i czarnego pieprzu, bez dodatków uszlachetniających, bez oznak uszkodzenia opakowania, opakowanie jednostkowe 60 g	szt.	50			
58	Biały barszcz – produkt do gotowania, bez sztucznych barwników i konserwantów ( E ), tylko naturalne składniki i przyprawy. Bez oznak uszkodzenia – opakowanie jednostkowe 1 kg	szt./kg	20			
59	Żurek – produkt do gotowania, odtłuszczonego mleka, mąki żytniej razowej, suszonych warzyw (cebula,	szt.	20			



	czosnek), aromatyzowany, bez oznak uszkodzenia opakowania, bez konserwantów ( E). opakowanie jednostkowe 1kg					
60	Płatki czekoladowe – jako dodatek do zup mlecznych, produkt z kakao, zbóż i mielonych daktyli, sypkie, suche, bez oznak uszkodzenia opakowania, opakowanie jednostkowe 250 g	szt.	20			
61	Sos pieczeniowy ciemny – bez obcych zapachów, bez uszkodzeń, bez sztucznych barwników i konserwantów ( E) , tylko naturalne składniki i przyprawy. opakowanie jednostkowe folia preferowana 1kg	Szt.	10			
62	Sos pieczarkowy – bez obcych zapachów, bez sztucznych barwników i konserwantów ( E) , tylko naturalne składniki i przyprawy. opakowanie nie uszkodzone , folia preferowana 1kg	Szt.	10			
63	Kasza jęczmienna karton 4x100g- bez pleśni, po ugotowaniu sypka, bez obcych zapachów. Opakowanie jednostkowe kartonik 4x100g	Szt.	300			
64	Miód naturalny wielokwiatowy- nektarowy, opakowanie szklane stoik 370g.	Szt.	20			
65	Kwas cytrynowy opakowanie jednostkowe 20g nie uszkodzone , bez zbrylenia, bez uszkodzeń, bez obcych zapachów.	szt	30			
66	Kawa Anatol – mieszanka zbóż i cykorii, opakowanie 35 torebek = 147g opakowanie jednostkowe kartonik, nie uszkodzony.	Szt.	15			

67	Kasza pęczak 4x100g – po ugotowaniu sypka, bez obcych zapachów, bez uszkodzeń i bez pleśni. Opakowanie jednostkowe – kartonik 4x100g	Szt.	200			
	RAZEM ( wartość sumaryczną należy także podać w załączniku nr 1)	X	X	X	X	

**ZADANIE 2: DRÓB**

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka	Ilość	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość brutto razem
1	Filet z kurczaka – b/k mięso piersiowe (jasnoróżowe), pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień I uszkodzeń mechanicznych, bez obcych zapachów, opakowanie zbiorcze, wyłożony niebieską folią kosz	kg	600			
2	Noga drobiowa – z/k oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi drobiowej, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	100			
3	Porcje rosołowe – oczyszczone, umyte, świeże kości z korpusu drobiowego, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla korpusu, skóra bez przebarwień, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	800			
4	Udo z kurczaka – z/k oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	500			
5	Podudzie z kurczaka – z/k podobnej wielkości, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez	kg	300			

	zanieczyszczeń obcych i krwi, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz					
6	Filet z indyka – b/k mięso piersiowe (jasnoróżowe), pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień I uszkodzeń mechanicznych, bez obcych zapachów, opakowanie zbiorcze, wyłożony niebieską folią kosz	kg	50			
7	Wątróbka z indyka – element tuszy drobiowej, o kolorze jasnym do ciemnego brązu, pozbawiona żółci, o charakterystycznym zapachu dla wątróbki, bez oznak zjełczenia I zepsucia, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	30			
8	Polędwica drobiowa – baton o długości ok. 30 cm, w osłonce sztucznej poliamidowej, powierzchnia batonu gładka, barwa mięsa właściwa dla surowców mięśnych peklowanych i parzonych drobiowych, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	10			
9	Pasztet drobiowy z kurczaka – baton w osłonkach sztucznych poliamidowych, powierzchnia barwy batonu od jasnokremowej do szaro- kremowej, barwa na przekroju właściwa dla surowców mięśnych i podrobowych gotowanych, niedopuszczalne ciemne plamy świadczące o niedoparzeniu, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	10			
10	Szynka z indyka - smak i	kg	20			

	zapach charakterystyczny dla indyka, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, opakowanie jednostkowe 400-500 g					
11	Żołądki z indyka – barwa jasnoróżowa, bez treści pokarmowej, element tuszy indyczej, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, o zapachu charakterystycznym dla żołądka drobiowego	kg	30			
12	Parówki cienkie - pojedyncze, krótkie kiełbaski, homogenizowane, bez osłonki, bez obcych posmaków, opakowanie jednostkowe do 20 szt. w opakowaniu	kg	15			
	RAZEM ( wartość sumaryczną należy podać także w załączniku nr 1).					

### ZADANIE 3: JAJA

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka	Ilość	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość brutto razem
1	Jaja – zgodnie z klasą I A, średnie L – jajka o wadze od 63g do 73g, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, nie dopuszczalne są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, opakowanie powinno zawierać: nazwę lub adres, klasę jakości, kategorię wagową, liczbę jaj w opakowaniu, datę pakowania, towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe, opakowanie jednostkowe – wyłaczanka 10 lub 30 szt.	szt.	3000			
	RAZEM ( wartość sumaryczną należy także podać w załączniku nr 1).					

**ZADANIE 4: MIĘSO I  
WĘDLINY**

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka	Ilość	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość brutto razem
1	Karkówka wieprzowa b/k – część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, w skład karkówki wchodzi: tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną, barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	200			
2	Schab wieprzowy bez kości – część zasadnicza wieprzowiny, odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach, gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską	kg	200			

	folią kosz					
3	Szynka wieprzowa surowa b/k – część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, powierzchnia bez przekrwień, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	100			
4	Pieczeń Rzymska – produkt otrzymany z mielonego mięsa wieprzowego kl. II peklowanego i mięsa wołowego kl. II poddany parzeniu i pieczeniu, blok mięsny w foremce aluminiowej, barwa z wierzchu brązowa do ciemnobrązowej z widocznymi ziarenkami przypraw, barwa na przekroju różowa do różowo-szarej, dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, bez oznak zepsucia, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	5			
5	Łopátka b/k – mięso surowe wieprzowe, górna część kończyny przedniej wraz z chrząstką, oddzielona od żeberka i mostka, bez fałdu	kg	900			



