

SP.26.1.2024

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Zamawiający:

Szkoła Podstawowa im. Adama Mickiewicza w Skokach

Zaprasza do złożenia oferty w trybie art. 275 pkt 1 (trybie podstawowym bez negocjacji) o wartości zamówienia nieprzekraczającej progów unijnych o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. 2024, poz. 1320 ze zm.) zwaną dalej ustawą PZP, na dostawy pn.:

„ Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do kuchni Szkoły Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Skokach w roku 2025”

Zamawiający oczekuje, że Wykonawcy zapoznają się dokładnie z treścią niniejszej SWZ i załączników. Wykonawca ponosi pełne ryzyko niedostarczenia wszystkich wymaganych informacji i dokumentów, oraz przedłożenia oferty nie odpowiadającej wymaganiom określonym przez Zamawiającego.

ZATWIERDZAM:

**DYREKTOR
SZKOŁY PODSTAWOWEJ IM. ADAMA MICKIEWICZA
W SKOKACH**

mgr Andrzej Surdyk

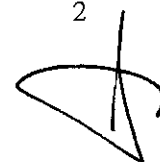
DYREKTOR

mgr Andrzej Surdyk

Skoki, dnia 13 listopada 2024 r.

Zawartość specyfikacji istotnych warunków zamówienia

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego.....	3
II. Ochrona danych osobowych.....	3
III. Tryb udzielenia zamówienia.....	4
IV. Opis przedmiotu zamówienia.....	5
V. Wizja lokalna.....	7
VI. Podwykonawstwo.....	7
VII. Termin wykonania zamówienia.....	8
VIII. Warunki udziału w postępowaniu.....	8
IX. Podstawy wykluczenia z postępowania.....	8
X. Podmiotowe środki dowodowe. Oświadczenia i dokumenty, jakie zobowiązani są dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania braku podstaw wykluczenia.....	9
XI. Informacje dla wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.....	9
XII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów.....	10
XIII. Opis sposobu przygotowania oferty oraz dokumentów wymaganych przez Zamawiającego w SWZ.....	11
XIV. Informacje dotyczące wadium.....	13
XV. Termin związania ofertą.....	14
XVI. Opis obliczenia ceny oferty.....	14
XVII. Miejsce i termin składania ofert.....	14
XVIII. Otwarcie ofert.....	15
XIX. Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.....	15
XX. Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy.....	16
XXI. Informacje o treści zawieranej umowy oraz możliwości jej zmiany.....	16
XXII. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.....	16
XXIII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy.....	16
XXIV. Spis załączników do SWZ.....	18
Załącznik nr 1 do SWZ - Opis przedmiotu zamówienia.....	18
Załącznik nr 2.1– 2.6 do SWZ - Formularz ofertowy.....	18
Załącznik nr 3 do SWZ - Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia z postępowania.....	18
Załącznik nr 4 do SWZ – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.....	18
Załącznik nr 5 do SWZ – Oświadczenie dot. grupy kapitałowej.....	18
Załącznik nr 6 do SWZ – wzór umowy.....	18
Załącznik nr 7 do SWZ - Oświadczenie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.....	18
Załącznik nr 8 do SWZ- Oświadczenie wykonawców dotyczące przesłanek wykluczenia z art. 5K Rozporządzenia 813/2014.....	17



I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

Nazwa zamawiającego : Szkoła Podstawowa im. Adama Mickiewicza
Miejscowość : Skoki
Adres : ul. Poznańska 2 ; 62-085 Skoki
Strona internetowa: www.szp-skoki.pl
tel./ fax: 61/ 8124021
Godziny urzędowania: poniedziałek- piątek 7³⁰ - 15³⁰

Nabywca : Gmina Skoki
NIP : 766-19-68-104
Miejscowość : Skoki
Adres : ul. Ciastowicza 11; 62-085 Skoki

ADRES STRONY INTERNETOWEJ PROWADZONEGO POSTĘPOWANIA, NA KTÓREJ BĘDĄ DOSTĘPNE WSZELKIE DOKUMENTY ZWIĄZANE Z PROWADZONĄ PROCEDURĄ:

https://platformazakupowa.pl/pn/umig_skoki

Uwaga! Zamawiający przypomina, że w toku postępowania zgodnie z art. 61 ust. 2 ustawy PZP komunikacja ustna dopuszczalna jest jedynie w toku negocjacji lub dialogu oraz w odniesieniu do informacji, które nie są istotne. Zasady dotyczące sposobu komunikowania się zostały przez Zamawiającego umieszczone w rozdziale XII.

II. Ochrona danych osobowych

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:
 - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Szkoły Podstawowej im. Adama Mickiewicza, ul. Poznańska 2; 62-085 Skoki tel. 61 8124021
 - 2) administrator wyznaczył na Inspektora Danych Osobowych sekretarza szkoły Panią Darię Mendel, z którą można się kontaktować pod adresem e-mail: skokisp@poczta.onet.pl
 - 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji art. 275 pkt 1.
 - 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy PZP
 - 5) Pani/Pana 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;
 - 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
- 8) posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*);
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego*);
 - d) 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 Pani/Panu:
 - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
- 10) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

III. Tryb udzielenia zamówienia

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji, na podstawie art. 275 pkt.1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej PZP, oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwana dalej SWZ.
2. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia negocjacji.
3. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych o jakich mowa w art.3 ustawy PZP.
4. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
5. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
6. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
7. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy PZP.

IV. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest **Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do kuchni Szkoły Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Skokach w roku 2025**, dostarczone do siedziby zamawiającego i wniesione do magazynów kuchennych (wjazd od strony ulicy Rogozińskiej).

Rodzaj zamówienia : dostawa

Wspólny słownik zamówień : CPV: **1500000-8** – żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne
Szczegółowy opis oraz sposób realizacji zamówienia zawiera Opis Przedmiotu Zamówienia, stanowiący **załącznik nr 1 do SWZ**

Zamówienie zostało podzielone na 6 części, które są niepodzielne. Dla każdej części zostanie zawarta odrębna umowa.

Część 1 - Mięso, wędliny

- 15113000-3 - wieprzowina
- 15131130-5 - wędliny
- 15131400-9 - produkty wieprzowe
- 15112000-6 - drób
- 15112100-7 - drób świeży
- 15131135-0 - wędliny drobiowe

Część 2 - Pieczywo

- 15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Część 3 – Różne produkty spożywcze

- 15800000-6 - różne produkty spożywcze
- 15830000-5 - cukier i produkty pokrewne
- 15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego
- 15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne
- 15600000-4 - produkty z przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych
- 15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne
- 15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa
- 03142500-3 - jaja

Część 4 - Nabiał

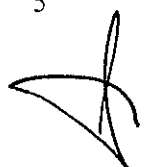
- 15500000-3 - artykuły mleczne i nabiał
- 15530000-2 - masło

Część 5 - Mrożonki

- 15300000-1 - owoce, warzywa i podobne produkty
- 15331170-9 - warzywa mrożone
- 15220000-6 - ryby mrożone
- 15896000-5 - produkty głęboko mrożone

Część 6 - Warzywa i owoce

- 03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa
- 03212100-1 - ziemniaki
- 03221000-6 - warzywa



03222000-3 – owoce i orzechy

2. Każdy Wykonawca może złożyć oferty na wszystkie części lub na część z nich.
3. Określone ilości artykułów żywnościowych zostały podane szacunkowo. Faktyczne zapotrzebowanie uzależnione będzie od liczby żywionych w stołówce osób oraz zatwierdzonych do realizacji jadłospisów. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem oferowanych cen jednostkowych oraz prawo do całkowitej rezygnacji z niektórych pozycji asortymentu i z tego powodu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
4. **Klauzula waloryzacyjna:** W okresie trwania podpisanej, obowiązującej umowy podane ceny jednostkowe artykułów co trzy miesiące (pierwszy raz w kwietniu) mogą ulec zmianie o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany kwartalnie w komunikacie przez prezesa GUS. Ogłoszony wzrost składników cenotwórczych dostaw nie większy niż 2% nie będzie stanowił podstawy do ubiegania się o wzrost wartości umowy. Waloryzacja powodująca zmniejszenie lub zwiększenie cen przyjętych w umowie może być dokonana na pisemny wniosek Zamawiającego, lub Wykonawcy. Nowe ceny będą obowiązywały od daty wskazanej w aneksie do umowy. Każdorazowa zmiana cen przez Wykonawcę wymaga akceptacji ze strony Zamawiającego.
5. W przypadku zmiany stawki podatku VAT na towar będący przedmiotem zamówienia, cena ulegnie zmianie (na pisemny wniosek Wykonawcy), z dniem wejścia w życie aktu prawnego określającego zmianę stawki VAT, z zastrzeżeniem, że zmiana ulegnie wówczas wyłącznie cena brutto, cena netto pozostanie bez zmian. Zmiana nie wymaga formy aneksu.
6. Wymagania technologiczne dotyczące przedmiotu zamówienia.
 - 1) Dostarczone produkty winny spełniać wymagania określone w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności, a w szczególności – ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity z 2023 Dz. U. poz. 1448 zp.zm) wraz z przepisami wykonawczymi, - ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno- spożywczych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1980 ze zm.), - Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz.1154), - Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalającego najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn.zm.), - Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U.L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn.zm.); - Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn.zm.)
 - 2) Artykuły mają być świeże, o dobrym smaku, pierwszej jakości, nieuszkodzone fizycznie, bez oznak nadpsucia. Szczegółowy opis wymaganego towaru oraz cech dyskwalifikujących zawarty jest w formularzach asortymentowo- cenowych. Dostarczone artykuły spożywcze w zależności od ich kategorii muszą przy każdej dostawie posiadać wszystkie niezbędne dokumenty wymagane przepisami prawa w zakresie produktów żywnościowych. Mrożonki mają być dostarczone w stanie zamrożonym temperatura po dostarczeniu od -22^oC do -18^oC.
 - 3) Dostarczane produkty muszą być nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego artykułu spożywczego, jednak termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2 tygodnie licząc od dnia dostawy do siedziby Zamawiającego, chyba że przepisy ogólne stanowią inaczej.



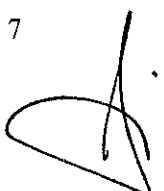
- 4) Opakowania muszą być oryginalne, posiadać nadrukowaną informację zawierającą następujące dane:
 - a. nazwę środka spożywczego
 - b. dotyczące składników występujących w środku spożywczym
 - c. datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia
 - d. dane identyfikujące:
 - a) producenta środka spożywczego
 - b) kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy
 - c) zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu
 - d) warunki przechowywania (w przypadku gdy jego jakość zależy od jego przechowywania)
 - e) oznaczenie partii produkcji
 - f) klasę jakości handlowej
- 5) Pojemniki do przewozu artykułów spożywczych: plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest przewozić artykuły objęte przedmiotem zamówienia publicznego transportem dopuszczonym przez SANEPID.
7. Dostawy transportem i na koszt Wykonawcy (w tym rozładunek i wniesienie do magazynu) będą dostarczane do siedziby Zamawiającego Szkoły Podstawowej ul. Poznańska 2, 62-085 Skoki do magazynu kuchni wjazd od ulicy Rogozińskiej. Realizacja dostaw w uzgodnionych terminach, tj. od poniedziałku do piątku w godzinach 6.30 – 7.30.
8. Dostawa towaru partiami, stosownie do potrzeb i zamówień zamawiającego. Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy Wykonawca zobowiązany jest załatwić w trybie pilnym od zgłoszenia. W przypadku dostarczenia zamówionego towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości czy niedostarczenia towaru, a także nie dokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy we wskazanym terminie (maksymalnie 1,5 godz.) Zamawiający w w/w okolicznościach ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają wykonawcę.
9. Do każdej dostawy Wykonawca dołącza fakturę oraz handlowy dokument identyfikacyjny (o ile przepisy tego wymagają).

V. Wizja lokalna

1. Zamawiający informuje, że nie przewiduje przeprowadzenia wizji lokalnej.

VI. Podwykonawstwo

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcy (Podwykonawcom).
2. 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.



VII. Termin wykonania zamówienia

1. Wykonawca zobowiązany jest wykonać przedmiot zamówienia w terminie od podpisania umowy, ale nie wcześniej niż od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. lub do wyczerpania środków przeznaczonych na realizację zamówienia.
2. Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesłanym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.
3. Z uwagi na brak możliwości przechowywania w wymaganych warunkach większej ilości produktów, dostawy muszą odbywać się od poniedziałku do piątku **nie później niż do godziny 7.30 rano**:
 - pieczywo – codziennie,
 - nabiał – codziennie,
 - mięso i wędliny – 2 - 3 razy w tygodniu,
 - pozostałe artykuły spożywcze – 2-3 razy w tygodniu
 - mrożonki – 2-3 razy w tygodniu
 - warzywa i owoce – 2-3 razy w tygodniu

Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych wykonawcy.

VIII. Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale IX SWZ.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
 - 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym- Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów- Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej- Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 4) zdolności technicznej lub zawodowej- Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

IX. Podstawy wykluczenia z postępowania

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:
 - 1) w art. 108 ust. 1 ustawy PZP;
 - 2) w art. 109 ust. 1 pkt. 4, 5, 7 ustawy PZP, tj.:
 - a) 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;
 - b) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy Wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów;

- c) który z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady;
2. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 ustawy PZP.

X. Podmiotowe środki dowodowe. Oświadczenia i dokumenty, jakie zobowiązani są dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania braku podstaw wykluczenia.

1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć;
 - aktualne na dzień składania ofert **oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania** – zgodnie z załącznikiem nr 3 oraz załącznikiem nr 4 do SWZ.
2. Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 1 stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu
3. Zamawiający wzywa Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, następujących podmiotowych środków dowodowych:
 - **Oświadczenie Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy PZP, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tj. Dz. U. z 2024 r. poz. 1616), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej – załącznik nr 5 do SWZ;**
4. W zakresie nieuregulowanym SWZ, zastosowanie mają przepisy Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy (Dz.U.z 2023 r., poz. 1824).

XI. Informacje dla wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

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, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale X ust. 1 SWZ, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni Wykonawcy – zał. nr 7 do SWZ.
4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa



każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.


XII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów

1. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest: Pani Wiktoria Jankiewicz
2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl pod adresem https://platformazakupowa.pl/pn/umig_skoki
3. Zamawiający zaleca aby wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane były za pośrednictwem https://platformazakupowa.pl/pn/umig_skoki i formularza „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem https://platformazakupowa.pl/pn/umig_skoki poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do Zamawiającego” po którym pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.
4. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcom informacje za pośrednictwem https://platformazakupowa.pl/pn/umig_skoki Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, 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 za pośrednictwem https://platformazakupowa.pl/pn/umig_skoki do konkretnego Wykonawcy.
5. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformazakupowa.pl przesłanych przez Zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
6. Zamawiający, zgodnie z §11 ust.2 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. (Dz.U.2020r. poz.2452) w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie zamieszcza wymagania dotyczące specyfikacji połączenia, formatu przesyłanych danych oraz szyfrowania i oznaczania czasu przekazania i odbioru danych za pośrednictwem platformazakupowa.pl, tj.:
 - a) Stały dostęp do sieci Internetowej gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - b) 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,
 - c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0,
 - d) włączona obsługa JavaScript,
 - e) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików.pdf,
 - f) Platformazakupowa.pl działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej- kodowanie UTF8,
 - g) Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. Czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
7. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
 - a) akceptuje warunki korzystania z platformazakupowa.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
 - b) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej pod linkiem.

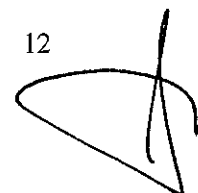
8. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z platformazakupowa.pl, w szczególności za sytuację, gdy Zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu, ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 ustawy PZP.
9. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformazakupowa.pl dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformazakupowa.pl znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.
10. Zamawiający informuje, że przepisy ustawy PZP nie pozwalają na jakiegokolwiek inny kontakt – zarówno z Zamawiającym, jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami – niż wskazany w niniejszym rozdziale SWZ. Oznacza to, że Zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub/ i osobisty w swojej siedzibie.

XIII. Opis sposobu przygotowania oferty oraz dokumentów wymaganych przez Zamawiającego w SWZ

1. Oferta, wniosek oraz przedmiotowe środki dowodowe składane się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty na platformie, kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty Wykonawcy składa bezpośrednio na dokumencie (pliku), który następnie przesyła do systemu.
2. Wykonawca składa ofertę wraz z załącznikami przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem platformy zakupowej pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/umig_skoki
3. W przypadku podpisania oferty przez osobę nie wymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo w oryginale opatrzone przez Wykonawcę elektronicznym kwalifikowanym podpisem lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
4. Poprzez oryginał należy rozumieć dokument podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
5. Do oferty należy dołączyć:
 - a) Wypełniony formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do SWZ,
 - b) Oświadczenia wymienione w Rozdziale X niniejszej SWZ,
 - c) Pełnomocnictwo upoważniające do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik,
 - d) Pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – dotyczy ofert składanych przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia,
6. Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez Wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać “Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 - od 1 lipca 2016 roku”.