	<p>skóry i tłuszczu pachowego, od dołu od golenki przedniej, kości wytrybowane, ścięta skóra oraz tłuszcz, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, opakowanie zbiorcze wyłożona niebieską folią skrzynka plastikowa</p>					
6	<p>Boczek wędzony – wędzonka otrzymana z peklowania boczku bez żeber, wędzona, parzona, półtrwała, kształt zbliżony do prostokąta, barwa mięsa brązowa z odcieniem wiśniowym, skóry jasnobrązowa do brązowej z odcieniem pomarańczowym, w przekroju powierzchnia sucha lub lekko wilgotna, barwa mięsa na przekroju różowa do różowo-czerwonej, tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa, bez oznak zepsucia, opakowanie skrzynki plastikowe wyłożone niebieską folią</p>	kg	400			
7	<p>Żeberka wędzone - odcinek piersiowy półtuszy oddzielony od przodu po przedniej krawędzi pierwszego żebra, od góry po linii odcięcia schabu, z tyłu po tylnej krawędzi ostatniego żebra i od dołu po linii biegnącej poniżej dolnej krawędzi mostka i żeber chrząstkowych, produkt jednoskładnikowy, wędzony i parzony, o jasnobrązowej barwie, zapach swoisty jak dla wędzonek, bez oznak zepsucia, opakowanie</p>	kg	10			

	zbiornicze wyłożona niebieską folią skrzynka plastikowa					
8	Kości wędzone – starannie wyselekcjonowane kawałki kości wieprzowych, poddane długoterminowemu procesowi wędzenia, wyjątkowy, głęboki aromat, opakowanie zbiornicze-skrzynki plastikowe wyłożone niebieską folią, czyste, bez zanieczyszczeń	kg	150			
9	Kiełbasa śląska – smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, bez osłonki, opakowanie zbiornicze wyłożony niebieską folią kosz	kg	100			
10	Żeberka wieprzowe surowe – odcinek piersiowy półtuszy oddzielony od przodu po przedniej krawędzi pierwszego żebra, od góry po linii odcięcia schabu, z tyłu po tylnej krawędzi ostatniego żebra i od dołu po linii biegnącej poniżej dolnej krawędzi mostka i żeber chrząstkowych, produkt jednoskładnikowy, o prawidłowej barwie, zapach swoisty, bez oznak zepsucia, opakowanie zbiornicze wyłożona niebieską folią skrzynka plastikowa	kg	20			
11	Kości schabowe – kości o długości 30-40 cm, z pozostałościami mięsa, bez kości żebrowych, bez pozostałości rdzenia	kg	10			

	kręgowego i tchawicy, bez gruczołów i zakrwawień, bez przebarwień, długość wyrostków kolczystych różna, czysta, niezakrwawiona powierzchnia, barwa jasnoróżowa do czerwonej, konsystencja twarda i sztywna, zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa, opakowanie zbiorcze wyłożona niebieską folią skrzynka plastikowa					
12	Boczek surowy – mięso surowe wieprzowe, dolna tłuszczowo-mięsna część półtuszy odcięta od góry po linii oddzielenia płata słoninowego, może występować łącznie z żeberkami, zawiera wtedy dolne odcinki żeber oraz części przepołowionego mostka wraz z chrząstkami żebrowymi, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, świeży, bez oznak zepsucia, opakowanie wyłożona niebieską folią skrzynka plastikowa	kg	10			
13	Kiełbasa Wolińska - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, bez osłonki, opakowanie zbiorcze wyłożony niebieską folią kosz	kg	200			
14	Wołowina z/k rosółowa , smak i zapach	Kg	30			

	charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.					
15	Wołowia górna zrazowa ,smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	Kg	50			
16	Parówki cielece, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	10			
	RAZEM( wartość sumaryczną należy także podać w załączniku nr 1).					

**ZADANIE 5: ARTYKUŁY  
MROŻONE/KONSERWOWE**

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka	Ilość	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość brutto razem
1	Kapusta czerwona konserwowa - kolor czerwony	szt.	20			

	do fioletowego, soczyste liście, bez oznak zepsucia, bez zapleśnienia, opakowanie jednostkowe słoik 0,9 l					
2	Szczaw konserwowy – kolor ciemnozielony, soczyste liście, bez oznak zepsucia, bez zapleśnienia, opakowanie jednostkowe słoik 0,8 kg	szt.	60			
3	Truskawka – owoce I kat., jednolita odmianowo w partii, barwa typowa dla truskawki, bez szypułek, cała, sypka, bez obcych posmaków, nieoblodzona, nieuszkodzona mechanicznie, opakowanie perforowana folia 2,5 kg	kg	100			
4	Papryka czerwona paski - kat. I, bukiet pasków mrożonych, barwa typowa dla papryki, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie perforowana folia 2,5 kg	kg	20			
5	Groszek konserwowy – kolor zielony, soczyste ziarna całe, bez oznak zepsucia, bez obcych zapachów, opakowanie perforowana folia 2,5 kg	kg	50			
6	Mieszanka owocowa (kompotowa) – kat. I, mieszanka wieloskładnikowa, barwa typowa dla poszczególnych owoców, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie perforowana folia 2,5 kg	kg	800			
7	Kukurydza konserwowa - kolor żółty do złocisto-żółtego, soczyste ziarna całe, bez oznak zepsucia, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe puszka 400 ml	szt.	50			

8	Brokuł – kat. I, bukiet różyczek mrożonych, barwa typowa dla brokułu, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie perforowana folia 2,5 kg	kg	50			
9	Marchew mini – kat. I, barwa typowa dla mini marchewki, bez obcych posmaków, sypka, nieoblodzona, niezlepiona, nieuszkodzona mechanicznie, opakowanie perforowana folia 2,5 kg	kg	20			
10	Szpinak mrożony - I kat., posiekany, jednolity odmianowo, sypki, niezlepiony, nie uszkodzony mechanicznie, bez obcych posmaków, opakowanie perforowana folia 2,5 kg	kg	20			
11	Kalafior mrożony – kat. I, bukiet różyczek mrożonych, barwa typowa dla kalafiora, bez obcych posmaków, sypki, nieoblodzony, niezlepiony, bez obcych posmaków, nieuszkodzony mechanicznie, opakowanie perforowana folia 2,5 kg	kg	80			
12	Fasolka zielona mrożona cięta – I kat., pocięta na krótkie odcinki, z obciętymi końcami, jednolita odmianowo, sypka, niezlepiona, nie uszkodzona mechanicznie, opakowanie perforowana folia 2,5 kg	kg	50			
13	Brukselka mrożona - kat. I, bukiet różyczek mrożonych, barwa typowa dla brukselki, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie perforowana folia 2,5 kg	kg	50			
14	Barszcz czerwony ukraiński	kg	50			

	mrożony – kat. I, bukiet jarzyn z burakami, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie perforowana folia 2,5 kg					
15	Placki ziemniaczane - wstępnie podsmażone i głęboko zamrożone, kształt okrągły, chrupiące, opakowanie perforowana folia 1,5 kg	szt.	80			
16	Mieszanka królewska bukiet jarzyn – bukiet jarzyn mrożonych, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie perforowana folia 2,5 kg	kg	20			
17	Tomato – koncentrat pomidorowy, smak typowy dla pomidorów, konsystencja gęsta, barwa intensywna czerwona, opakowanie jednostkowe wiadro plastikowe 2 kg	szt.	10			
18	Peperonata – kompozycja pokrojonej żółtej i czerwonej papryki w aromatycznej zalewie pomidorowej z dodatkiem cebuli i oleju, unikalna receptura, bez odchodzenia skórki podczas obróbki termicznej, bez oznak zepsucia i obcych zapachów, opakowanie jednostkowe puszka 2,6 kg	szt.	5			
19	Pomidory - czerwone, krojone w kostkę, bez skóry, w zalewie, opakowanie jednostkowe puszka 2,5 kg	szt.	5			
20	Ketchup łagodny – sos z koncentratu pomidorowego	szt.	20			