7. Zgodnie z art.18 ust.3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących **tajemnicę przedsiębiorstwa**, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Na platformie w formularzu składania oferty znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.
8. Wykonawca, za pośrednictwem platformazakupowa.pl może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.
9. Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę na poszczególną część. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe podlegać będzie odrzuceniu.
10. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SWZ.
11. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty, jakie musi ponieść Wykonawca, aby zrealizować zamówienie z najwyższą starannością oraz ewentualne rabaty.
12. Dokumenty i oświadczenia składane przez Wykonawcę powinny być w języku polskim.
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.
14. Rozszerzenia plików wykorzystywanych przez Wykonawców powinny być zgodne z Załącznikiem nr 2 do "Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych", zwanego dalej Rozporządzeniem KRI.
15. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .docx .xls .xlsx .jpg (jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf.
16. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z rozszerzeń:
 - a) .zip
 - b) .7Z
17. Wśród rozszerzeń powszechnych a niewystępujących w Rozporządzeniu KRI występują: .rar .gif .bmp. .numbers .pages. Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.
18. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi maksymalnie 10MB oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi maksymalnie 5MB.
19. W przypadku stosowania przez Wykonawcę kwalifikowanego podpisu elektronicznego:
 - a) ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu Zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na rozszerzenie Pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym w formacie PAdES;
 - b) pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć podpisem w formacie XAdES o typie zewnętrznym. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym;
 - c) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
20. **Zamawiający zaleca aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju.** Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistymi kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
21. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.



22. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.
23. Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty np. w plik o rozszerzeniu .zip, zaleca się wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
24. **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.

XIV. **Informacje dotyczące wadium**

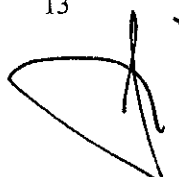
Zamawiający **nie wymaga** wniesienia wadium.

XV. **Termin związania ofertą**

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 dni. 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.

XVI. **Opis obliczania ceny oferty**

1. Wykonawca podaje cenę za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem formularza ofertowego, **osobno dla każdej części**, stanowiącego **załącznik nr 2.1–2.6** do SWZ.
2. W ofercie Wykonawca winien podać ceny jednostkowe brutto/netto za poszczególne asortymenty wraz z iloczynem cen jednostkowych i ilością danego asortymentu oraz z uwzględnieniem stawki VAT.
3. Cena ofertowa brutto/netto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz istotnymi postanowieniami umowy określonymi w niniejszej SWZ.
4. Zamawiający nie dopuszcza dopisywania przez Wykonawcę dodatkowych pozycji zakresu rzeczowego jak również usuwania jakiegokolwiek pozycji istniejącej, zmian ilości jednostek odniesienia i ich opisów.
5. W formularzu ofertowym winny znaleźć się wszystkie pozycje zakresu rzeczowego, pod rygorem odrzucenia oferty. W razie wątpliwości Wykonawca zobowiązany jest zwrócić się do Zamawiającego z żądaniem wyjaśnienia treści SWZ.
6. Cena brutto podana na formularzu ofertowym jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
7. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
8. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.



9. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.

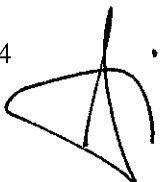
XVII. Miejsce i termin składania ofert

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na platformazakupowa.pl pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/umig_skoki w myśl ustawy PZP na stronie internetowej prowadzonego postępowania **do dnia 29.11.2024 r., do godziny 10⁰⁰**
2. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w SWZ dokumenty.
3. Po wypełnieniu formularza składania oferty i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
4. Oferta składana elektronicznie musi zostać podpisana **elektronicznym podpisem kwalifikowanym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym**. Wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przesłanych za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Zalecamy stosowanie podpisu na każdym załączonym pliku osobno, w szczególności wskazanych w art. 63 ust.1 oraz ust. 2 ustawy Pzp, gdzie zaznaczono, iż oferty, wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust.1 sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci lub formie elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
5. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku „**Złóż ofertę**” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
6. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

XVIII. Otwarcie ofert

1. Otwarcie ofert elektronicznych nastąpi w **dniu 29.11.2024 r., o godz.10¹⁵**
2. W przypadku awarii systemu teleinformatycznego, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.
3. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
4. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy PZP.
6. Informacja zostanie opublikowana na stronie postępowania na https://platformazakupowa.pl/pn/umig_skoki w sekcji „Komunikaty”.

Uwaga! Zgodnie z ustawą PZP **Zamawiający nie ma obowiązku przeprowadzania jawnej sesji otwarcia ofert** z udziałem Wykonawców lub transmitowania sesji otwarcia za pośrednictwem elektronicznych narzędzi do przekazu wideo on-line, a ma jedynie takie uprawnienie.



XIX. Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. W niniejszym przetargu nieograniczonym wybór oferty dokonany zostanie oddzielnie dla każdej części zamówienia na podstawie kryterium:

Cena brutto – 100%

Ceny całkowite podane w ofertach zostaną przeliczone na punkty według następującego wzoru:

$$\text{Cena} = \frac{\text{Najniższa cena ofertowa brutto}}{\text{Cena badanej oferty brutto}} \times 100\%$$

gdzie:

100% - procentowe znaczenie kryterium

Maksymalna ilość punktów, jaką może osiągnąć oferta wynosi 100 pkt.

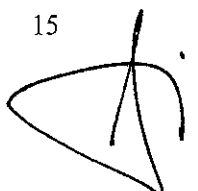
2. O wyborze najkorzystniejszej zadecyduje najwyższa liczba uzyskanych punktów. Pod uwagę będą brane liczby zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku.
3. Jeżeli w postępowaniu nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
4. W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień treści złożonych przez nich ofert.

XX. Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy

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. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

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 we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 6 do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
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. 455 ustawy PZP.
4. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności takiej zmiany.

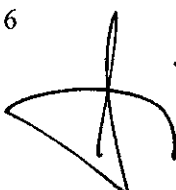


XXII. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

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

XXIII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym rozdziale przysługują Wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie 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 lub ogłoszenia o konkursie 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 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 pkt1).
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.
8. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
9. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
10. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".
11. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP, przysyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012r.- Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
12. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.



XXIV. Spis załączników do SWZ

- Załącznik nr 1 do SWZ - Opis przedmiotu zamówienia
- Załącznik nr 2.1– 2.6 do SWZ - Formularz ofertowy
- Załącznik nr 3 do SWZ - Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia z postępowania
- Załącznik nr 4 do SWZ – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
- Załącznik nr 5 do SWZ – Oświadczenie dot. grupy kapitałowej
- Załącznik nr 6 do SWZ – wzór umowy
- Załącznik nr 7 do SWZ - Oświadczenie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia
- Załącznik nr 8 do SWZ - Oświadczenie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie Zamówienia dotyczące przesłanek wykluczenia z art. 5k rozporządzenia 833/2014



Opis przedmiotu zamówienia

pn.:

„ Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do kuchni Szkoły Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Skokach w roku 2025”

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna, codzienna dostawa artykułów żywnościowych w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego do kuchni Szkoły Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Skokach ul. Poznańska 2 z podziałem na 6 części, które są niepodzielne.

Część 1 - Mięso, wędliny

- 15113000-3 - wieprzowina
 15131130-5 - wędliny
 15131400-9 - produkty wieprzowe
 15112000-6 - drób
 15112100-7 - drób świeży
 15131135-0 - wędliny drobiowe

Opis wymaganego towaru:

Mięso - bez kości, klasa I, bez tłuszczu, elementy świeże, skóra całości zdjęta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, produkt polski, bez stabilizatorów i konserwantów,

Wędliny - o zawartości co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia.

Cechy dyskwalifikujące

Mięso - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, barwa ciemno krwista, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone,

Wędliny - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenie.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	Ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Boczek wędzony	kg	80
2.	Filet z indyka bez skóry, pojedynczy	kg	200
3.	Filet z kurczaka bez skóry, pojedynczy	kg	550
4.	Karkówka bez kości	kg	150
5.	Kiełbasa śląska (min. 70% mięsa) zapakowana jednostkowo w opakowanie o wadze około 1 kg	kg	200
6.	Kurczak świeży	kg	40
7.	Łopátka bez kości na pieczeń	kg	250
8.	Mielone z łopatki klasy I, świeżo skręczone	kg	600
9.	Mielone z szynki klasy I, świeżo skręczone	kg	300
10.	Noga z kurczaka	kg	200
11.	Parówki cielęce (w naturalnym flaku, min. 70% mięsa)	kg	20
12.	Parówki wieprzowe (we foli, min. 70% mięsa)	kg	20
13.	Porcja rosółowa	kg	100
14.	Schab bez kości	kg	101

15.	Szynka b/k „zrazowa”	kg	350
16.	Wołowina b/k	kg	100

Część 2 - Pieczywo

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Opis wymaganego towaru: Pieczywo świeże dobrze wyrośnięte i wypieczone. Zapach typowy dla świeżego pieczywa. Miękkisz elastyczny, równomiernie porowaty, (pory drobne o cienkich ściankach), ściśle związany ze skórka. Skórka równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa.

Cechy dyskwalifikujące: Pieczywo zdeformowane, zgniecione lub mechanicznie uszkodzone, z oznakami przypalenia lub niedopieczona, o skórce oddzielającej się od miękiszu, lub spalonej, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, smaku gorzkim, kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym dla danego rodzaju pieczywa, o obcym lub stęchłym zapachu, zanieczyszczony fizycznie lub organicznie, o miękiszu: lepkim, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, oraz pieczywo nieświeże.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	wielkość opak.	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Bułka grahamka	szt.	50-60 g	400
2.	Bułka hot-dog	szt.	50-80 g	300
3.	Bułka tarta	szt.		300
4.	Bułka zwykła	szt.	50-60 g	4000
5.	Chleb zwykły krojony	szt.	500 g	20
6.	Drożdżówka (z jabłkiem, serem, śliwką, kruszonką)	szt.	80-100 g	300
7.	Pączek z dżemem	szt.	80-100 g	300

Część 3 – Różne produkty spożywcze

- 15800000-6 - różne produkty spożywcze
- 15830000-5 - cukier i produkty pokrewne
- 15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego
- 15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne
- 15600000-4 - produkty z przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych
- 15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne
- 15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa
- 03142500-3 - jaja

Opis wymaganego towaru: artykuły mają być świeże, o dobrym smaku, pierwszej jakości, nieuszkodzone fizycznie, bez oznak nadpsucia, bez konserwantów, bez zagęstników, bez sztucznych barwników. Dostarczane produkty muszą być nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego artykułu spożywczego, jednak termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2 tygodnie licząc od dnia dostawy do siedziby Zamawiającego, chyba że przepisy ogólne stanowią inaczej. Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa



producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia. Opakowania muszą być oryginalne, posiadać nadrukowaną informację zawierającą wszystkie wymagane dane. Opakowania nie mogą być uszkodzone.

Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor. Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak pleśnienia, grudek. Fasola, groch, ciecierzycza – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe. Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się. Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.

Cechy dyskwalifikujące: Obce zapachy i posmaki, smak stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, produkt popękany, zbity, zgrubiony, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałość, uszkodzenia mechaniczne, deformacje, zgniecenia, produkty porozrywane, pokruszenia, ubytki, uszkodzone opakowania.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	wielkość opak.	ilość
1	2	3	4	5
1.	Barszcz czerwony (koncentrat o zawartości soku z buraków powyżej 55% bez dodatku cukru i soli)	szt.	300 ml*	40
2.	Bazylija suszona	szt.	10 g*	50
3.	Budyń (różne smaki)	szt.	40 g*	40
4.	Cukier biały kryształ	kg	1 kg	250
5.	Cukier puder	kg	0,5 kg	5
6.	Cukier waniliowy	szt.	32 g*	80
7.	Przyprawa curry	szt.	20 g*	20
8.	Cynamon mielony	szt.	20 g*	30
9.	Czosnek suszony granulowany	szt.	20 g*	40
10.	Drożdże świeże	szt.	100 g*	30
11.	Dżem owocowy niskosłodzony (różne smaki)	szt.	270 g*	80
12.	Fasola sucha drobna	kg	do 5 kg	130
13.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	kg	do 5 kg	130
14.	Jabłko prażone kostka (bez cukru, konserwantów i aromatów)	szt.	900 g*	100
15.	Jaja kurze, klasa A, wielkość M od 53 do 63 g	szt.		4000
16.	Kasza bulgur gat. I	kg	1 kg	200
17.	Kasza jagłana gat. I	kg	1 kg	50
18.	Kasza jęczmienna wiejska gruba gat. I	kg	1 kg	250
19.	Kasza kuskus gat. I	kg	1 kg	50
20.	Ketchup łagodny (zawartość pomidorów min. 160 g na 100 g gotowego produktu, bez konserwantów i substancji wzmacniających smak)	szt.	450 g*	100
21.	Ketchup pikantny (zawartość pomidorów min. 160 g na 100 g gotowego produktu, bez konserwantów i substancji wzmacniających smak)	szt.	450 g*	50
22.	Kmin rzymski	szt.	20 g*	15
23.	Koncentrat pomidorowy 30%	szt.	1 kg	120

24.	Kurkuma mielona	szt.	20 g*	20
25.	Kwasek cytrynowy	szt.	20 g*	120
26.	Liść laurowy	szt.	20 g*	50
27.	Lubczyk suszony	szt.	20 g*	150
28.	Majeranek suszony	szt.	20 g*	80
29.	Majonez wysokotłuszczowy bez konserwantów, chemicznych dodatków do żywności, sztucznych aromatów i barwników o zawartości tłuszczu nie mniej niż 70%, żółtka jaja kurzego nie mniej niż 6%, opak. 0,7 kg, bez dodatku octu spirytusowego	szt.	700 g*	50
30.	Makaron lane kluski gat. I	kg	do 2 kg	40
31.	Makaron z mąki makaronowej pszennej gat. I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki)	kg	do 2 kg	50
32.	Makaron z mąki z pszenicy durum gat. I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki)	kg	do 2 kg	600
33.	Mąka graham typ 1850	.kg	1 kg	20
34.	Mąka pszenna typ 500	kg	1 kg	450
35.	Mąka ziemniaczana	kg	1 kg	8
36.	Miód naturalny wielokwiatowy, niescukrzony	szt.	900 g*	5
37.	Musztarda sarepska z naturalnych składników bez konserwantów	szt.	1 l*	10
38.	Olej rafinowany rzepakowy	litr	1 l	650
39.	Oregano suszone	szt.	10 g*	150
40.	Papryka ostra mielona	szt.	20 g*	20
41.	Papryka słodka mielona	szt.	20 g*	300
42.	Ziarno słonecznika łuskane, bez konserwantów	szt.	100 g*	10
43.	Pieprz czarny mielony	szt.	20 g*	250
44.	Płatki kukurydziane	kg	500 g*	40
45.	Pomidory całe, bez skórki w soku pomidorowym, bez konserwantów	szt.	400 g*	40
46.	Powidła	kg	do 0,5 kg	40
47.	Proszek do pieczenia	szt.	36 g*	39
48.	Przyprawa do potraw (bez glutaminianu sodu, bez konserwantów i barwników)	kg		30
49.	Przyprawa do ziemniaków	szt.	20 g*	100
50.	Przyprawa do zup w płynie	szt.	960 g*	30
51.	Pyzy drożdżowe chłodzone	kg	320g*	500
52.	Ryż biały długoziarnisty, suchy, bez połamanych ziaren i mączki	kg	1 kg	300
53.	Ryż brązowy suchy, bez połamanych ziaren	kg	1 kg	40
54.	Ryż paraboliczny suchy, bez połamanych ziaren	kg	1 kg	240

55.	Sok 100 % jabłko, bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szt.	1 l	2400
56.	Sok 100% pomarańcza, bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szt.	1 l	500
57.	Sól spożywcza, warzona, jodowana	kg	1 kg	300
58.	Woda niegazowana	szt.	1 l	200
59.	Ziele angielskie	szt.	20 g	50
60.	Zioła prowansalskie	szt.	20 g	300

* Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy produktów odbiegających od podanych parametrów +/- 10%.