	(min. 161 g pomidora na 100 g produktu), smak słodko-kwaśny, bez obcych posmaków, barwa intensywnie czerwona, opakowanie jednostkowe plastikowa butelka 1 kg					
21	Mieszanka chińska – bukiet jarzyn mrożonych, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez obcych posmaków, sypka, nieoblodzona, nieuszkodzona mechanicznie, opakowanie perforowana folia 2,5 kg	kg	20			
22	Fasolka szparagowa zielona – I kat., cała, , odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20 mm do 40 mm, jednolite odmianowo, sypkie, niezlepione, opakowanie perforowana folia 2,5 kg	kg	50			
23	Fasolka czerwona konserwowa - soczyste ziarna całe, w zalewie własnej, bez oznak zepsucia, bez obcych zapachów, bez zapeśnienia, opakowanie jednostkowe puszka 400 ml	szt.	10			
24	Koncentrat pomidorowy wyprodukowany ze świeżych pomidorów dojrzewających w słońcu, konsystencja stała w formie pasty, kolor intensywny czerwony opakowanie jednostkowe słoik 900 ml	szt.	90			
25	Musztarda słoneczna – konsystencja gęsta, kolor odpowiedni dla danego surowca, stonowana barwa musztardy, wykonana na bazie naturalnych surowców, nie zawierająca konserwantów i sztucznych barwników opakowanie jednostkowe plastikowa	szt.	5			



	butelka 1 kg					
26	Papryka 3 mix – mrożone trzy odmiany papryki (żółta, czerwona i zielona), pokrojone w paski, bez obcych posmaków, sypka, nieoblodzona, nieuszkodzona mechanicznie, opakowanie perforowana folia 2,5 kg	kg	15			
27	Groszek zielony konserwowy - zielone pojedyncze ziarna, jednolite odmianowo, opakowanie puszka 400 ml	szt.	15			
28	Ogórki konserwowe – tradycyjny słodko-kwaśny smak, jędrne, twarde, w marynacie octowej, bez oznak zepsucia, klarowna barwa zalewy, opakowanie jednostkowe słoik 900 ml	szt.	120			
29	Pierogi ruskie mrożone – delikatne ciasto wyrabiane z mąki pszennej, filtrowanej wody, oleju i soli, nadzienie ziemniaczano-serowe, niesklejone, bez uszkodzeń mechanicznych, produkt głęboko mrożony, opakowanie perforowana folia 1 kg	kg	150			
30	Pierogi z truskawkami mrożone - delikatne ciasto wyrabiane z mąki pszennej, filtrowanej wody, oleju i soli, nadzienie - świeże i soczyste truskawki, niesklejone, bez uszkodzeń mechanicznych, produkt głęboko mrożony, opakowanie perforowana folia 0,8 kg	kg	150			
31	Knedle z truskawkami mrożone – ciasto wyrabiane (ziemniaki 53%, skrobia ziemniaczana 12%, woda, mąka pszenna, sól), nadzienie - świeże i soczyste truskawki, niesklejone, bez uszkodzeń	kg	50			

	mechanicznych, produkt głęboko mrożony, opakowanie perforowana folia 0,8 kg					
32	Kluski śląskie mrożone – ciasto z ziemniaków i mąki ziemniaczanej, niesklejone, produkt głęboko mrożony, po przygotowaniu powinny być miękkie i puszyste, opakowanie perforowana folia 2,5 kg	kg	80			
33	Czarna porzeczka – , bez obcych zapachów. Barwa typowa dla owoców, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie perforowana folia 2,5 kg	kg	30			
34	Wiśnia - , bez obcych zapachów. Barwa typowa dla owoców, owoce sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie perforowana folia 2,5 kg	kg	30			
35	Zupa jarzynowa – wieloskładnikowa , bez obcych posmaków, , warzywa nieoblodzone, nieuszkodzone mechanicznie, opakowanie perforowana folia 2,5 kg	kg	80			
	RAZEM( wartość sumaryczną należy także podać w załączniku nr 1).					

### ZADANIE 6: NABIAŁ

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka	Ilość	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość brutto razem
1	Mleko UHT 3,2% - wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, barwa jasnokremowa, konsystencja płynna, mleko normalizowane, pasteryzowane, opakowanie bezpośrednie - karton 1l	szt.	500			
2	Ser twarogowy półtłusty – smak łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, bez obcych zapachów, konsystencja jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, opakowanie kostka .	kg	100			
3	Masło extra- niesolone w kostkach o zawartości tłuszczu min. 82%, o smaku czystym, zapach mlekowy, bez obcych zapachów, konsystencja jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą, starannie uformowana, powierzchnia gładka, sucha, barwa jednolita, dopuszcza się intensywniejszą na powierzchni, opakowanie kostka 200 g	szt.	350			
4	Śmietana 18% - homogenizowana, smak lekko kwaśny, kremowy, zapach czysty bez obcych zapachów, produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, barwa jednolita, biała z odcieniem	szt.	200			

	jasnokremowym do kremowego, opakowanie jednostkowe plastikowy kubek 330 g					
5	Śmietana 18% do zup – homogenizowana, smak lekko kwaśny, kremowy, zapach czysty bez obcych zapachów, produkt o jednolitej, gęstej do lekko gęstej, kremowej konsystencji, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego, opakowanie jednostkowe karton 1l	szt.	100			
6	Śmietana 30% - homogenizowana, smak lekko słodki, kremowy, zapach czysty bez obcych zapachów, produkt o jednolitej, lekko gęstej, kremowej konsystencji, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego, opakowanie jednostkowe karton 1l	szt.	90			
7	Ser żółty plastry – smak łagodny, zapach mleczny, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja jednolita, zwarta, elastyczny, barwa jednolita, opakowanie zgrzewana próżniowo folia 150 g	szt.	30			
8	Ser żółty Gouda - ser dojrzewający typu holenderskiego, smak łagodny i lekko orzechowy, konsystencja jednolita, zwarta, barwa jednolita, elastyczny, opakowanie jednolite – baton w zgrzanej folii 1 kg	kg	10			
9	Jogurt owocowy – łagodny, charakterystyczny dla wybranego owocu, bez	szt.	2000			

	obcych posmaków, zapach łagodny z charakterystycznym zapachem owocu, konsystencja jednolita, gęsta z kawałkami owoców opakowanie jednolite plastikowy kubek 150 g					
10	Jogurt naturalny grecki – gęsty, kremowy o cierpkim smaku, odróżnia się od jogurtu naturalnego wyższą zawartością białka, tłuszczu i kalorii, bez obcych posmaków, konsystencja jednolita, gęsta, gładka, opakowanie jednostkowe plastikowy kubek 400 g	szt.	200			
11	Jogurt wieloowocowy – bez obcych posmaków, zapach łagodny z charakterystycznym zapachem owoców, konsystencja jednolita, gęsta opakowanie jednolite plastikowy kubek 100 g	szt.	1000			
12	Serek Danio – serek homogenizowany różne smaki (wanilia, owocowe) o czystym, łagodnym smaku, bez obcych posmaków, zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, konsystencja jednolita, zwarta, bez grudek, z wyczuwalnymi kawałkami owoców, opakowanie jednostkowe plastikowy kubek 130 g	szt.	400			
13	Jogurt Jogobella – łagodny, charakterystyczny dla wybranego owocu, bez obcych posmaków, zapach łagodny z charakterystycznym zapachem owocu, konsystencja jednolita, gęsta, z kawałkami owoców opakowanie jednostkowe plastikowy kubek 150 g	szt.	1000			

14	Serek Almette – serek twarogowy, smarowny, smak typowy dla zadeklarowanego na opakowaniu, bez obcych posmaków i oznak pleśni, aromatyczny, konsystencja jednolita, opakowanie jednostkowe plastikowy kubek lub foremka 150 g	szt.	60			
15	Jogurt Jogobella ze zbożami - łagodny, charakterystyczny dla wybranego owocu, bez obcych posmaków, z dodatkiem nasion zbóż (jęczmień, owies, pszenica, ryż, żyto, gryka), zapach łagodny z charakterystycznym zapachem owocu, konsystencja jednolita, gęsta, z kawałkami owoców opakowanie jednostkowe plastikowy kubek 200 g	szt.	200			
16	Twaróg sernikowy – ser śmietankowy o zawartości tłuszczu 4%, zmielony, konsystencja jednolita, gęsta, bez grudek, barwa biała, bez polepszaczy smakowych i stabilizatorów, produkt na bazie najlepszego mleka, opakowanie jednostkowe plastikowe wiaderko 1 kg	szt.	5			
17	Deser Monte – smak łagodny czekoladowo-orzechowy, charakterystyczny, bez obcych posmaków, konsystencja jednolita, gęsta, opakowanie jednostkowe plastikowy kubek 100 g	op.	100			
18	Jogurt w butelce – wyrób do picia, smak typowy dla danego owocu, barwa typowa, konsystencja płynna, gęsta, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak pleśni, opakowanie jednostkowe plastikowa	szt.	100			

	butelka 250 ml					
19	Jogurt Gratka butelka - wyrób do picia, smak typowy dla danego owocu, bez obcych posmaków, barwa typowa, konsystencja płynna, gęsta, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak pleśni, opakowanie jednostkowe plastikowa butelka 170 g	szt.	100			
	RAZEM( wartość sumaryczną należy także podać w załączniku nr 1).					

### ZADANIE 7: PIECZYWO

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka	Ilość	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość brutto razem
1	Bagietka graham 0,30 kg – produkowana z mąki pszennej graham (75%) i pszennej (25%) z dodatkiem drożdży, skórka gładka z	szt.	30			

	nacięciami, błyszcząca, lub lekko chropowata w miejscu nacięć, bez wgnieceń, opakowania zbiorcze kosz					
2	Bagietka pszenna 0,30 kg – pieczywo pszenne, na naturalnym zakwasie, skórka gładka z nacięciami, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu nacięć, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze kosz	szt.	30			
3	Chleb wieloziarnisty 0,4 kg – pieczywo o charakterystycznym zapachu i smaku, lekko brązowa powierzchnia z widocznym ziarnem (słonecznika, owsa itp.), wyrób z mąki pszennej i naturalnego zakwasu, zapakowany w folię, pokrojony, opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń	szt.	200			
4	Chleb mieszany 1 kg – pieczywo o charakterystycznym zapachu i smaku, gładka lekko brązowa powierzchnia, wyrób z mąki pszennej i żytniej z naturalnego zakwasu, opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń	szt.	500			
5	Chleb sojowy 0,44 kg – chleb mieszany produkowany z mąki żytniej i pszennej z dodatkiem drożdży, na zakwasie, zgodnie z recepturą wypieku chleba, z dodatkiem całych nasion owsa, siemienia w przekroju i na powierzchni, zapakowany w folię, pokrojony, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowanie zbiorcze kosz	szt.	100			
6	Bułka wrocławska 0,05 kg –	szt.	1000			



	bułka mieszana produkowana z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie, z dodatkiem drożdży, skórka gładka, błyszcząca lub lekko chropowata w miejscu podziału, bez wgnieceń, opakowanie zbiorcze kosz					
7	Bułka tarta – wysuszona bułka pszenna drobno zmielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonej bułki pszennej zwykłej i wyborowej, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, bez grudek, barwa naturalna, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, opakowanie jednostkowe papierowa torebka 0,5 kg	szt.	100			
8	Chleb mieszany 0,5 kg – pieczywo o charakterystycznym zapachu i smaku, gładka lekko brązowa powierzchnia, wyrób z mąki pszennej i żytniej z naturalnego zakwasu, opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń	szt.	200			
9	Chleb razowy 0,5 kg – pieczywo z mąki razowej z dodatkiem zakwasu, o ciemnobrązowej barwie, powierzchnia chleba gładka, o charakterystycznym smaku i zapachu, opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń	szt.	50			
10	Drożdżówka z serem 0,10 kg – pieczywo cukiernicze, wypieczone ze starannie wyrobionego ciasta drożdżowego, posypane kruszonką, z dodatkiem sera twarogowego, o swoistym	szt.	400			

	smaku i zapachu, opakowanie zbiorcze – skrzynki plastikowe, czyste, bez zanieczyszczeń					
11	Bułka czerstwa 0,05 kg – pieczywo pszenne, wysuszone w odpowiedniej temperaturze, opakowanie zbiorcze – skrzynki plastikowe, czyste, bez zanieczyszczeń	szt.	800			
12	Pączek z dżemem 0,10 kg – pieczywo cukiernicze, wypiekany na bazie ciasta drożdżowego według tradycyjnej receptury na bazie rozczynu, skórka wykończona pomadą lukrową, opakowanie zbiorcze – skrzynki plastikowe, czyste, bez zanieczyszczeń	szt.	400			
	RAZEM( wartość sumaryczną należy także podać w załączniku nr 1).					

### ZADANIE 8: RYBY

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka	Ilość	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość brutto razem
1	Dorsz filet (bez skóry) - kat. I, produkt głęboko mrożony, do 8% lodu, karton zbiorczy wyłożony niebieską folią tafle około 6,8 – 7 kg	kg	700			
2	Miruna filet (bez skóry) - kat. I, produkt głęboko mrożony, do 8% lodu, karton zbiorczy wyłożony niebieską folią tafle około 6,8 – 7 kg	kg	350			
3	Paluszki rybne - ryba biała min. 65%, panierka sypka, bez	kg	100			

	wzmacniaczy smaku, produkt głęboko mrożony, opakowanie folia perforowana 1 kg lub opakowanie kartonowe (300g)					
4	Makreła wędzona – smak i zapach właściwy dla wędzonej ryby, kolor jasny w środku , złoty na zewnątrz , bez śladów pleśni i innych zanieczyszczeń - opakowanie 0,5kg - zgodne z wymogami sanitarnymi.	kg	30			
	RAZEM( wartość sumaryczną należy także podać w załączniku nr 1).					

**ZADANIE 9: WARZYWA I OWOCE**

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka	Ilość	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	Wartość brutto razem
1	Buraki czerwone – świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń	kg	500			

	mechanicznych, bez oznak zapleśnienia i bytowania szkodników, w przekroju typowo wybarwione, zapakowane w worki					
2	Banan – świeży, zdrowy, czysty, nienadmarznięty, odpowiednio wybarwiony, żółty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, owoce o wielkości 91 szt. 120-180 g)	kg	800			
3	Brokuł – świeży, zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez oznak zapleśnienia	kg	10			
4	Cebula – zdrowa, czysta, sucha, o zdrowej wierzchniej łusce, barwa złota/jasnożółta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez oznak zapleśnienia, zapakowana w worki	kg	400			
5	Cukinia- świeża, zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, odpowiednio wybarwiona, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez oznak zapleśnienia, w przekroju typowo wybarwiona	kg	10			
6	Czosnek główki – zdrowy, świeży, czysty, suchy, o dobrym smaku, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez oznak zapleśnienia	kg.	20			
7	Cytryna – świeża, soczysta, zdrowa, czysta, , o żółtej barwie, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez oznak zapleśnienia, opakowanie pojemnik kartonowy	kg	15			
8	Ogórek małosolny - o dobrym	kg	60			

	smaku i zapachu, twardy, dostawy w wiadrach 5 lub 10 kg					
9	Gruszka – świeża, soczysta, zamawiana sezonowo, wybarwiona o słodkim smaku, bez uszkodzeń i oznak bytowania szkodników, wielkość owocu – w zależności od zamawiającego, zapakowane w plastikowe skrzynki	kg	250			
10	Jabłko – świeże, soczyste, zdrowe, o dobrym słodkim smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez oznak bytowania szkodników, wielkość owocu – w zależności od zamawiającego, bez oznak zepsucia, zapakowane w plastikowe skrzynki	kg	950			
11	Koper – świeży, czysty, zdrowy, bez widocznych owadów w pęczkach	szt.	500			
12	Seler korzeń – czysty, zdrowy, kulisty, bez naci, bez korzeni, bez uszkodzeń mechanicznych, zapakowany w worki	kg	400			
13	Por – świeży, zdrowy, czysty, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez oznak zepsucia, zapakowany w worki	szt	350			
14	Pietruszka korzeń – świeży, zdrowy, czysty, suchy, biały, bez oznak zepsucia, bez naci, zapakowana w worki	kg	400			
15	Pietruszka natka – świeża, czysta, zdrowa, bez widocznych owadów w pęczkach	szt.	300			
16	Rzodkiew biała - świeża, zdrowa, czysta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych,	kg	30			

	zapakowana w perforowane worki foliowe					
17	Sałata lodowa – świeża, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, liście bez oznak zapleśnienia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, zapakowana każda sztuka w perforowaną folię	szt.	30			
18	Sałata – świeża, zdrowa, czysta, liście bez oznak zepsucia i zwiędnięcia, nienadmarznięta, bez widocznych owadów, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, opakowanie karton	szt.	140			
19	Mandarynka – świeża, pozbawiona dużej ilości pestek, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku i zapachu, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, opakowanie jednostkowe plastikowa skrzynka	kg	280			
20	Marchew – bez naci, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i oznak bytowania szkodników, zapakowana w worki	kg	1500			
21	Ogórek zielony szklarniowy – świeży, zdrowy, czysty, bez oznak zapleśnienia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, pakowany w perforowane worki foliowe	kg	200			
22	Ogórek kiszony – o dobrym smaku i zapachu, typowy dla kiszzonek, twardy, dostawy w wiadrach 5 lub 10 kg	kg	350			
23	Papryka czerwona – świeża, zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, kolor czerwony, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, pakowana w	kg	100			

	perforowane worki foliowe					
24	Kapusta kiszona – o dobrym smaku i zapachu, typowo dla kiszonki, bez oznak pleśni, dostawy w opakowaniach jednorazowych wiadra 5 lub 10 kg	kg	450			
25	Kapusta włoska - świeża, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez oznak zepsucia, w przekroju zdrowe liście bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez oznak bytowania szkodników, opakowanie luz	kg	40			
26	Kapusta pekińska – świeża, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez oznak zepsucia, w przekroju zdrowe liście bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez oznak bytowania szkodników, opakowanie luz	kg	150			
27	Kapusta biała głowiasta – świeża, zdrowa, czysta, o barwie biało-zielonej, nienadmarznięta, bez oznak zepsucia, w przekroju zdrowe liście bez śladów uszkodzeń mechanicznych bez oznak bytowania szkodników, opakowanie worki	kg	450			
28	Kapusta czerwona – świeża, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, o barwie bordowo-fioletowej, bez oznak zepsucia, w przekroju zdrowe liście bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez oznak bytowania szkodników, opakowanie worki	kg	80			
29	Fasola szparagowa żółta – zdrowa, świeża, o dobrym smaku, koloru żółtego/zielonego, pakowana w perforowane worki foliowe	kg	30			

30	Kalafior – świeży, zdrowy, czysty, o dobrym smaku, bez oznak zepsucia, koloru białego, dobrze wybarwiony, opakowanie perforowana folia	kg	30			
31	Pomidor – świeży, zdrowy, czysty, suchy, dobrze wybarwiony, soczysty, bez oznak bytowania szkodników, zapakowany w kartony	kg	150			
32	Pomarańcze – świeże, soczyste, o słodkim smaku, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak zapleśnienia, zamawiane sezonowo, opakowanie skrzynie plastikowe	kg	50			
33	Szczypior – świeży, czysty, zdrowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, pakowany w pęczkach	szt.	150			
34	Pieczarka – świeża, zdrowa, czysta, bez oznak bytowania szkodników, trzon zdrowy, bez oznak zapleśnienia, o barwie biało-szarej, opakowanie skrzynka plastikowa	kg	150			
35	Truskawka – świeża, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez oznak zapleśnienia, o barwie czerwonej, zamawiana sezonowo, opakowanie skrzynka plastikowa	kg	40			
36	Ziemniaki – zdrowe, czyste, suche, jednodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy poprzecznej min. 4 cm, zapakowane w worki o masie 15 kg	kg	10000			
37	Botwinka – świeża, czysta, zdrowa, bez widocznych owadów w pęczkach,	szt.	20			



	zamawiana sezonowo, opakowanie perforowana folia					
38	Nektarynka – świeża, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez uszkodzeń mechanicznych, zamawiana sezonowo, opakowanie skrzynka plastikowa	kg	40			
39	Kiwi – świeże, czyste, o dobrym słodkim smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, opakowanie pojemniki plastikowe 1 kg	kg	40			
40	Brzoskwinia - świeża, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez uszkodzeń mechanicznych, zamawiana sezonowo, opakowanie skrzynka plastikowa	kg	40			
41	Śliwka – świeża, soczysta, zdrowa, o dobrym smaku, nienadmarznięta, o barwie fioletowej, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, zamawiane sezonowo, opakowania skrzynki plastikowe	kg	40			
42	Ziemniaki młode - zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy poprzecznej min. 4 cm, zamawiane sezonowo maj-czerwiec, zapakowane w worki o masie 15 kg	kg	2000			
43	Malina – świeża, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, opakowanie jednostkowe pojemnik plastikowy 125 g (zamawiana sezonowo czerwiec-wrzesień	szt.	10			
44	Borówka amerykańska –	szt.	10			

	świeża, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, opakowanie jednostkowe pojemnik plastikowy 125 g (zamawiana sezonowo czerwiec-wrzesień)					
45	Porzeczka czarna – świeża, soczysta, zamawiana sezonowo, dobrze wybarwiona, bez uszkodzeń mechanicznych, bez widocznych szkodników, bez oznak zapleśnienia, opakowanie plastikowe skrzynki	kg	10			
46	Rzodkiewka – świeża, zdrowa, czysta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez widocznych owadów w pęczku, zapakowana w pęczki	szt.	150			
47	Winogrono – świeże, zdrowe, koloru jasnozielonego/fioletowego, o słodkim miąższu, dojrzałe skórki, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak zapleśnienia	kg	10			
48	Kapusta młoda - - świeża, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez oznak zepsucia, w przekroju zdrowe liście bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez oznak bytowania szkodników, opakowanie luz	kg	300			
49	Cebula czerwona – świeża, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, o barwie fioletowej, bez uszkodzeń mechanicznych, pakowana w worki	kg	10			
	<b>RAZEM( wartość sumaryczną należy także podać w załączniku nr 1).</b>					

podpis elektroniczny  
kwalifikowany)

Wymagany

( podpis elektroniczny osobisty , zaufany lub podpis

.....  
(miejsowość i data)

**Wykonawca:**

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

reprezentowany przez:

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

.....  
(strona internetowa)

.....  
(adres poczty elektronicznej do  
korespondencji)

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**  
**DOTYCZĄCE BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2024 poz. 1320 z późn.zm.), uwzględniające przesłanki wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2024 poz. 507).

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „*Dostawa artykułów spożywczych, nabiału, pieczywa, mięs i wędlin, owoców oraz warzyw do SP1 w Dębnie*” oświadczam, co następuje:

1. Oświadczam, że nie występują wobec mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. 108 ust 1 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że nie występują wobec mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp.
3. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art.\* ..... ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp).

Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

..... (miejsowość), dnia  
..... r.

4. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

#### **OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

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

Wymagany podpis elektroniczny  
( podpis elektroniczny osobisty , zaufany lub podpis  
kwalifikowany)

**UMOWA nr .....**

Niniejsza Umowa została zawarta w Dębnie w dniu ..... pomiędzy:

**Szkołą Podstawową nr 1 im. Komisji Edukacji Narodowej** z siedzibą w Dębnie, 74-400 Dębno, ul. Piłsudskiego 10, NIP 597-14-71-940 zwanym dalej „**Zamawiającym**”, w imieniu, którego działa:

**Pani Iwona Szostowska – Dyrektor Szkoły**

a

\* gdy Wykonawcą jest spółka prawa handlowego:

....., z siedzibą w ..... przy ulicy  
....., (kod pocztowy i nazwa miejscowości), wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod nr ....., prowadzonego przez Sąd Rejonowy ....., ..... Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, NIP: ....., REGON: ....., reprezentowaną przez ....., zwaną dalej „Wykonawcą”,

\* gdy Wykonawcą jest osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą:

Panem/Panią ....., zamieszkałym/ą w ..... (kod pocztowy), przy ulicy ....., prowadzącym/ą działalność gospodarczą pod firmą ....., adres wykonywania działalności gospodarczej: ....., na podstawie wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej RP, PESEL: ....., NIP: ....., REGON: ....., zwanym/ą dalej „Wykonawcą”,

\* gdy Wykonawcą jest osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej:

Panem/Panią ....., zamieszkałym/ą w ..... (kod pocztowy), przy ulicy ....., legitymującym/ą się dowodem osobistym numer: ..... seria ....., wydanym przez ....., dnia ....., PESEL: ....., zwanym/ą dalej „Wykonawcą”,

\* gdy Wykonawcą jest spółka cywilna:

Panem/Panią ....., zamieszkałym/ą w ..... (kod pocztowy), przy ulicy ....., prowadzącym/ą działalność gospodarczą pod firmą ....., na podstawie wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej RP, PESEL: ....., NIP: ....., REGON: .....,

Panem/Panią ....., zamieszkałym/ą w ..... (kod pocztowy), przy ulicy ....., prowadzącym/ą działalność gospodarczą pod firmą ....., na podstawie wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej RP, PESEL: ....., NIP: ....., REGON: .....,

(...)

prowadzącymi wspólnie działalność gospodarczą w formie spółki cywilnej pod nazwą ....., na podstawie umowy z dnia ....., NIP: ....., REGON: ....., reprezentowanymi przez ....., zwanymi dalej „Wykonawcą”, o następującej treści:

Umowa niniejsza zostaje zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowanie zgodnie z art.275 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych- tryb podstawowy.

## § 1.

### PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem Umowy jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych – Zadanie (1-9) na potrzeby Zamawiającego, zwana dalej „Przedmiotem Umowy.
2. Szczegółowy zakres Przedmiotu Umowy wskazuje Formularz asortymentowo- cenowy stanowiący załącznik nr 1 do Umowy, oraz oferta Wykonawcy stanowiąca załącznik nr 2 do Umowy, zwana dalej „Ofertą”.

## § 2.

### ZASADY REALIZACJI UMOWY I OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania Umowy z najwyższą starannością, przy uwzględnieniu profesjonalnego charakteru prowadzonej działalności oraz zaleceń Zamawiających, przy wykorzystaniu całej posiadanej wiedzy i doświadczenia.
2. Wykonawca oświadcza, że dostarczony Przedmiot Umowy jest wysokiej jakości, spełnia wszystkie określone obowiązującymi przepisami normy, w szczególności określone w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz w innych ustawach i aktach wykonawczych.
3. W celu potwierdzenia jakości dostarczanego przez Wykonawcę Przedmiotu Umowy będzie on zobowiązany, na żądanie Zamawiającego, do przedłożenia dokumentacji dotyczącej dostarczonego Przedmiotu Umowy, określających w szczególności jego pochodzenie, producenta, skład oraz datę produkcji.
4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Przedmiot Umowy sukcesywnie, w zależności od potrzeb Zamawiającego, przez okres 12 miesięcy od dnia podpisania Umowy lub wyczerpania środków finansowych, o których mowa w § 4 ust. 1, zależnie od tego które zdarzenie nastąpi wcześniej, nie dłużej jak do 31 grudnia 2025 r. Dostawy będą realizowane w okresie od **2 stycznia 2025r. do 30 czerwca 2025 r. oraz od 1 sierpnia 2025r. do 31 grudnia 2025r.**
5. Asortyment i wielkość dostawy ustalone będą każdorazowo w zamówieniu częściowym

przekazywanym drogą elektroniczną na adres : [intendent@sp1debno.pl](mailto:intendent@sp1debno.pl) lub telefonicznie na nr 95 760 27 83.

6. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji każdorazowego zamówienia w ilości określonej w zamówieniu, w godz. 8.30 – 14.00, od poniedziałku do piątku (jeżeli jest to dzień pracujący dla Zamawiającego), a w okolicznościach szczególnych również poza tymi dniami i godzinami. Dostawy 5 razy w tygodniu.
7. W szczególnie uzasadnionych przypadkach, na wniosek Wykonawcy, Zamawiający może wyrazić zgodę na przedłużenie terminu dostawy, o którym mowa w § 2 ust. 6.
8. Miejscem dostawy jest siedziba Zamawiającego.
9. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć, rozładować i ułożyć w magazynie Zamawiającego Przedmiot Umowy na własny koszt i własnymi siłami.
10. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu Przedmiot Umowy posiadający czytelną etykietę w języku polskim:
  - 1) z nazwą towaru oraz jego składem zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami;
  - 2) wraz datą przydatności do spożycia;
  - 3) zawierającą dane identyfikujące producenta;
  - 4) wskazującą wagę netto lub liczbę sztuk Przedmiotu Umowy w opakowaniu;
  - 5) wskazującą warunki przechowywania, w przypadku gdy jakość Przedmiotu Umowy zależy od warunków przechowywania;
  - 6) zawierającą oznaczenie partii produkcji.
11. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia Przedmiot Umowy:
  - 1) w jednostkowych opakowaniach, umożliwiających potwierdzenie jego oryginalności;
  - 2) wolny od wad fizycznych i prawnych oraz charakteryzujący się wysoką jakością;
  - 3) zgodny z przepisami prawa obowiązującymi na terytorium RP.
12. Wykonawca zobowiązuje się:
  - 1) dostarczać towary wyprodukowane, opakowane i dostarczone zgodnie z obowiązującymi wymaganiami określonymi w przepisach krajowych i unijnych dot. artykułów żywnościowych .
  - 2) dostarczone artykuły muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne data spożycia winna być w chwili dostawy nie krótsza niż ½ terminu przydatności określonego przez producenta.
  - 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnianie warunków sanitarno – epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia. Sprzedający oświadcza, iż niezwłocznie okaże je Zamawiającemu.
  - 4) jeżeli Zamawiający przy odbiorze artykułów stwierdzi, że jakość i/lub ilość jest niezgodna ze złożonym zamówieniem (towar jest wadliwy) Sprzedający w czasie 24 godzin dostarczy artykuł właściwy po uzgodnieniu z Kupującym.
  - 5) dostarczyć Przedmiot Umowy z odpowiednim terminem ważności,
  - 6) do dostarczenia Przedmiotu Umowy dobrej jakości i oświadcza, że posiada on wszelkie atesty, świadectwa, czy pozwolenia na dopuszczenie do obrotu Przedmiotu Umowy, dla których są one wymagane. Wykonawca zobowiązuje się do okazania na każde żądanie Zamawiającego dokumentów potwierdzających oświadczenie, o których mowa w zdaniu pierwszym;
13. W trakcie realizacji Umowy może nastąpić zmiana produktu na równoważny (bez zmiany ceny



jednostkowej i wielkości opakowania) w przypadku zaprzestania produkcji asortymentu wskazanego przez Wykonawcę w ofercie. Warunkiem dokonania zmiany jest przedstawienie przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia (lub innego dokumentu) producenta o zaprzestaniu produkcji oraz zgoda Zamawiającego na zmianę produktu.