W przypadku produktów nieoznaczonych * Zamawiający wymaga aby dostarczone produkty były w takiej gramaturze jaka została podana w opisie przedmiotu zamówienia.

Część 4 - Nabiał

15500000-3 - artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 - masło

Opis wymaganego towaru: cały asortyment nabiałowy powinien być świeży, przywieziony w postaci schłodzonej w dobrych terminach ważności, nie krótszych niż 14 dni. Smak łagodny, czysty, lekko kwaśny, orzeźwiający, bez obcych posmaków, zapach czysty, bez obcych zapachów. Konsystencja jednolita, bez grudek. barwa naturalna, jednolita w całej masie. Opakowania nie mogą być uszkodzone ani zgniecione.

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, dodatkowo- jogurty owocowe, niedopuszczalna jest obecność w składzie sztucznych barwników, skrobi modyfikowanej, żelatyny wieprzowej, sztucznych aromatów, masło zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, rozwarstwiania, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, niejednorodna kaszkowata konsystencja, obniżona zawartość tłuszczu.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	wielkość opak.	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Jogurt naturalny kubek	szt.	390g*	500
2.	Jogurt z owocem o zawartości cukru nie więcej niż 13 g na 100 g produktu	szt.	110-130 g	1000
3.	Jogurt z owocem o zawartości cukru nie więcej niż 13 g na 100 g produktu	szt.	131-150 g	300
4.	Masło extra o zawartości 82% tłuszczu	szt.	200 g	300
5.	Mleko 3,2%	szt.	1 liter	200
6.	Napój mleczny z owocem o zawartości cukru nie więcej niż 10 g na 100 g produktu	szt.	125 g*	300
7.	Ser żółty Gouda twardy, półtłusty, świeżo pokrojony na plastry o grubości 1,5-2 mm	kg		8
8.	Serek homogenizowany smakowy	szt.	150 g*	300
9.	Serek topiony kremowy	szt.	90 g*	50
10.	Śmietana UHT 18%	szt.	0,5 l	180
11.	Śmietana ukwaszona 18%	szt.	400 g*	200
12.	Twaróg półtłusty	kg	250 g*	100
13.	Twaróg sernikowy	kg	1kg*	30

* Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy produktów odbiegających od podanych parametrów +/- 10%. W przypadku produktów nieoznaczonych * Zamawiający wymaga aby dostarczone produkty były w takiej gramaturze jaka została podana w opisie przedmiotu zamówienia.

Część 5 - Mrożonki

- 15300000-1 - owoce, warzywa i podobne produkty
- 15331170-9 - warzywa mrożone
- 15220000-6 - ryby mrożone
- 15896000-5 - produkty głęboko mrożone

Opis wymaganego towaru: Mrożonki mają być dostarczone w stanie zamrożonym temperatura po dostarczeniu od -22°C do -18°C , bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, brak oznak rozmrożenia Opakowania muszą być oryginalne, posiadać nadrukowaną informację zawierającą wszystkie wymagane dane. Opakowania nie mogą być uszkodzone oraz nie mogą nosić śladów przepakowywania.

Ryby mrożone – filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna, bez przekrwień i przebarwień, zapach swoisty charakterystyczny dla filetów mrożonych, **masa pojedynczego fileta nie mniej niż 170-230 g (6-8 oz), czas od daty produkcji nie dłuższy niż 6 miesięcy**, warstwy filetów przełożone folią, elementy nie posklejane w jedną bryłę (taflę), łatwe wydobywanie pojedynczych elementów (pojedynczych filetów) z bloku bez konieczności rozmrażania całości

Warzywa i owoce mrożone - I gatunku, bez oznak zepsucia i pleśni, barwa odpowiednia, zapach swoisty;

Pierogi mrożone – I gatunku, przygotowane z ciasta pierogowego na bazie mąki pszennej, maki ziemniaczanej, jajek, jednolita struktura i konsystencja ciasta, kształt półksiężyca z falbankami przyłączeniu ciasta, kolor charakterystyczny dla ciasta pierogowego od jasnokremowego do żółtego, zawartość nadzienia nie mniej niż 30%, zapach charakterystyczny dla użytego nadzienia, bez zagęstników, bez konserwantów i barwników.

Kopytka mrożone – wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta ziemniaczanego z dodatkiem mąki ziemniaczanej, pszennej i przypraw, głęboko mrożony (o temperaturze poniżej -18°C) gotowy do spożycia po ugotowaniu. Struktura i konsystencja ciasta jednolita, lekko porowata. Kształt i wielkość charakterystyczna dla sposobu uformowania wyrobu, wyrównane w opakowaniu, o barwie

biało – kremowej, smak i zapach charakterystyczne dla ciasta ziemniaczanego.

Paluszki rybne – paluszki rybne w złotej, chrupiącej panierce, podsmażane. Produkt głęboko mrożony. Skład: filet rybny, mąka pszenna, olej słonecznikowy, skrobia ziemniaczana, przyprawy. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 90 dni od daty dostawy.

Cechy dyskwalifikujące mrożonki: oznaki rozmrożenia, zbrzylenie, zlepienie trwałe, oblodzenie, obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomb, zabrudzenia, oraz zawilgocenie powierzchni **Dodatkowo pierogi** niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu np. rozerwane lub popękane ciasto, rozpadanie się pierogów w czasie obróbki termicznej, kształty nieregularne, pogniecione.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	ilość
1	2	3	4
1.	Brokuł różyczki, mrożony op. do 2 kg	kg	20
2.	Bukiet warzyw min. 3 składnikowy, mrożony, opakowanie foliowe op. 2,5 kg	kg	250
3.	Fasolka szparagowa cięta zielona, mrożona op. do 2,5 kg	kg	40
4.	Fasolka szparagowa cięta żółta, mrożona op. do 2,5 kg	kg	40

5.	Filet z miruny nowozelandzkiej mrożony, bez skóry, bez ości, bez glazury, system pakowania SHP (Shatterpack) - ryby układane warstwami, przekładane mocną folią op. do 7 kg	kg	700
6.	Kalafior różyczki, mrożony op. do 2,5 kg	kg	130
7.	Kopytka, mrożone op. 2 kg-5 kg	kg	200
8.	Marchewka mini, mrożona op. do 2,5 kg	kg	200
9.	Filet z mintaj mrożony bez skóry, bez ości, bez glazury, system pakowania SHP (Shatterpack) - ryby układane warstwami, przekładane mocną folią op. do 7 kg	kg	70
10.	Paluszki rybne, mrożone zawierające co najmniej 60g mięsa ryb w 100 g gotowego produktu op. do 6 kg	kg	350
11.	Pierogi leniwe op. do 2,5 kg	kg	200
12.	Pierogi z serem op. do 2,5 kg	kg	350
13.	Pierogi ze szpinakiem op. do 2,5 kg	kg	150
14.	Pierogi z truskawkami op. do 2,5 kg	kg	350
15.	Szpinak, mrożony, rozdrobniony op. do 2,5 kg	kg	10
16.	Truskawki, mrożone, gat I op. 1 kg-2,5 kg	kg	20

Część 6 - Warzywa i owoce

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

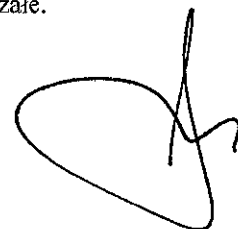
Opis wymaganego towaru:

Warzywa świeże, czyste, zdrowe, jędrne, nie popękane, nie połamane, bez uszkodzeń mechanicznych lub spowodowanych przez szkodniki, bez oznak chorób. Wolne od nadmiernego zabrudzenia i zanieczyszczeń, twarde, niezdrewniałe, dostatecznie wysuszone jeżeli myte lub niemyte wolne od nadmiernego zawilgocenia, bez pleśni, nie zgniłe.

Owoce gatunek I, świeże, zdrowe, dojrzałe, słodkie, całe, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez pleśni, nie zgniłe.

Cechy dyskwalifikujące:

Nie dopuszcza się warzyw z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia), rozwidlenia, narośle na bulwach, korzenie miękkie, sparciałe. Nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia (owoce zgniłe, nadgniłe) lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia: owoce robaczywe, z objawami chorób, zgnilizny, z obecnością pleśni, zaparzone, z pozostałościami środków ochrony roślin; obcy smak lub zapach, uszkodzone, niedojrzałe lub przejrzałe.



Lp	nazwa asortymentu	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Arbuz dobrej jakości, jędrny i dostatecznie dojrzały, bez pęknięć i odgnieceń, miąższ soczysty o różowo-czerwonej barwie	kg	50
2.	Banan klasa jakości I, w kolorze skórki żółto-zielonej, twarde, w stanie nienaruszonym - bez odgnieceń, stłuczeń i ciemnych plam na skórce, o nienaruszonej szypułce owocostanu i uszkodzeń spowodowanych przez grzyby, zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z bananów o tym samym pochodzeniu, odmianie i/lub typie handlowym i jakości	kg	700
3.	Brokuł świeże, klasa jakości I, całe, jędrne, o świeżym wyglądzie, róże brokułu zwarte, wolne od wad takich jak plamy lub ślady zmarznięcia, pąki róż muszą być zupełnie zamknięte, bez pustych wewnętrznych kanałów	szt.	60
4.	Brzoskwinia klasa jakości I, owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg	40
5.	Burak czerwony ówilkowe, podłużne, klasa jakości I, prawidłowo wykształcone, jędrne, czyste, bez grudek ziemi, bez kamieni, bez objawów zwiędnięcia, zaparzeń, zamarznięcia, pleśni	kg	280
6.	Cebula biała klasa jakości I, cała, bez żadnych uszkodzeń, jędrna, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania	kg	250
7.	Cukinia klasa jakości I, dostępność poza sezonem, świeża, jędrna i twarda, bez odgnieceń i pęknięć, dostatecznie dojrzała, skórka w kolorze ciemnozielonym o naturalnych żółtych pojedynczych zabarwieniach, o wydłużonym kształcie	kg	100
8.	Cytryna gat. I, żółta i cienka skórka, owoce całe, dojrzałe i soczyste, bez stłuczeń, obić i nacięć, bez oznak zwiędnięcia, wewnętrznego wyschnięcia	kg	20
9.	Czosnek (główka) klasa ekstra, główka twarda, zwarta, o odpowiednio regularnym kształcie, pokryta łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki	szt.	250
10.	Dynia klasa jakości I, cała, jędrna o kulistym lub lekko spłaszczonym kształcie, powierzchnia gładka bez uszkodzeń, skaz, zadrapań, miąższ zwarty o barwie pomarańczowo-żółtym	kg	40
11.	Gruszka klasa jakości I, dojrzałe, o kształcie i wielkości oraz barwie odpowiedniej dla danej odmiany, o nieuszkodzonej szypułce. Owoce bez uszkodzeń, obić, gnicia, miąższ powinien być całkowicie zdrowy, soczysty, nierobaczywy	kg	400
12.	Imbir, kłącza imbiru o świeżym zdrowym wyglądzie, twardy o nieregularnych kształtach, bez stłuczeń, pęknięć oraz odrdzewień skórki	kg	2
13.	Jabłko klasa jakości I, dojrzałe, jabłka o kształcie, wielkości i barwie odpowiedniej dla danej odmiany jabłek, o nieuszkodzonej szypułce. Owoce wolne od wszelkich uszkodzeń, obić, miąższ powinien być całkowicie zdrowy, soczysty, nierobaczywy	kg	700
14.	Kalafior gat. I, świeży, biały, bez wykwitów, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń, skaz i obić, plam, odgnieceń, twarde, jędrny	szt.	60
15.	Kalarepa klasa jakości I, o świeżym i zdrowym wyglądzie, kształt korzenia kolisty, nieprzerośnięty i łukowaty, odpowiednio dojrzała, twarda, niepopękana, bez uszkodzeń mechanicznych, bez objawów gnicia i wysuszeni	kg	20
16.	Kapusta biała gat. I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, czysta, niezwiędnięta, jednolita odmianowo. Łodyga przycięcia poniżej najniższego liścia, liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste	kg	150
17.	Kapusta biała młoda gat. I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, czysta, niezwiędnięta, jednolita odmianowo	kg	100

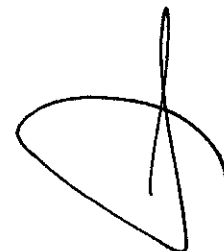
18.	Kapusta czerwona gat. I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, niezwiędnięta, jednolita odmianowo. Łodyga przycięcia poniżej najniższego liścia, liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste	kg	200
19.	Kapusta kiszona nie zakwaszona chemicznie, jędrna, chrupka, w kolorze jasnożółtym, o odpowiednim dla warzyw kiszonych smaku i aromacie, bez pleśni; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego, op. do 5 kg	kg	700
20.	Kapusta pekińska gat. I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, wydłużona, zwarta, jednolita odmianowo, bez wyrosniętych pędów kwiatowych, liście kształtu owalnego, duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste, łodyga ucięta nieco poniżej najniższego liścia; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste	kg	150
21.	Kapusta włoska gat. I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, kształt kolisty, zwarta, jednolita odmianowo, bez wyrosniętych pędów kwiatowych, liście w kolorze zielonym do ciemnozielonym, pomarszczone, pokryte drobnymi pęcherzykowatymi wzdęciami, łodyga powinna być ucięta poniżej najniższego liścia; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste	kg	50
22.	Koperek zielony, świeży (pęczki), dostępność poza sezonem - ładny, zielony (bez pozółkłych części), czysty, bez ziemi, chwastów i traw, niezwiędnięty, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia, bez uszkodzeń mechanicznych	szt.	30
23.	Maliny porcjowane w opakowaniach 250g, owoce o świeżym, zdrowym wyglądzie, bez oznak gnicia, zwiędnięcia i pleśni, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	10
24.	Mandarynka klasa jakości I, bez pestek, cienka skórka, o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzałe, słodki i soczysty miąższ, który musi być całkowicie zdrowy, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wyschnięcia czy gnicia, pleśni, zepsucia, jednolite odmianowo	kg	300
25.	Marchew średniej wielkości, gat. I, korzeń cały bez żadnych uszkodzeń, marchew świeża, jędrna, jednolitej odmiany, niezdrewniała, prosta, kształtna (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), bez szczelin, odgnieceń i pęknięć	kg	700
26.	Nektarynka klasa jakości I, owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg	40
27.	Ogórek kiszony nie zakwaszony chemicznie op. do 3 kg, twardy i chrupiący. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	200
28.	Ogórek zielony świeży, prosty, klasa jakości I	kg	300
29.	Papryka czerwona, żółta, zielona świeża, gat. I, dostępność poza sezonem o świeżym, zdrowym wyglądzie, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, bez uszkodzeń, w tym spowodowanych przez słońce i mróz. Papryka z zieloną szypułką, kielich nienaruszony	kg	100
30.	Pieczarki gat. I, świeże, młode, średniej wielkości	kg	50
31.	Pietruszka korzeń gat. I, średniej wielkości, zdrowa, bez śladów gnicia, bez odrdzewień skórki, twarda, jędrna, kształtna, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, oznak zmarznięcia, pęknięć. Na przekroju biała lub białokremowa, bez pustych przestrzeni, nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony	kg	600
32.	Pietruszka zielona (pęczek), dostępność poza sezonem - zdrowa, zielona, o świeżym wyglądzie, niezwiędnięta, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia, czysta tj. bez pozostałości ziemi, traw, chwastów, bez plam, pozółkłych liści i zeschniętych części	szt.	25

33.	Por świeży, klasa jakości I, o świeżym, ładnym i zdrowym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi, jędrny, bez oznak gnicia lub zepsucia, bez wyrastania pędu nasiennego	kg	150
34.	Salata lodowa klasa jakości I, ładne, świeże i zielone liście, jędrna, bez oznak gnicia, liście odpowiednio sztywne, zwarte, pofałdowane a główki ukształtowane	szt.	300
35.	Seler klasa jakości I, zdrowy, czysty, bez śladów gnicia lub wewnętrznego wysuszenia, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki, bez odrzwień skórki, twardy i jędrny, na przekroju biały lub biało-kremowy, bez pustych przestrzeni	kg	700
36.	Sliwka świeża, klasa jakości I, owoc o zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzałe, skórka twarda i cienka, miąższ soczysty, bez słuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg	100
37.	Truskawka świeża, truskawki klasy ekstra (najwyższej jakości), jędrna, o zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzała, barwa charakterystyczna i wyrównana, odpowiednia dla danej odmiany, cała, bez plam po opryskach, bez zanieczyszczeń, bez żadnych uszkodzeń i zgnieceń, nie może być zgniła, zapleśniała czy zaparowana, truskawki w opakowaniach 250g, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy	kg	20
38.	Ziemniak jadalny młody, gat. I, zdrowe, o jednolitej odmianie, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezieleniałe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia, o barwie typowej dla odmiany, o wyrównanej wielkości	kg	5000
39.	Ziemniak jadalny, gat. I, zdrowe, o jednolitej odmianie, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezieleniałe, bez objawów zapażeń, zmarznięcia i gnicia, o barwie typowej dla odmiany, o wyrównanej wielkości	kg	700

2. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.
3. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, z zachowaniem oferowanych cen jednostkowych oraz prawo do całkowitej rezygnacji z niektórych pozycji asortymentu. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.
4. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:
 - Część 1: Mięso, wędliny: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.
 - Część 2: Pieczywo: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.
 - Część 3: Różne produkty spożywcze: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.
 - Część 4: Nabiał: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.
 - Część 5: Mrożonki: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.
 - Część 6: Warzywa i owoce: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:30 do 7:30.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesłanym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych wykonawcy.

5. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.
6. Zamówiony towar będzie dostarczany do siedziby Zamawiającego Szkoły Podstawowej ul. Poznańska 2, 62- 085 Skoki do magazynu kuchni wjazd od ulicy Rogozińskiej.
7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
10. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
11. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Wiktoria Jankiewicz, e-mail: w.jankiewicz.sp@gmail.com
12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I - go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
13. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że Zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
14. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
15. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
16. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
17. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, jaj należy dołączyć handlowy dokument identyfikacyjny.
18. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
19. Dostarczane produkty muszą być nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego artykułu spożywczego, jednak termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2 tygodnie licząc od dnia dostawy do siedziby Zamawiającego, chyba że przepisy ogólne stanowią inaczej.
20. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
21. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:
 - a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - (t.j. Dz.U. 2023 poz. 1448 z późn. zm.),
 - b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2023 poz. 1980 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,
 - c) Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE L z 2002 r. Nr 3 1, poz. 1 z późn. zm.),
 - d) Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4 z późn. zm.),



- e) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2023 poz. 872 z późn. zm.),
- f) Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 z późn zm.),
- g) Rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn zm.),
- h) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. 2015 poz. 29 z późn zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. I z późn zm.),
- i) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.),
- j) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
- k) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1980) wraz z aktami wykonawczymi,
- l) Dyrektyw i Rozporządzenia UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz. 1 3,t 34 str. 319),
- m) Rozporządzenia WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. LI39 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) Dz. Urz. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, z późn. zm.),
- n) Rozporządzenia (WE 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r. z późn. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463, z późn. zm.),
- o) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2023 r. poz. 872 z późn. zm.).
23. Nazwy własne podane w SWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.
24. Za "równoważne" Zamawiający uzna produkty, które będą posiadać te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze i walory smakowe co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy wpisać jaki produkt proponuje Wykonawca. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych norm i systemów odniesienia.
25. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.
26. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami (Dz.U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).
27. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
28. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, pierogi) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy - tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było

- pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.
29. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
 30. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
 31. Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy (np. dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości czy niedostarczenia towaru w odpowiedniej ilości) Wykonawca zobowiązany jest załatwić w trybie pilnym w czasie zgodnym ze wskazaniem w ofercie (maksymalnie 1,5 godziny) od momentu złożenia reklamacji na adres e-mail wykonawcy.
 32. W przypadku niedotrzymania przez Wykonawcę terminu, o którym mowa w ust 31 Zamawiający może odmówić przyjęcia przedmiotu umowy w całości lub w części, wówczas Zamawiającemu przysługuje prawo do zakupu niedostarczonych artykułów żywnościowych w dowolnej jednostce handlowej na koszt Wykonawcy, na co wyraża on nieodwołalnie zgodę. Wykonawca wyraża też zgodę, aby koszty zakupu w dowolnej jednostce handlowej potrącone były przez Zamawiającego z kwotą należną Wykonawcy za kolejną dostawę, a w przypadku gdyby było to niemożliwe (brak dostawy lub jej kwota będzie niższa od wartości do potrącenia) Wykonawca dokona płatności na konto wskazane przez Zamawiającego niezwłocznie po wezwaniu. Zamawiający powiadomi o tym fakcie Wykonawcę na piśmie.
 33. **Powtarzające się trzykrotnie nieprawidłowości w dostawie produktów lub towarów stanowią podstawę do odstąpienia przez Zamawiającego od umowy z winy Wykonawcy ze skutkiem natychmiastowym.**


DYREKTOR
mgr Andrzej Surdyk

Umowa nr 1/2024

Zawarta w dniu w Skokach, pomiędzy Szkołą Podstawową im. Adama Mickiewicza, z siedzibą przy ul. Poznańskiej 2, 62-085 Skoki, reprezentowaną przez dyrektora – mgr Andrzeja Surdyka zwanym dalej Zamawiającym,

a z siedzibą , reprezentowaną przez zwanym dalej Wykonawcą,

Niniejsza umowa została zawarta w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji, o wartości zamówienia nieprzekraczającej progów unijnych o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. 2024, poz. 1320 ze zm.).

§ 1

Przedmiot umowy i zasady jej realizacji

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych: część* przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego do kuchni Szkoły Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Skokach, zgodnie z formularzem ofertowym z dnia stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
* dla każdej części osobna umowa
2. Zakres rzeczowy przedmiotu niniejszej umowy określają zapisy Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ).
3. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się ze SWZ w tym z Opiszem Przedmiotu Zamówienia (załącznik nr 1 do SWZ) i uznaje ją za podstawę do realizacji przedmiotu umowy.
4. Przedmiot zamówienia będzie realizowany zgodnie z ofertą złożoną przez Wykonawcę. Oferta Wykonawcy stanowi załącznik Nr 1 i jest integralną częścią umowy.
5. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą elektroniczną na adres e-mail, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.
Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia drogą elektroniczną na adres e-mail, z którego wpłynęło zamówienie.
6. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru w **godzinach od 6.30 do 7.30** na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP, do siedziby Zamawiającego bez względu na wielkość zamówienia.
7. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
8. Do każdej dostawy musi być dołączona faktura i handlowy dokument identyfikacyjny. Ceny jednostkowe brutto towaru na fakturach VAT, odpowiadać muszą cenom jednostkowym brutto towaru wskazanych w załączniku nr 1 do niniejszej umowy.
9. Z tytułu niezrealizowania przez Wykonawcę zakupu asortymentu lub ilości określonych w Formularzu ofertowym Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.
10. Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia dostarczonych produktów lub towarów w następujących przypadkach:

- a) nieterminowej lub niezgodnej z zamówieniem realizacji dostawy,
 - b) braków ilościowych zamówionego produktu,
 - c) dostawy produktów lub towarów niezgodnych z opisem zawartym w SWZ i ofercie Wykonawcy,
 - d) uchybienia w zakresie jakości dostarczanych produktów lub towarów lub terminów ich przydatności do spożycia.
11. **Wymiana wadliwego (lub o obniżonej jakości) towaru lub uzupełnienie braków** o których mowa w ust. 10 nastąpi w przeciągu **1,5 godziny** od momentu złożenia reklamacji na adres e-mail wykonawcy.
12. **Powtarzające się trzykrotnie nieprawidłowości w dostawie produktów lub towarów, o których mowa w ust. 11 pkt a), b) c) i d) stanowią podstawę do odstąpienia przez Zamawiającego od umowy z winy Wykonawcy ze skutkiem natychmiastowym.**
13. W przypadku niedotrzymania przez Wykonawcę terminu, o którym mowa w ust. 12 Zamawiający może odmówić przyjęcia przedmiotu umowy w całości lub w części, wówczas Zamawiającemu przysługuje prawo do zakupu niedostarczonych artykułów żywnościowych w dowolnej jednostce handlowej na koszt Wykonawcy, na co wyraża on nieodwołalnie zgodę. Wykonawca wyraża też zgodę, aby koszty zakupu w dowolnej jednostce handlowej potrącone były przez Zamawiającego z kwoty należnej Wykonawcy za kolejną dostawę, a w przypadku gdyby było to niemożliwe (brak dostawy lub jej kwota będzie niższa od wartości do potrącenia) Wykonawca dokona płatności na konto wskazane przez Zamawiającego niezwłocznie po wezwaniu. Zamawiający powiadomi o tym fakcie Wykonawcę na piśmie

§ 2

Czas trwania umowy

1. **Od dnia podpisania umowy, ale nie wcześniej niż od 01.01.2025 r. do dnia 31.12.2025 r.** lub do wyczerpania środków przeznaczonych na realizację umowy.
2. Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesłanym przez Zamawiającego zamówieniem.