### **§ 3. ODBIORY**

1. Odbiór Przedmiotu Umowy zostanie przeprowadzony z uwzględnieniem poniższych zasad:
  - 1) odbiór podlega weryfikacji, czy Przedmiot Umowy spełnia wymagania określone w Umowie, złożonej ofercie oraz formularzu cenowym;
  - 2) w przypadku stwierdzenia zgodności Przedmiotu Umowy, Zamawiający dokona odbioru i podpisze stosowny protokół odbioru. Protokół odbioru sporządzony zostanie w dwóch egzemplarzach, w formie pisemnej pod rygorem nieważności. Podpisany przez Zamawiającego protokół odbioru stanowi podstawę do wystawienia faktury VAT;
  - 3) datą odbioru jest data podpisania protokołu odbioru;
  - 4) dokonanie odbioru nie wpływa na możliwość skorzystania przez Zamawiającego z uprawnienia przysługującego mu na mocy przepisów prawa oraz postanowień Umowy w wypadku nienależytego wykonania Umowy, a w szczególności na prawo naliczenia kar umownych, dochodzenia odszkodowania, wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy.
2. Zamawiający może odmówić odbioru i podpisania protokołu odbioru, jeżeli:
  - 1) Przedmiot Umowy jest niezgodny z Umową, lub
  - 2) Przedmiot Umowy jest uszkodzony albo niekompletny, w szczególności dostarczone Przedmiot Umowy posiadający uszkodzone lub potłuczone opakowanie, uszkodzone elementy składowe, niekompletne zestawy, przedmiot Umowy z przekroczonym terminem użycia, lub
  - 3) Wykonawca nie przedłoży żądanych przez Zamawiającego odpowiednich certyfikatów i innej dokumentacji określonej w § 2 ust. 3;
  - 4) Zamawiający stwierdził inne wady Przedmiotu Umowy niżeli wskazane w pkt 1-3.
3. W przypadku odmowy podpisania przez Zamawiającego protokołu odbioru, Strony sporządzą protokół rozbieżności.

### **§ 4. WYNAGRODZENIE**

1. Z tytułu należytego wykonania całości Przedmiotu Umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy maksymalne wynagrodzenie w wysokości ..... zł brutto (.....).
2. Zmiana stawki podatku VAT nie stanowi zmiany Umowy.
3. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za dostarczony Przedmiot Umowy, zgodnie z cenami jednostkowymi wskazanymi w Ofercie. Wykonawcy przysługuje wyłącznie wynagrodzenie z tytułu należycie zrealizowanych zamówień częściowych, o których mowa w § 2 ust. 5. Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego maksymalnego wynagrodzenia wskazanego w ust. 1.
4. Odpowiednie części wynagrodzenia będą płatne na podstawie prawidłowo wystawionej i dostarczonej elektronicznie Zamawiającemu faktury VAT na adres: [intendent@sp1debno.pl](mailto:intendent@sp1debno.pl) do której dołączono kopię podpisanego przez obie Strony protokołu odbioru, upoważniającego do

wystawienia danej faktury. Brak kopii podpisanego protokołu odbioru stanowi podstawę do zwrotu otrzymanej od Wykonawcy faktury.

5. Płatności dokonywane będą po dostawie Przedmiotu Umowy, przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę na fakturze, w terminie 30 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT.
6. Za dzień zapłaty uważa się datę obciążenia rachunku Zamawiającego.
7. Wykonawca przy realizacji Umowy zobowiązuje posługiwać się rachunkiem rozliczeniowym, o którym mowa w art. 49 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997r. Prawo Bankowe (tekst jedn.: Dz. U. z 2020 r., poz. 1896 ze zm.) zawartym w wykazie podmiotów, o którym mowa w art. 96b ust. 1 ustawy z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług (tekst jedn.: Dz. U. z 2021 r., poz. 685 ze zm.). W przypadku braku rachunku bankowego na Białej Liście Podatników VAT płatność za fakturę zostanie wstrzymana do momentu wyjaśnienia bez konsekwencji niedotrzymania przez Zamawiającego terminu jej płatności (jeśli dotyczy).
8. Wykonawca nie może dokonać przelewu wierzytelności wynikających z Umowy na rzecz osób trzecich bez uprzedniej zgody Zamawiającego i podmiotu tworzącego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
9. Zmiana wierzyciela dokonana bez zgody podmiotu tworzącego i Zamawiającego jest nieważna.

## **§ 5.**

### **GWARANCJA**

1. W okresie objętym umową Wykonawca zobowiązuje się do uznawania reklamacji wad dostarczonego Przedmiotu Umowy i jego wymiany na wolny od wad, w szczególności w przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego cech wskazujących na utratę przydatności do użycia/spożycia.
2. Reklamacje Zamawiającego będą załatwiane przez Wykonawcę poprzez dostarczenie Przedmiotu Umowy wolnego od wad nie później niż w ciągu 3 dni roboczych od momentu otrzymania zgłoszenia o wadach dostarczonego towaru.

## **§ 6.**

### **ROZWIĄZANIE I ODSTĄPIENIE OD UMOWY**

1. Zamawiający ma prawo wypowiedzenia Umowy ze skutkiem natychmiastowym, bez wyznaczania Wykonawcy dodatkowego terminu, w przypadku, gdy:
  - 1) opóźnienie Wykonawcy w dostarczeniu Przedmiotu Umowy przekroczy 2 dni;
  - 2) suma naliczonych kar umownych przekroczy 20 % wynagrodzenia brutto wskazanego w § 4 ust. 1;
  - 3) Wykonawca w sposób rażący nie wykonuje postanowień Umowy w sposób z nią zgodny i pomimo pisemnego wezwania do zaprzestania naruszeń Umowy nie zaprzestanie naruszeń w wyznaczonym terminie.
4. Przez pojęcie rażącego naruszenia Umowy należy rozumieć wyraźną oraz bardzo dużą niedbałość w świadczonych w realizacji Umowy. W szczególności:
  - 1) dostarczenie Przedmiotu Umowy, który nie został dopuszczony do użytku na terenie RP;
  - 2) dostarczenie Przedmiotu Umowy o złej jakości;

- 3) dostarczenie Przedmiotu Umowy w uszkodzonym, niekompletnym opakowaniu.
5. Każda ze Stron może wypowiedzieć lub odstąpić od Umowy w razie zaistnienia przypadku siły wyższej, którego skutkiem jest niemożność wykonania obowiązków wynikających z Umowy przez którąkolwiek ze Stron przez okres ponad 30 dni. Po upływie wskazanego terminu każda ze Stron może wypowiedzieć lub odstąpić od Umowy ze skutkiem natychmiastowym i w drodze pisemnego oświadczenia przesłanego drugiej Stronie. Przez pojęcie siły wyższej należy rozumieć zdarzenie zewnętrzne, którego nie można było przewidzieć, analizując i uwzględniając wszystkie okoliczności sprawy, jak również, któremu nie można było zapobiec znanymi, normalnie stosowanymi sposobami.

## **§ 7.**

### **NIEWYKONANIE LUB NIENALEŻYTE WYKONANIE UMOWY**

1. Strony ustalają, że w razie niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu następujące kary umowne:
  - 1) w wysokości 15 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa § 4 ust. 1, w przypadku wypowiedzenia lub odstąpienia od Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
  - 2) w wysokości 5 % wartości brutto Przedmiotu Umowy z danego zamówienia za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia w dostawie, względem terminu, o którym mowa w § 2 ust. 6;
  - 3) w wysokości 5 % wartości brutto Przedmiotu Umowy z danego zamówienia za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia w wymianie Przedmiotu Umowy na wolny od wad w stosunku do terminu określonego w § 5 ust. 1;
  - 4) w wysokości 5 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1, w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy z innych przyczyn niżeli wskazanych w pkt 1-3, za każde niewykonanie lub nienależytego wykonanie.
2. Suma naliczonych kar umownych nie może przekroczyć 20 % wynagrodzenia brutto, wskazane w § 4 ust. 1.
3. Kary umowne przewidziane w Umowie za każde naruszenie naliczane będą osobno.
4. Uiszczenie kary umownej nie zwalnia Wykonawcy z realizacji obowiązków wynikających z niniejszej Umowy.
5. Strony nie ponoszą odpowiedzialności z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań wynikających z Umowy, jeżeli niewykonanie lub nienależyte wykonanie stanowi następstwo siły wyższej.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego, przekraczającego wysokość kary umownej, do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącenia naliczonych kar umownych i odszkodowania z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia. Potrącenie nie będzie poprzedzone uprzednim wezwaniem do dobrowolnego spełnienia świadczenia. Potrącenie wywołuje skutki prawne przewidziane w Kodeksie cywilnym.

## **§ 8.**

## ZMIANY UMOWY

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany Wynagrodzenia na podstawie art. 439 ustawy Pzp w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia. Zmiany wysokości Wynagrodzenia będą dokonywane według zasad opisanych poniżej:
  - 1.1. każda ze Stron może żądać zmiany Wynagrodzenia (odpowiednio podwyższenia lub obniżenia) w przypadku zmiany kwartalnego Wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych (pot. Inflacja – rodzaj wskaźnika – A- analogiczny okres roku poprzedniego =100), ogłaszanego obwieszczeniem Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego („Wskaźnik GUS”)/źródło GUS, [www.stat.gov.pl](http://www.stat.gov.pl);
  - 1.2. zmiana kwartalnego Wskaźnika GUS uzasadnia żądanie zmiany Wynagrodzenia pod warunkiem, że różnica pomiędzy kwartalnym Wskaźnikiem GUS obowiązującym w dniu, w którym upływał termin składania ofert w postępowaniu, w następstwie którego zawarto Umowę, a ostatnio opublikowanym kwartalnym Wskaźnikiem GUS obowiązującym przez Stronę z wnioskiem o zawarcie aneksu, wynosi co najmniej 10%;
  - 1.3. zmiana Wynagrodzenia nastąpi nie wcześniej niż od następnego miesiąca kalendarzowego;
  - 1.4. zmiana Wynagrodzenia dotyczyć będzie części Wynagrodzenia przypadającej do zapłaty po zaistnieniu zdarzenia opisanego w pkt 1.1 – 1.2. powyżej;
  - 1.5. Strona występująca z wnioskiem o zawarcie aneksu może uczynić to nie wcześniej niż po upływie 5 miesięcy od dnia zawarcia Umowy (początkowy termin ustalenia zmiany wynagrodzenia); Wniosek powinien zawierać uzasadnienie faktyczne, wskazanie podstaw prawnych, dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia Wykonawcy po zmianie Umowy oraz zawierać kalkulacje obrazujące, w jakim stopniu zmiana przyjętego wskaźnika wpłynęła na zwiększenie kosztów realizacji Umowy. Zamawiający w terminie 10 dni od dnia złożenia wniosku, dokona jego oceny i podejmie decyzję o ewentualnej zmianie wysokości wynagrodzenia lub odmówi wprowadzania zmiany, przedstawiając swoje stanowisko lub może zażądać dodatkowych wyjaśnień lub dokumentów. Warunkiem dokonania zmiany będzie wykazanie, że zmiana cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją Umowy miała faktyczny wpływ na koszty wykonania przedmiotu Umowy.
  - 1.6. Strona, która wystąpiła z wnioskiem o zawarcie aneksu może uczynić to ponownie nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od dnia, w którym wystąpiła z poprzednim wnioskiem o zawarcie aneksu;
  - 1.7. W przypadku kolejnych wniosków o zawarcie aneksu składanych przez Stronę postanowienia zawarte w pkt 1.1. – 1.4. stosuje się odpowiednio, z tym że:
    - 1.7.1. różnicę uzasadniającą żądanie zmiany Wynagrodzenia oblicza się pomiędzy kwartalnym Wskaźnikiem GUS obowiązującym w dniu wystąpienia przez Wykonawcę z poprzednim wnioskiem o zawarcie aneksu a ostatnio opublikowanym kwartalnym Wskaźnikiem GUS obowiązującym przed wystąpieniem przez Wykonawcę z wnioskiem o zawarcie aneksu;
    - 1.7.2. zmiana Wynagrodzenia nastąpi nie wcześniej niż od następnego miesiąca kalendarzowego;
    - 1.7.3. zmiana Wynagrodzenia dotyczyć będzie części Wynagrodzenia przypadającej do zapłaty po zaistnieniu zdarzenia opisanego w pkt. 1.7. powyżej;
  - 1.8. ewentualna zmiana Wynagrodzenia nie będzie dotyczyć okresu, w którym Przedmiot Umowy był realizowany w warunkach opóźnienia niezawinionego przez Zamawiającego;
  - 1.9. Strony ustalają łączną maksymalną wartość zmian Wynagrodzenia w efekcie zastosowania powyższych postanowień na poziomie do 10% wysokości

**Wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 4 ust. 1 Umowy;**

2. **Zmiany i uzupełnienia postanowień Umowy wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności.**
3. **Niezależnie od postanowień niniejszego paragrafu Strony dopuszczają możliwość zmian redakcyjnych Umowy oraz zmian danych Stron ujawnionych w rejestrach publicznych, niestanowiących zmiany, o której mowa w art. 455 ust. 1 ustawy Pzp.**

**§ 9.**

**POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Osobami uprawnionymi do roboczych kontaktów w sprawach związanych z realizacją umowy są:  
Koordynator Zamawiającego: Ryszard Plajzer, tel. 95 760 27 83, e-mail: intendent@sp1debno.pl  
Koordynator Wykonawcy:.....tel. .... e-mail: .....
2. Zmiany osób i danych opisanych powyżej dokonuje się poprzez powiadomienie przesłane niezwłocznie drugiej Stronie.
3. Osoba wymieniona w ust. 1 po stronie Zamawiającego, nie jest uprawniona do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego, ani do podejmowania innych wiążących rozstrzygnięć.
4. Wykonawca nie może bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego potrącić ani przenieść na osobę trzecią żadnych praw, obowiązków ani wierzytelności wynikających z Umowy.
5. W zakresie nieuregulowanym w Umowie stosuje się przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego.
6. Wszelkie spory wynikłe w związku z Umową rozstrzygane będą przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
7. Umowa została sporządzona języku polskim w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwóch egzemplarzach dla Zamawiającego i jednym dla Wykonawcy.
8. Integralną część Umowy stanowią następujące Załączniki:
  - 1) Formularz asortymentowo- cenowy;
  - 2) Oferta Wykonawcy;
  - 3) KRS/wypis z CEiDG/pełnomocnictwo.

---

**WYKONAWCA**

---

**ZAMAWIAJĄCY**