§ 3

Osoby upoważnione do realizacji umowy

W sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy:

Zamawiającego reprezentować będzie : - Wiktoria Jankiewicz (dane osoby)
telefon do kontaktu 693-079-725 e-mail w.jankiewicz.sp@gmail.com

Wykonawcę reprezentować będzie : -.....(dane osoby)

telefon do kontaktu :..... e-mail:.....

§4

Wartość umowy

1. Wartość umowy określona jest szacunkowo, przewidywana łączna wartość dostaw w części wynosi zł brutto. Ostateczna wartość umowy (zamówionego i dostarczonego towaru) uzależniona jest od ilości przygotowywanych w kuchni szkolnej posiłków.
2. **Klauzula waloryzacyjna:** W okresie trwania podpisanej, obowiązującej umowy podane ceny jednostkowe artykułów co trzy miesiące (pierwszy raz w kwietniu) mogą ulec zmianie o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany kwartalnie w komunikacie przez prezesa GUS. Ogłoszony wzrost składników cenotwórczych dostaw nie większy niż 2% nie będzie stanowił podstawy do ubiegania się o wzrost wartości umowy. Waloryzacja powodująca zmniejszenie lub

zwiększenie cen przyjętych w umowie może być dokonana na pisemny wniosek Zamawiającego, lub Wykonawcy. Nowe ceny będą obowiązywały od daty wskazanej w aneksie do umowy. Każdorazowa zmiana cen przez Wykonawcę wymaga akceptacji ze strony Zamawiającego.

3. W przypadku zmiany stawki podatku VAT na towar będący przedmiotem zamówienia, cena ulegnie zmianie (na pisemny wniosek Wykonawcy), z dniem wejścia w życie aktu prawnego określającego zmianę stawki VAT, z zastrzeżeniem, że zmianie ulegnie wówczas wyłącznie cena brutto, cena netto pozostanie bez zmian. Zmiana nie wymaga formy aneksu.

§ 5

Warunki płatności

1. Strony ustalają, że płatność za dostarczony towar dokonywana będzie przez Zamawiającego przelewem, na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze, w ciągu 14 dni po dostawie, obejmującej konkretne zamówienie i doręczeniu Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury.
2. Kwota należności zostanie każdorazowo obliczona na podstawie cen brutto jednostkowych określonych w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do umowy i ilości faktycznie dostarczonych towarów lub produktów.
3. Wykonawca wystawi fakturę zgodnie z poniższym wzorem:
Nabywca: **Gmina Skoki ul. Ciastowicza 11; 62-085 Skoki ; NIP 766 19 68 104**
Odbiorca/zamawiający: **Szkoła Podstawowa im. Adama Mickiewicza ul. Poznańska 2; 62-085 Skoki**
4. Za dzień płatności przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 6

Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu następujące kary umowne:
 - a) w przypadku odstąpienia od umowy lub jej rozwiązania przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – 10% wartości całkowitego wynagrodzenia umownego brutto określonego w §4 ust.1,
 - b) za opóźnienie w dostawie, wymianie lub uzupełnieniu towaru, w czasie dłuższym niż wskazany w ofercie Wykonawcy – za każde 2 godziny opóźnienia, w wysokości 5% wartości towaru nie dostarczonego w terminie.
2. Łączna maksymalna wysokość kar umownych nie może przekroczyć połowy wartości całkowitego wynagrodzenia umownego brutto określonego w §4 ust.1 niniejszej umowy.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

§7

Rozwiązanie umowy

1. W przypadku rażącego naruszenia postanowień umowy przez Wykonawcę, Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym z winy leżącej po stronie Wykonawcy.
2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. Wykonawca ma prawo żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od daty rozpoczęcia obowiązywania umowy w przypadku, gdy Wykonawca nie przystąpi w wskazanym terminie

- do jej realizacji lub nie wykona w sposób prawidłowy dwóch pierwszych dostaw.
4. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy winno być złożone drugiej stronie w formie pisemnej, pod rygorem nieważności i powinno zawierać uzasadnienie.

§8

Przetwarzanie danych osobowych

Strony zgodnie z art. 28 RODO, powierzą sobie przetwarzanie danych osobowych w zakresie realizacji niniejszej umowy.

1. Strony oświadczają, że gwarantują wdrożenie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, by przetwarzanie spełniało wymogi rozporządzenia RODO i chroniło prawa osób, których dane dotyczą.
2. Strony nie korzystają z usług innego podmiotu przetwarzającego bez uprzedniej szczegółowej lub ogólnej pisemnej zgody drugiej strony. W przypadku ogólnej pisemnej zgody podmiot przetwarzający informuje administratora o wszelkich zamierzonych zmianach dotyczących dodania lub zastąpienia innych podmiotów przetwarzających, dając tym samym drugiej stronie możliwość wyrażenia sprzeciwu wobec takich zmian.
3. Podmiot przetwarzający przetwarza dane osobowe wyłącznie na dokumentowane polecenie administratora danych osobowych – co dotyczy też przekazywania danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej – chyba że obowiązek taki nakłada na niego prawo Unii lub prawo państwa członkowskiego, któremu podlega podmiot przetwarzający; w takim przypadku przed rozpoczęciem przetwarzania podmiot przetwarzający informuje administratora o tym obowiązku prawnym, o ile prawo to nie zabrania udzielania takiej informacji z uwagi na ważny interes publiczny.
4. Strony zapewniają, by osoby upoważnione przez niego do przetwarzania danych osobowych zobowiązały się do zachowania tajemnicy lub by podlegały odpowiedniemu ustawowemu obowiązkowi zachowania tajemnicy.
5. Strony podejmują wszelkie środki wymagane na mocy art. 32 RODO.
6. Jeśli ma to zastosowanie Strony przestrzegają warunków korzystania z usług innego podmiotu przetwarzającego, o których mowa w art. 28 ust. 2 i 4 RODO.
7. Strony oświadczają, że biorąc pod uwagę charakter przetwarzania, zapewnią sobie wzajemną pomoc poprzez odpowiednie środki techniczne i organizacyjne by wywiązać się z obowiązku odpowiadania na żądania osoby, której dane dotyczą, w zakresie wykonywania jej praw określonych w rozdziale III RODO.
8. Strony uwzględniając charakter przetwarzania oraz dostępne im informacje, pomagają administratorowi wywiązać się z obowiązków określonych w art. 32–36 RODO.
9. Strony po zakończeniu świadczenia usług związanych z przetwarzaniem zależnie od decyzji właściwego administratora usuwają lub zwracają mu wszelkie dane osobowe oraz usuwają wszelkie ich istniejące kopie, chyba że prawo Unii lub prawo państwa członkowskiego nakazują przechowywanie danych osobowych.
10. Strony udostępniają właściwemu administratorowi wszelkie informacje niezbędne do wykazania spełnienia obowiązków określonych w art. 28 RODO oraz umożliwiają sobie nawzajem przeprowadzanie audytów, w tym inspekcji.
11. Podmiot przetwarzający niezwłocznie informuje administratora, jeżeli jego zdaniem wydane mu polecenie stanowi naruszenie niniejszego rozporządzenia lub innych przepisów Unii lub państwa członkowskiego o ochronie danych.
12. Każda ze stron odpowiada za szkody, jakie powstały w wyniku niezgodnego z Umową przetwarzania powierzonych przez drugą Stronę danych osobowych.
13. Stronom przysługuje prawo kierowania zapytań do siebie na wzajem w zakresie prawidłowości wykonania obowiązków dotyczących zabezpieczenia powierzonych mu na podstawie niniejszej umowy danych.
14. W sprawach nieuregulowanych umową zastosowanie mają przepisy Rozporządzenia RODO.

Postanowienia końcowe

1. Spory mogące wynikać z realizacji umowy będą rozstrzygane w drodze porozumienia stron.
2. W przypadku braku porozumienia, o którym mowa w ust. 1 strony poddają spór do rozstrzygnięcia przez właściwy rzeczowo dla Zamawiającego sąd powszechny.
3. Do spraw nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie postanowienia wynikające z ustawy Prawo zamówień publicznych, kodeksu cywilnego oraz inne uregulowania prawne związane z przedmiotem zamówienia.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron

Załącznik do umowy :

1. Oferta Wykonawcy – załącznik nr 1 do umowy ,

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA