

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10  
ul. Rumiankowa 34, 54-512 Wrocław  
NIP 894-28-77-440, REGON 020304010  
<https://zsp10wroclaw.edupage.org/>  
[sekretariat.zsp10@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.zsp10@wroclawskaedukacja.pl)  
Tel. 71 798 69 16

---

Nr sprawy 1.2021

## **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**na zamówienie publiczne**

**prowadzone w trybie podstawowym o wartości zamówienia nie przekraczającej progów unijnych  
zgodnie z ustawą z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych  
(t.j. Dz.U.2021r., poz. 1129 ze zm.)  
na zadanie pn.**

**„Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10  
przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”.**

**CPV – 15800000-6; 15112000-6, 15131130-5, 15331170-9, 15100000-9, 15331170-9, 15220000-6  
15500000-3, 03220000-9, 15110000-2**

**Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.**

**Składanie ofert następuje przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/>**

**Identyfikator postępowania (ID) b4475116-d6c9-4df6-8a57-1b8422be6c54**

**Zamawiający:** Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10  
ul. Rumiankowa 34, 54-512 Wrocław  
Tel. 71 798 69 16  
<https://zsp10wroclaw.edupage.org/>  
[sekretariat.zsp10@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.zsp10@wroclawskaedukacja.pl)

### **Opracowanie zawiera:**

1. Informacje ogólne.
2. Opis przedmiotu zamówienia.
3. Instrukcja dla wykonawców.
4. Załączniki.

Zatwierdzam

*Dyrektor ZSP nr 10*

*Edyta Mataczyno*

.....30.11.2021 r. ....

(data i podpis Dyrektora  
lub osoby upoważnionej)

**Wrocław, listopad 2021 r.**

**SPIS TREŚCI**  
**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

na udzielenie zamówienia w trybie podstawowym o wartości nie przekraczającej progów unijnych zgodnie z art. 275 pkt 2 ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 2019 ze zm.) – zwana dalej PZP na zadanie pn. „Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”. CPV – 15800000-6; 15112000-6, 15131130-5, 15331170-9, 15100000-9, **15331170-9**, 15220000-6 15500000-3, 03220000-9, 15110000-2

**I. Postanowienia ogólne dla zadania nr 1-7**

**II. Opis przedmiotu zamówienia dla zadania nr 1 - 7**

**III. Instrukcja dla wykonawcy dla zadania nr 1-7**

1. Opis sposobu przygotowania oferty.
2. Ustalenie niektórych warunków zamówienia.
3. Warunki udziału w postępowaniu
4. Podstawy wykluczenia z postępowania – wymagane dokumenty i oświadczenia.
5. Informacja dla wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (spółki cywilne/konsorcja),
6. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona.
7. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie kontaktował się z wykonawcami oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.
8. Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów, i sposobu oceny ofert.
9. Opis sposobu obliczenia ceny.
10. Ocena oferty.
11. Wymagany termin realizacji zadania.
12. Udzielanie wyjaśnień dotyczących SWZ.
13. Termin składania ofert.
14. Termin otwarcia ofert.
15. Termin związania ofertą.
16. Informacje o formalnościach jakie muszą być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
17. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy i możliwe zmiany w zawartej umowie oraz warunki takiej zmiany.
18. Środki ochrony prawnej przysługujące wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

**IV. Załączniki dla zadania nr 1 -7**

Załącznik nr 1 - Formularz oferty,  
Załącznik nr 2 - Oświadczenie Wykonawcy z art. 125 ust 1 ustawy Pzp  
Załącznik nr 3 – 3.6. Zestawienie kosztów zadania dla zadania 1-7,  
Załącznik nr 4 - Projekt umowy.

## SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

### I. Postanowienia ogólne dla zadania nr 1-7

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10, ul. Rumiankowa 34, 54-512 Wrocław, zwany dalej Zamawiającym, zaprasza do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia w trybie podstawowym na zadanie pn. „Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”.

CPV – 15800000-6; 15112000-6, 15131130-5, 15331170-9, 15100000-9, 15331170-9, 15220000-6 15500000-3, 03220000-9, 15110000-2

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym, zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.), zwaną w dalszej części „ustawą” lub „Pzp”.
2. Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty bez możliwości prowadzenia negocjacji.
3. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawcę oraz do umów w sprawach zamówień publicznych stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny ( tj. Dz.U 2020 poz. 1740 ze zm.), jeżeli przepisy PZP nie stanowią inaczej.
4. Ogłoszenie o zamówieniu zamieszczono w Biuletynie Zamówień Publicznych, udostępnianym na stronach portalu internetowego <https://ezamowienia.gov.pl/> oraz na stronie internetowej prowadzonego postępowania <https://zsp10wroclaw.edupage.org/>
5. Wymagane jest złożenie oferty oraz oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust 1 Ustawy Pzp w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
6. **W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/>, ePUAP <https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz poczty elektronicznej [sekretariat.zsp10@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.zsp10@wroclawskaedukacja.pl).**
7. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do **formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do formularza do komunikacji.**
8. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w *Regulaminie korzystania z systemu miniPortal oraz Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP).*
9. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do komunikacji wynosi 150 MB.
10. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP, miniPortal <https://miniportal.uzp.gov.pl/>, ePUAP <https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz poczty elektronicznej [sekretariat.zsp10@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.zsp10@wroclawskaedukacja.pl) .
11. Identyfikator postępowania (ID) można wyszukać na Liście wszystkich postępowań w miniPortalu klikając wcześniej opcję „Dla Wykonawców” lub ze strony głównej z zakładki Postępowania”.
12. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30.12.2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania

informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówień publicznych lub konkursie.

13. SWZ dostępna jest na stronie internetowej prowadzonego postępowania <https://zsp10wroclaw.edupage.org/>.
14. Na stronie tej znajdować się będą m.in. pytania zadawane przez Wykonawców i odpowiedzi, zmiany SWZ dokonywane przez Zamawiającego oraz informacja o kwocie, jaką zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia a po otwarciu ofert, nazwy albo imiona i nazwiska wykonawców, siedzibach lub miejscach prowadzonych działalności gospodarczej albo miejscu zamieszkania wykonawców, którzy złożyli oferty a także cenach zawartych w ofertach.
15. Zamawiający nie przewiduje innego sposobu komunikowania się z wykonawcami, niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
  - 15.1. Komunikacja ustna dopuszczalna jest tylko w odniesieniu do informacji, które nie są istotne, w szczególności nie dotyczą ogłoszenia o zamówieniu lub dokumentów zamówienia, potwierdzenia zainteresowania.
16. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w PLN.
17. Zamawiający nie przewiduje zebrania wykonawców.
18. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.
19. Wykonawca powinien zapoznać się ze wszystkimi wymaganiami określonymi w niniejszej specyfikacji.
20. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
21. Zgodnie z art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/79 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych RODO) Zamawiający informuje, że:
  - 1) Administratorem Twoich danych (**Twoim** tj. Wykonawcy w rozumieniu art. 7 pkt 30 ustawy Pzp) jest Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10 we Wrocławiu ul. Rumiankowa 34, 54-512 Wrocław (dalej: **My**). Kontakt z nami możliwy jest pod mailem: [sekretariat.zsp10@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.zsp10@wroclawskaedukacja.pl).
  - 2) Dane kontaktowe do naszego **inspektora ochrony danych** to: [inspektor@coreconsulting.pl](mailto:inspektor@coreconsulting.pl) albo CORE Consulting, ul. Wyłom 16, 61-671 Poznań.
  - 3) Twoje dane osobowe przetwarzamy w celu prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz wyboru najkorzystniejszej oferty, a w przypadku nawiązania współpracy również w celu realizacji umowy.
  - 4) Przetwarzamy Twoje dane w następującym zakresie: imię, nazwisko, firma, adres działalności, numer NIP, Regon, adres korespondencyjny, adres e-mail, numer telefonu, treść oferty Twojej firmy, w tym dane pracowników lub przedstawicieli Twojej firmy, które zdecydowałeś się tam zawrzeć.
  - 5) Podstawą prawną przetwarzania Twoich danych jest realizacja obowiązku prawnego ciążącego na administratorze, tj. obowiązek prowadzenia postępowania zgodnie z regulacjami Prawa zamówień publicznych (art. 6 ust. 1 lit. c RODO), a w przypadku zawarcia umowy podstawą prawną przetwarzania będzie właśnie konieczność przetwarzania danych w celu realizacji umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO).
  - 6) Podanie danych jest dobrowolne, lecz niezbędne do uczestnictwa w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
  - 7) Dane przetwarzamy w czasie trwania postępowania przetargowego oraz przez okres kolejnych 4 lat od dnia zakończenia postępowania. W przypadku zawarcia umowy, przez okres realizacji umowy, a także po jej wykonaniu – przez okres kolejnych 5 lat (na potrzeby rozliczalności z organem nadzorczym) i przez okres przedawnienia roszczeń.
  - 8) Twoje dane nie będą podlegały profilowaniu, ani zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji.

- 9) Nie udostępniamy na własność Twoich danych żadnym podmiotom komercyjnym. Wiedzą jednak, że podane przez Ciebie dane mogą być ujawnione:
    - a. firmom utrzymującym i serwisującym nasze serwery informatyczne,
    - b. kancelariom prawnym, które wspierają nas w obszarze bieżącej działalności,
    - c. firmom obsługującym nas w obszarze IT, w tym serwisującym urządzenia wykorzystywane przez nas w bieżącej działalności,
    - d. podmiotom utrzymującym oprogramowanie, z którego korzystamy w ramach bieżącej działalności,
    - e. kurierom i poczcie polskiej – w związku z przesyłaną korespondencją.
  - 10) Dodatkowo, Twoje dane osobowe w ramach wykonywanych przez nas zadań w obszarze sprawowania władzy publicznej i realizacji interesu publicznego, są również udostępniane innym jednostkom organizacyjnym w ramach naszej jednostki samorządu terytorialnego.
  - 11) Jeśli jesteś zainteresowany jakie są to podmioty napisz na adres naszej placówki: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10 we Wrocławiu ul. Rumiankowa 34, 54-512 Wrocław bądź skontaktuj się mailowo, za pośrednictwem naszej skrzynki: [sekretariat.zsp10@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.zsp10@wroclawskaedukacja.pl).
  - 12) Przysługują Ci następujące prawa, w zależności od podstawy przetwarzania Twoich danych:
  - 13) wypełnienie obowiązku prawnego (art. 6 ust. 1 lit. c RODO):
  - 14) prawo do żądania dostępu do treści swoich danych osobowych (art. 15 RODO);
  - 15) prawo do sprostowania lub uzupełnienia swoich danych osobowych (art. 16 RODO), przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia danych nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą Prawo zamówień publicznych oraz nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;
  - 16) prawo do zgłoszenia żądania ograniczenia przetwarzania (art. 18 RODO), z zastrzeżeniem, że nie ogranicza to przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia. W przypadku, gdy wniesienie żądania spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole postępowania lub załącznikach do tego protokołu, od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia nie będziemy udostępniać tych danych, chyba że znajdą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
  - 17) wykonanie umowy lub podjęcie działań przed zawarciem umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO): prawo do żądania dostępu do treści swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, jak również prawo do przenoszenia danych do innego administratora (art. 20 RODO).
  - 18) Uprawnienia, o których mowa powyżej możesz wykonać poprzez kontakt pod adresem e-mail: [sekretariat.zsp10@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.zsp10@wroclawskaedukacja.pl) lub listownie na adres: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10 we Wrocławiu ul. Rumiankowa 34, 54-512 Wrocław.
  - 19) Jeżeli uznasz, że w jakikolwiek sposób naruszyliśmy reguły przetwarzania Twoich danych osobowych to **masz prawo do złożenia skargi bezpośrednio do organu nadzoru** (Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, tel. 22 531-03-00, e-mail: [iod@uodo.gov.pl](mailto:iod@uodo.gov.pl), [www.uodo.gov.pl](http://www.uodo.gov.pl)).
- 22.** W przypadku realizacji zadania przy udziale podwykonawcy, Zamawiający żąda od Wykonawcy wskazania w ofercie, którą część zamówienia powierzy podwykonawcy/om oraz podania przez Wykonawcę nazw firm podwykonawcy/ów jeżeli są już znani.
- Zamawiający nie ogranicza zakresu przedmiotu zamówienia, który nie może być powierzony podwykonawcom.
- Zakres zamówienia planowany do powierzenia podwykonawcom oraz nazwa podwykonawcy musi być wskazany w formularzu oferty, której wzór stanowi **załącznik nr 1** do niniejszej specyfikacji warunków zamówienia. Brak informacji w formularzu oferty w sprawie zakresu zamówienia powierzonego podwykonawcom będzie traktowany jako deklaracja samodzielnej realizacji zamówienia przez Wykonawcę.

23. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 ust 1 ustawy Pzp w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia. Przepis art. 122 stosuje się odpowiednio- jeżeli dotyczy.
24. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

## II. Opis przedmiotu zamówienia dla zadania nr 1-7

Przedmiotem zamówienia jest dostawa żywności do stołówki Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań7, zgodnie z niniejszą Specyfikacją Warunków Zamówienia.

CPV – 15800000-6; 15112000-6, 15100000-9, 15131130-5, 15331170-9, 15331170-9, 15220000-6  
15500000-3, 03220000-9, 15110000-2

1. Zamawiający podzielił zamówienie na 7 części tj.:
  - Zadanie nr 1. Dostawa artykułów spożywczych, przypraw, makaronów i warzyw przetworzonych.
  - Zadanie nr 2. Dostawa drobiu,
  - Zadanie nr 3. Dostawa mięsa wieprzowego, wołowego i wyrobów wędliniarskich,
  - Zadanie nr 4 – Dostawa warzyw, owoców i warzyw przetworzonych - mrożonych.
  - Zadanie nr 5 – Dostawa ryb i przetworów rybnych mrożonych.
  - Zadanie nr 6 - Dostawa artykułów nabiałowych, mleka i śmietany,
  - Zadanie nr 7. Dostawa warzyw i owoców.
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych (7 części).  
Za ofertę częściową uważa się ofertę złożoną na pełny asortyment dla danego zadania.
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik 3-3.6. do SWZ
4. **Miejsce dostaw:**
  - 1) Wykonawca dostarczać będzie towar do stołówki Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu
  - 2) Odbioru towaru w magazynie Zamawiającego, znajdującym się przy ul. Rumiankowej 34 we Wrocławiu, dokonają wyznaczeni i upoważnieni pracownicy Zamawiającego. Odbiór powinien być potwierdzony przedłożoną fakturą, przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
5. **Informacje Ogólne dla zadania 1-7.**
  - 1) Zadanie będzie realizowane sukcesywnie wg. zapotrzebowania Zamawiającego.
  - 2) Dostawy winny być realizowane przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
  - 3) Odbioru dokona upoważniony i wyznaczony przez Zamawiającego pracownik w magazynie Zamawiającego zgodnie z pkt 4.
  - 4) Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia za czas przewozu ponosi Wykonawca, a Zamawiający zapewni odbiór zamówionego towaru w siedzibie Zamawiającego przy ul. Rumiankowej 10 we Wrocławiu.
  - 5) Za dostarczoną żywność (w tym stan jakościowy) odpowiada Wykonawca do momentu odbioru zrealizowanego zamówienia przez Zamawiającego.
  - 6) Faktury/rachunki za zamówiony towar Wykonawca winien dostarczać wraz z towarem.
  - 7) dostarczany towar winien być świeży z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej jakości tj. I-go gatunku bez wad fizycznych i jakościowych i odpowiadać

Polskim Normom. Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych norm i systemów odniesienia.

- 8) W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości, bądź niedostarczenia zamówionego towaru w wymaganych godzinach a także niedokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
- 9) Na dostarczany towar, Wykonawca winien posiadać wymagane certyfikaty, atesty laboratoryjne, które będą udostępniane na prośbę Zamawiającego.
- 10) W przypadku niezgodności dostarczanych artykułów z wymogami i opisem zawartym w SWZ, Zamawiający odmówi odbioru tych artykułów a Wykonawca poniesie koszty zgodnie z zapisem pkt. 9.
- 11) Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian w zakresie zmniejszenia wielkości i/lub wartości dostaw maksymalnie do 30 %. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych zmniejszeniem wielkości i wartości dostaw towarów wymienionych w zał. nr 3-3.6. do SWZ. Wykonawca nie może dochodzić żadnych roszczeń z tego tytułu.
- 12) W przypadku braku towaru o wymaganej przez Zamawiającego gramaturze dopuszcza się zaproponowanie przedmiotu zamówienia w opakowaniach o innych lecz zbliżonych wielkościach/gramaturach. W takim przypadku Wykonawca **winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej/wymaganej przez Zamawiającego.**

## 6. Dostawy i odbiór towaru.

- 1) Poszczególne dostawy odbywać się będą partiami wg zapotrzebowania Zamawiającego. Dostawy winny być realizowane zgodnie z zamówieniem i w terminie nie dłuższym niż **12-24 godzin** licząc od godziny złożenia zamówienia. A w przypadku nabiału i mięsa w terminie nie dłuższym niż **12 godzin** od zamówienia.
- 2) Zamówienia będą składane telefonicznie.
- 3) Wykonawca wszystkie dostawy realizował będzie codziennie od poniedziałku do piątku w godz. od 06:00 do 07:30. W wyjątkowych sytuacjach strony umowy dopuszczają zmianę godziny dostawy po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym (dostawy winny być realizowane w godzinach pracy Zamawiającego).
- 4) Dostawa dotycząca 1 zamówienia winna zawierać wszystkie zamówione artykuły. Zamawiający nie wyraża zgody na dzielenie zamówionej dostawy na części.
- 5) Dostarczany towar winien być w oryginalnych opakowaniach producenta oznakowanych i zawierających informacje dotyczące min.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, ilości sztuk i warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- 6) Termin przydatności do spożycia artykułów spożywczych powinien być nie krótszym niż trzy miesiące od daty dostarczenia, za wyjątkiem mięsa, warzyw, nabiału i jaj, które winny być dostarczane świeże.
- 7) Dostarczane art. spożywcze winny spełniać wymogi jakościowe dotyczące produktów:
  - a. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia, konsystencja sypka, bez grudek, niezlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna.
  - b. Smak: charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków.
  - c. Zapach: charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów.
  - d. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

- e. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne.
- f. Dostarczany ser biały, żółty oraz mięso i wędliny winny być opakowane hermetycznie z widoczną datą przydatności do spożycia i składem surowcowym.

8) Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty dotyczące badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami.

9) Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii przedmiotu umowy lub odrzucenia jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, będą widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy.

10) Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia partii przedmiotu umowy w przypadku niedotrzymania przez wykonawcę określonego w umowie terminu realizacji partii.

11) Dostawa towarów będzie odbywać się zgodnie z procedurą określoną w dokumentacji sanitarnej, wg zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP). Przy dostawie każdej partii wykonawca musi załączyć świadectwo jakości dostarczanego przedmiotu umowy (atest) lub handlowy dokument identyfikacyjny oraz dokumentację pozwalającą na zidentyfikowanie źródła pochodzenia dostarczonej partii towaru (producent i kraj pochodzenia).

12) Odbioru towaru w magazynie, dokonają wyznaczeni i upoważnieni pracownicy Zamawiającego.

## **7. Wymagania dotyczące wytworzenia i dowozu przedmiotu zamówienia**

1. Wykonawca dostarczy produkt spełniający wymogi określone w SWZ i wytworzony zgodnie z obowiązującymi przepisami w szczególności takimi jak:

- 1) Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- 2) Ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy,
- 3) Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych;
- 4) Ustawą z dnia 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wraz z aktami wykonawczymi, dyrektywami i rozporządzeniami UE w szczególności:
  - a. Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1-54; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319-337),
  - b. Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14, z późn. zm. ),
  - c. Rozporządzeniem (WE) Nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 206-319, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 75-119, z późn. zm.),
  - d. Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L 31 z dnia 1 lutego 2002r str. 1-24 z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463-486, z późn. zm.),
  - e. Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L 338 z 13 listopada 2004 r.);

8. Wykonawca dostarczać będzie przedmiot zamówienia transportem przystosowanym do



przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

### III. Instrukcja dla wykonawcy dla zadania nr 1-7.

#### 1. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- 1.1 Wykonawca powinien zapoznać się ze wszystkimi wymaganiami i warunkami określonymi w niniejszej specyfikacji warunków zamówienia oraz opisem przedmiotu zamówienia koniecznymi do przygotowania oferty oraz podpisania umowy.
- 1.2 Ofertę należy sporządzić w języku polskim. Postępowanie o udzielenie zamówienia Zamawiający prowadzi w języku polskim.
- 1.3 Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Ofertę należy złożyć, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 1.4 Oferta oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci dokumentu elektronicznego opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Wszystkie załączniki winny być podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez Wykonawcę lub osobę/ osoby upoważnione do reprezentacji i do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy. Pełnomocnictwo do podpisywania oferty winno być dołączone do oferty, o ile nie wynika z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę.
- 1.5. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania wykonawca może złożyć odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru.
  - 1.5.1. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia dokumentów, o których mowa pkt 1.5. jeżeli zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów w Załączniku nr 1 w pkt 3.
  - 1.5.2. Jeżeli w imieniu wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, o których mowa w pkt 1.5.1, zamawiający żąda od wykonawcy pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania wykonawcy.
  - 1.5.3. Zasady o których mowa w pkt 1.5.2 stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego.

Uwaga: W przypadku wskazania przez wykonawcę dostępności podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów, o których mowa w pkt 1.5.1, pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, zamawiający żąda od wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski pobranych samodzielnie przez zamawiającego podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów.
- 1.6. Pełnomocnictwo powinno być przedłożone w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub kopi poświadczonej notarialnie (art. 99 § 1 Kodeksu cywilnego).
  - 1.6.1. Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez upełnomocnionego.
- 1.7. Zaleca się, aby oferta była sporządzona na wzorach formularza oferty.
- 1.8. Sposób sporządzenia oraz sposób przekazywania m.in. dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgody z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.

- 1.8.1. Jeżeli oryginał dokumentu lub oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, lub inne dokumenty lub oświadczenia składane w postępowaniu o udzielenie zamówienia, nie zostały sporządzone w postaci dokumentu elektronicznego, wykonawca może sporządzić i przekazać elektroniczną kopię posiadanego dokumentu lub oświadczenia.
- 1.8.2. W przypadku przekazywania przez wykonawcę elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia, winny być one opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez wykonawcę, albo przez podwykonawcę jest równoznaczne z poświadczeniem elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia za zgodność z oryginałem."
- 1.8.3. W przypadku przekazywania przez wykonawcę dokumentu elektronicznego w formacie podającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym jest równoznaczne z poświadczeniem przez wykonawcę za zgodność z oryginałem wszystkich elektronicznych kopii dokumentów zawartych w tym pliku, z wyjątkiem kopii poświadczonych środków dowodowych odpowiednio przez innego wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia.
- 1.9. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SWZ.
- 1.10. Wykonawca składa podpisaną ofertę za pośrednictwem „**Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku**” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Funkcjonalność do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępna dla wykonawców na miniPortalu, w szczegółach danego postępowania. W formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem.

**UWAGA!**

**Przy wypełnianiu formularzy w miniPortalu/ePUAPie zaznaczenie „*PODPISZ I WYŚLIJ*” i podpisanie profilem zaufanym *NIE spowoduje złożenia oferty podpisanej.***

- 1.11. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w „Instrukcji użytkownika”, dostępnej na stronie: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>
- 1.12. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać ofertę za pośrednictwem formularza do wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób wycofania oferty został opisany w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
- 1.13. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem postaci elektronicznej w formacie danych pdf. doc. i docx. i podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w Regulaminie korzystania z miniPortal. Ofertę należy złożyć w oryginale w wersji elektronicznej.
- 1.14. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r. póź. 1010), które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w wydzielonym (osobnym) pliku wraz z jednoczesnym oznaczeniem „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP). Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 Pzp.

- 1.15. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
- 1.16. W przypadku, gdy Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia, to wówczas ich oferta:
- 1) musi być podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, przez osobę/osoby upoważnione. Zgodnie z art. 445 ust. 1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy w sprawie zamówienia publicznego,
  - 2) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie przedmiotowego zamówienia lub do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Do oferty składanej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia należy załączyć pełnomocnictwo dla ustanowionego pełnomocnika, z którego powinien wynikać zakres umocowania. Pełnomocnictwo powinno być dołączone w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub kopi poświadczonej notarialnie opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
  - 3) wszelka korespondencja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami wspólnie ubiegającymi się o udzielenie zamówienia będzie dokonywana do ustanowionego pełnomocnika (zwanego także liderem) ze skutkiem dla mocodawców.

## **2. USTALENIE NIEKTÓRYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA dla zadania nr 1-7**

- 2.1. Zamawiający udziela zamówienia w 7 częściach.
- 2.2. Zamawiający nie przewiduje ofert wariantowych, aukcji elektronicznej, dynamicznego systemu zakupów i umów ramowych.
- 2.3. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
- 2.4. Zamawiający nie wymaga złożenia wadium.
- 2.5. Zamawiający nie stawia wymogu określonego w art 94 i art 95 ustawy Pzp.
- 2.6. Zamawiający nie stawia wymogu w zakresie zatrudnienia przez Wykonawcę osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 Pzp.

## **3. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU dla zadania nr 1-7.**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale III pkt. 4 SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki **udziału w postępowaniu** - jeżeli dotyczy.

- 3.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
  - 3.1.1. zdolności do występowania w obrocie gospodarczym: Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
  - 3.1.2. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów: Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
  - 3.1.3. sytuacji ekonomicznej lub finansowej: Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
  - 3.1.4. zdolności technicznej lub zawodowej, Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

## **4. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA dla zadania nr 1-7**

- 4.1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:
  - 1) w art. 108 ust. 1.
  - 2) w art. 109 ust. 1 pkt. 4 tj.:

w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona

albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;

4.1.1. Wykluczenie Wykonawcy następuje w okresach wskazanych w art. 111 Pzp.

4.1.2. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

4.1.3. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 4, jeżeli udowodni zamawiającemu, że spełnił łącznie przesłanki wskazane w art. 110 ust 2 Pzp

#### **4.2. WYMAGANE DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA dla zadania nr 1-7**

##### **4.2.1. W celu potwierdzenia przez Wykonawcę, że nie podlega on wykluczeniu i spełnia warunki udziału w postępowaniu (określone przez Zamawiającego) wraz z ofertą winien przedłożyć:**

- 1) Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnieniu warunków udziału w postępowaniu - składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, zgodnie z formularzem stanowiącym **załącznik nr 2** - do SWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z art. 125 ust. 3 tymczasowo zastępujący wymagane przez Z-go podmiotowe środki dowodowe.
- 2) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o którym mowa w art. 125 ust 1 Pzp (**załącznik nr 2** do SWZ), składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.
- 2.1) Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w druku oferty.

##### **4.1.2. Pozostałe dokumenty wymagane do złożenia z ofertą w postępowaniu:**

- 1) Oferta - wg wzoru **załącznik nr 1** do SWZ.
- 2) Zestawienie kosztów zadania - **załącznik nr 3 – 3.6.** do SWZ (odpowiednio na wybrane zadanie)
- 3) dokument potwierdzający umocowanie do podpisania oferty - Pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy) z uwzględnieniem zapisów Rozdz. III pkt 1.5. 1.5. 3.+ Uwaga.

##### **3.1) Informacje ogólne dotyczące załączonych dokumentów:**

- 1) Dokumenty przetargowe, które zostały otworzone w trakcie wykonywania procedury przetargowej zatrzymuje Zamawiający.
- 2) Formularz oferty oraz załączniki powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę. Zaistniałe w załącznikach różnice lub błędy nie mające wpływu na treść oferty nie będą skutkować odrzuceniem oferty.
- 3) Nie załączenie któregokolwiek z wyżej wymienionych dokumentów spowoduje odrzucenie oferty z zastosowaniem art 128 ust 1 Pzp i z uwzględnieniem art. 274 ust 4 Pzp i art. 127 ust. 2 Pzp.

##### **4.1.3. UWAGA**

- 1) Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych zgodnie z art. 274 ust 4 Pzp i art. 127 ust 2 Pzp. jeżeli:
  - może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca **wskazał w oświadczeniu**, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp dane umożliwiające dostęp do tych środków;
  - zamawiający je posiada, a wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

- 2) Podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp.
- 3) W zakresie nieuregulowanym ustawą Pzp lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności:  
przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy  
oraz  
rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.

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

- 5.1. 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.
- 5.2. Wszelka korespondencja będzie prowadzona przez Zamawiającego wyłącznie z pełnomocnikiem.
- 5.3. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia, których wzór stanowi Załącznik nr 2 do SWZ, potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
- 5.4. Podmiotowe środki dowodowe potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie (na wezwanie Zamawiającego).

## **6. PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE WYMAGANE OD WYKONAWCY, KTÓREGO OFERTA ZOSTAŁA NAJWYŻEJ OCENIONA dla zadania nr 1-7.**

Zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych.

### **Podmiotowe środki dowodowe wymagane od Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, obejmują:**

- 6.1. Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji z uwzględnieniem zapisów zawartych w Załączniku nr 2 do SWZ - CZ. III. Oświadczenie dotyczące podmiotowych środków dowodowych.
- 6.2. W przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, dokument wymieniony w ww. ppkt. 6.1. winien dołączyć każdy podmiot występujący wspólnie, a dokument ten winien być potwierdzony za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę składającego ofertę, podmiot, którego dokumenty dotyczą zgodnie z §13 ust. 4 Rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy.
- 6.3. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast odpisu albo informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, o których mowa w ww. ppkt. 6.1. – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że: nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu

z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.

6.4. Dokumenty/dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.

6.5. Dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, sporządza się w języku polskim, w przypadku wskazania przez wykonawcę dostępności podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów o których mowa w §14 ust. 1 ww. Rozporządzenia pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski pobranych samodzielnie przez Zamawiającego podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów.

## **7. INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KONTAKTOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI ORAZ INFORMACJE O WYMAGANIACH TECHNICZNYCH I ORGANIZACYJNYCH SPORZĄDZANIA, WYSYŁANIA I ODBIERANIA KORESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB URAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.**

7.1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się elektronicznie za pośrednictwem *dedykowanego formularza*: „Formularz do komunikacji” dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia (BZP, TED lub ID postępowania).

7.2. Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej [sekretariat.zsp10@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.zsp10@wroclawskaedukacja.pl).

7.3. Zamawiający zaleca komunikowanie się za pomocą poczty elektronicznej ponieważ usprawni to i przyspieszy komunikację i odpowiedzi na pytania Wykonawców.

7.4. Ze strony Zamawiającego pracownikiem upoważnionym do porozumiewania się z Wykonawcami w sprawach zamówienia jest Magdalena Bulińska - e-mail: [kierownik@zsp10.wroclaw.pl](mailto:kierownik@zsp10.wroclaw.pl). W przypadku nieobecności inny pracownik Zamawiającego [sekretariat.zsp10@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.zsp10@wroclawskaedukacja.pl)

Komunikacja ustna z osobą do kontaktu dopuszczalna jest tylko zgodnie z Rozdz. I pkt 15.1 Magdalena Bulińska tel. 71 798 69 16 wew. 110.

7.5. Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczeń składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem *Formularza do komunikacji* jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń za pomocą poczty elektronicznej, na wskazany w pkt 7.2 na adres email [sekretariat.zsp10@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.zsp10@wroclawskaedukacja.pl). Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.

7.6. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z miniPortalu oraz Regulaminie ePUAP.

## 8. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW, I SPOSOBU OCENY OFERT dla zadania nr 1-7

8.1. Zamawiający będzie rozpatrywał i oceniał oferty oddzielnie dla każdego z zadań przez każdego członka komisji.

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:
2. Kryteriami oceny ofert jest:

**1) Cena – 60 %**

**2) Termin płatności – 40 %**

Kryteria i ich wartość w ocenie: **1% = 1pkt.** (od każdego członka komisji).

### **ad 1) Cena $A(x)$ – 60 %**

- a) przyjmuje się, że najwyższą ilość punktów tj. 100, otrzyma oferta z ceną brutto najniższą wśród cen zawartych w ofertach,
- b) pozostałe oferty zostaną przeliczone proporcjonalnie do najtańszej, punktowane będą w oparciu o następujący wzór:

$$A(x) = \frac{C}{C(x)} \times 100$$

gdzie:

**A(x)** – ilość punktów przyznana ofercie „x” za kryterium cena brutto

**C** - cena brutto najniższa wśród cen zawartych w ofertach – cena oferty najkorzystniejszej

**C<sub>x</sub>** - cena brutto zawarta w ofercie „x”

Wartość podstawiana do wzoru punktacyjnego, to wartość brutto w okresie trwania umowy, określona przez Wykonawcę w załączniku nr 3 -3.6. i w punkcie 4 oferty (załącznik nr 1 do SWZ).

**Cenę dla poszczególnych zadań - części należy przedstawić wg formularza asortymentowo - cenowego (załącznik nr 3-3.6 do niniejszej specyfikacji).**

### **ad. 2) Termin płatności $B(x)$ – 40%**

**Cena Kryteria i ich wartość w ocenie : 1% = 1 pkt.**

**Zaoferowany termin płatności nie może być krótszy niż 14 dni i dłuższy niż 30 dni.**

- a) przyjmuje się, że najwyższą ilość punktów tj. 100, otrzyma najdłuższy termin płatności (max 30 dni).
- b) pozostałe oferty zostaną przeliczone proporcjonalnie do najdłuższego terminu płatności punktowane będą w oparciu o następujący wzór:

$$B(x) = \frac{T}{T(x)} \times 100\%$$

gdzie:

**B (x)** - ilość punktów przyznana ofercie „x” za kryterium „termin płatności”.

**T** - termin płatności wynikający z oferty.

**T(x)** - najdłuższy termin płatności

Wartość podstawiana do wzoru punktacyjnego, to termin płatności, wpisany przez Wykonawcę w załączniku nr 1 do SWZ w punkcie 5 oferty.

8.2. Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

8.3. Zamawiający wybierze ofertę, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba punktów przyznanych w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów – zgodnie z ww. wzorami dla każdego z kryteriów.

8.4. W przypadku jednakowej punktacji przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie dokonywał wyboru oferty zgodnie z zapisami art. 248 ustawy Pzp.

8.5. Łączna punktacja C wyliczana będzie wg wzoru:

$$C = (A(x) \times 60\%) + (B(x) \times 40\%)$$

Maksymalna liczba punktów, które Wykonawca może uzyskać od jednego członka komisji, wynosi 100.

## 9. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY dla zadania nr 1 -7

- 9.1. Na cenę oferty powinny składać się wszystkie koszty związane z realizacją pełnego zakresu zamówienia określonego w rozdziale II (Opis przedmiotu zamówienia) i załączniku nr 3 i/ lub 3.1. i/ lub 3.2. i/ lub 3.3 i/ lub 3.4. i/ lub 3.5. i/ lub 3.6. do SWZ.
- 9.2. W formularzu oferty należy podać cenę oferty:  
łącznie z podatkiem VAT (brutto).  
zgodnie z wyliczeniem zawartym w załączniku nr 3 i/lub 3.1. i/ lub 3.2. i/ lub 3.3 i/ lub 3.4. i/ lub 3.5. i/ lub 3.6. do SWZ.
- 9.3. Wyliczone wartości muszą być wyrażone w złotych polskich (zgodnie z polskim systemem płatniczym po zaokrągleniu do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza – dwa miejsca po przecinku).
- 9.4. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy zgodnie z przepisami Ustawy o podatku od towarów i usług. Zamawiający nie uzna za oczywistą omyłkę i nie będzie poprawiał błędnie ustalonego podatku VAT.
- 9.5. Cenę wykazaną w ofercie, należy traktować jako stałą i wiążącą do zakresu określonego w SWZ.
- 9.6. Zamawiający nie dopuszcza przedstawiania ceny ofertowej w kilku wariantach. W przypadku przedstawienia ceny w taki sposób oferta zostanie odrzucona.
- 9.7. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług dla celów zastosowania kryterium ceny zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W ofercie - Załącznik nr 1 w pkt. 6-6.1, (odpowiednio do zadania- wskazać) wykonawca ma obowiązek:
- 1) poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
  - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
  - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
  - 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.
- 9.8. Jeżeli zaofferowana cena lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia lub budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający żąda wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu, lub ich istotnych części składowych.
- 9.9. W przypadku, gdy cena całkowita oferty złożonej w terminie jest niższa, o co najmniej 30% od:
- 1) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 1 i 10 Ustawy Pzp, Zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia;



- 2) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień.

9.10. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na Wykonawcy.

#### **10. OCENA OFERTY dla zadania nr 1-7**

- 10.1. Jeżeli Wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 - oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 125 ust. 1, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
- 10.2. Jeżeli Wykonawca nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, Zamawiający wezwie do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie \*\*postępowania.
- 10.3. Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę, która spełnia wszystkie wymogi określone w specyfikacji warunków zamówienia, oraz która przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów odnoszących się do przedmiotu zamówienia - otrzyma największą ilość punktów.
- 10.4. Zgodnie z art. 223 ust. 1 Prawa zamówień publicznych w toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz przedmiotowych środków dowodowych (jeżeli je wymagał) lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Zamawiający zgodnie z art. 223 ust. 2 Prawa zamówień publicznych poprawi,
  - 1) oczywiste omyłki pisarskie oraz
  - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, oraz
  - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, zawiadamiając niezwłocznie o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
- 10.5. W przypadku, o którym mowa w ww. pkt 10 pkt. 3), zamawiający wyznaczy wykonawcy odpowiedni termin na wyrażenie zgody na poprawienie w ofercie omyłki lub zakwestionowanie sposobu jej poprawienia. Brak odpowiedzi w wyznaczonym terminie uznane będzie za wyrażenie zgody na poprawienie omyłki.
- 10.6. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału, lub notarialnie poświadczonej kopii (dokumentów lub oświadczeń) zgodnie z §9 ust. 7 Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
- 10.7. Zamawiający po wyborze najkorzystniejszej oferty poinformuje równocześnie i niezwłocznie wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty o wynikach postępowania, zgodnie z art. 253 ust 1 ustawy Pzp.
- 10.8. Jednocześnie Zamawiający udostępni informacje m.in. o wyborze najkorzystniejszej oferty zgodnie z art. 253 ust. 2 Ustawy Pzp lub o unieważnieniu postępowania zgodnie z art. 260 ust.2 Ustawy Pzp na stronie internetowej prowadzonego postępowania <https://zsp10wroclaw.edupage.org/>

## **11. WYMAGANY TERMIN REALIZACJI ZADANIA dla zadania nr 1 -7**

Termin realizacji zadania dla zadania nr 1-7 wynosi 12 miesięcy.

z zastrzeżeniem że rozpoczęcie świadczenia usług może nastąpić najwcześniej z dniem 1.01.2022 r. a zakończenie w dniu 31.12.2022 r. z uwagi na roczne środki finansowe – roczność budżetu

## **12. UDZIELANIE WYJAŚNIEŃ DOTYCZĄCYCH SWZ dla zadania nr 1-7**

- 12.1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SWZ. Zamawiający udzieli wyjaśnień Wykonawcy niezwłocznie nie później niż na 2 dni przed upływem terminu otwarcia ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji warunków zamówienia wpłynie do zamawiającego nie później niż 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
- 12.2. W przypadku, gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynie w terminie, o którym mowa w ww. pkt 12.1, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.
- 12.3. Jeżeli zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w ww. pkt 12.1, to przedłuży termin składania ofert o czas ustawowy i niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert.
- 12.4. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosków o wyjaśnienie SWZ
- 12.5. Zamawiający treść zapytań wraz z wyjaśnieniami (odpowiedziami) będzie udostępniał na stronie internetowej prowadzonego postępowania, bez ujawniania źródeł zapytania.
- 12.6. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji warunków zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania <https://zsp10wroclaw.edupage.org/>
- 12.7. W przypadku gdy zmiana treści SWZ prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, zamawiający zamieści w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenie, o którym mowa w art. 267 ust. 2 pkt 6 Pzp.

## **13. TERMIN SKŁADANIA OFERT na zadanie nr 1-7**

- 13.1. Oferty należy składać w terminie do dnia **08.12.2021 r. do godz. 08:00**. Po upływie terminu, o którym mowa powyżej, złożenie ofert nie będzie możliwe.  
*Uwaga! O terminie złożenia ofert decyduje czas ostatecznego wysłania oferty a nie czas rozpoczęcia jej wprowadzenia.*
- 13.2. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
- 13.3. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do komunikacji wynosi 150 MB.
- 13.4. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.
- 13.5. Identyfikator postępowania dla danego postępowania o udzielenie zamówienia dostępny jest na Liście wszystkich postępowań na miniPortal.

## **14. TERMIN OTWARCIA OFERT na zadanie nr 1-7**

- 14.1. Otwarcie ofert odbywać się będzie za pośrednictwem miniPortal nastąpi dnia **08.12.2021 r. o godz. 11:00**.
- 14.2. Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowania ofert dostępnego po załogowaniu w zakładce Deszyfrowanie na miniPortal i następuje poprzez wskazanie pliku do odszyfrowania.
- 14.3. Zamawiający, najpóźniej przed *otwarciami ofert* zgodnie z art. 222 ust 4 Pzp, udostępni na

stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

14.4. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:

14.4.1. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;

14.4.2. cenach zawartych w ofertach.

14.5. Protokół postępowania jest jawny i udostępniany na wniosek. Załączniki do protokołu Zamawiający udostępni po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania z tym, że oferty wraz z załącznikami są jawne od chwili ich otwarcia z uwzględnieniem art. 74 ust. 2 pkt 1 Ustawy Pzp.

#### **15. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ dla zadania nr 1-7**

15.1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni**, tj. do dnia **06.01.2022 r.**

Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

15.2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w pkt. 15.1., Zamawiający zwróci się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.

15.3. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

#### **16. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE MUSZĄ BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO dla zadania nr 1-7.**

16.1. Istotne postanowienia do umowy zawiera załącznik nr 4 do SWZ – projekt umowy.

16.2. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przestania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.

16.3. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ww. pkt 16.2 jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.

16.4. W przypadku otrzymania zamówienia przez podmiot występujący wspólnie Wykonawca przed podpisaniem umowy jest zobligowany do przedłożenia kopii umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

#### **17. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY ORAZ WARUNKI TAKIEJ ZMIANY dla zadania nr 1-7**

17.1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w Projekcie umowy, stanowiącym Załącznik nr 4 do SWZ.

17.2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.

17.3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 Pzp oraz wskazanym w Projekcie umowy, stanowiącym Załącznik nr 4 do SWZ.

17.4. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.

17.5. Umowa może być zmieniona w stosunku do złożonej oferty i na warunkach określonych w Projekcie umowy stanowiącym Załącznik nr 4 do SWZ.

17.6. Wszelkie zmiany do umowy wymagają zgody Zamawiającego oraz pod rygorem nieważności zachowania formy pisemnej w postaci aneksu.

**18. ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCE WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – określa szczegółowo Dział IX „ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ” USTAWY Z DNIA 11 WRZEŚNIA 2019 R. dla zadania nr 1 -7.**

Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Pzp.

1. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 Pzp oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
2. 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;
3. 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 pkt 1).
7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w ww. 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, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - 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.

## OFERTA

w postępowaniu na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym zorganizowanym przez Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10 na zadanie pn.

„Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”.

CPV – 15800000-6; 15220000-6, 03220000-9; 15500000-3, 15331170-9, 15100000-9, 15131130-5, 15112000-6

1. Zarejestrowana nazwa Wykonawcy: .....

.....

2. Zarejestrowany adres Wykonawcy: .....

.....

nr tel. .... adres poczty elektronicznej: ..... @.....

Adres skrzynki ePUAP .....

3. Wyznaczamy do reprezentowania wykonawcy w czasie trwania procedury przetargowej Panią/Pana : .....(imię i nazwisko) a na potwierdzenie umocowania załączamy ..... (np. Wypis z KRS, CIDG lub innego właściwego rejestru lub pełnomocnictwo) lub wskazujemy dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów w bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych tj.: .....

Informuję, że sposób reprezentacji podmiotu występującego wspólnie dla potrzeb niniejszego zamówienia jest następujący: .....

(wypełniają jedynie podmioty składający wspólnie ofertę – np. spółki cywilne lub konsorcja)

4. Oferujemy wykonanie zamówienia objętego postępowaniem o udzielenie zamówienia:

zgodnie z zestawieniem kosztów zadania – załącznikiem nr3-3.6.tj\*:

**dla zadania Nr 1- załącznik nr 3 - Dostawa artykułów spożywczych, przypraw, makaronów i warzyw przetworzonych.**

**wartość netto:** .....zł

**Wartość brutto** ..... zł

(słownie: ..... )

**dla zadania Nr 2- załącznik nr 3.1- Dostawa drobiu**

**wartość netto** ..... zł

**Wartość brutto** ..... zł

(słownie: ..... )

**dla zadania Nr 3- załącznik nr 3.2 - Dostawa mięsa wieprzowego, wołowego i wyrobów wędliniarskich**

**wartość netto** ..... zł

**Wartość brutto** ..... zł

(słownie: ..... )

**dla zadania Nr 4- załącznik nr 3.3 - Dostawa warzyw, owoców i warzyw przetworzonych - mrożonych**

wartość netto ..... zł

Wartość brutto ..... zł

(słownie: ..... )

dla zadania Nr 5- załącznik nr 3.4 - Dostawa ryb i przetworów rybnych mrożonych

wartość netto ..... zł

Wartość brutto ..... zł

(słownie: ..... )

dla zadania Nr 6- załącznik nr 3.5 - artykułów nabiałowych, mleka i śmietany

wartość netto ..... zł

Wartość brutto ..... zł

(słownie: ..... )

dla zadania Nr 7- załącznik nr 3.6 - Dostawa warzyw i owoców.

wartość netto ..... zł

Wartość brutto ..... zł

(słownie: ..... )

**Cena brutto winna zawierać wszystkie koszty jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją zamówienia, w szczególności koszty transportu do siedziby Zamawiającego i opakowania przedmiotu zamówienia.**

#### 5. Informacje/dane niezbędne od wyliczenia kryterium „Termin płatności”:

5.1. termin płatności na dostarczony przedmiot zamówienia dla zadania

- nr 1 wynosić będzie ..... \* dni(max. 30 dni a min. 14 dni).
- nr 2 wynosić będzie ..... \* dni(max. 30 dni a min. 14 dni).
- nr 3 wynosić będzie ..... \* dni(max. 30 dni a min. 14 dni).
- nr 4 wynosić będzie ..... \* dni(max. 30 dni a min. 14 dni).
- nr 5 wynosić będzie ..... \* dni(max. 30 dni a min. 14 dni).
- nr 6 wynosić będzie ..... \* dni(max. 30 dni a min. 14 dni).
- nr 7 wynosić będzie ..... \* dni(max. 30 dni a min. 14 dni).

Uwaga:

W przypadku podania przez Wykonawcę w ww. pkt 5.1. (odpowiednio dla zadania) terminu płatności równego 14 dni - oferta otrzyma 0 pkt. W przypadku niepodania przez Wykonawcę w ww. pkt 5.1. (odpowiednio dla zadania) terminu płatności - oferta otrzyma 0 pkt. (przy czym w przypadku wyboru takiej oferty jako najkorzystniejszej do umowy zostanie wpisany termin określony jako minimalny przez Zamawiającego tj. 14 dni.).

W przypadku podania przez Wykonawcę w ww. pkt 5.1. (odpowiednio dla zadania) terminu płatności krótszego niż termin określony przez Zamawiającego jako „minimalny” - oferta będzie podlegać odrzuceniu zgodnie z art. 226 ust 5 ustawy Pzp. W przypadku podania przez Wykonawcę w ww. pkt 5.1. (odpowiednio dla zadania) terminu płatności dłuższego niż termin określony przez Zamawiającego, jako maksymalny 30 dni - do wyliczenia ilość punktów w danym kryterium Zamawiający przyjmie termin płatności 30 dni.

6. Dla celów zastosowania kryterium ceny informujemy, że wybór oferty będzie **prowadzić/nie będzie prowadzić\*** do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego.

6.1. W przypadku gdy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego należy wskazać:

- a. nazwę/nazwy (rodzaju) usługi lub towaru, których świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego tj.: .....
- b. wskazać wartość towaru lub usługi objętej obowiązkiem podatkowym zamawiającego bez kwoty podatku .....
- c. wskazać stawkę/ki podatku od towarów dla towaru lub usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie..... %.

6.2. Oświadczamy, że niewypełnienie druku oferty w ww. pkt 6.1. oznacza, że złożenie oferty na nie prowadzi do powstania obowiązku podatkowego po stronie zamawiającego.

7. Dostarczanie artykułów objęte zamówieniem będą zgodne z obowiązującymi zasadami w systemie HACCP oraz wymogami sanitarno - epidemiologicznymi.
8. Oferowane produkty będą pochodzić od producenta stosującego dobrą praktykę produkcyjną (GMP) oraz dobrą praktykę higieniczną (GHP)
9. Informujemy, iż podlegamy stałemu nadzorowi właściwej miejscowo Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2015 r. poz. 594 ze zm.).
10. Dysponujemy środkiem/środkami transportu spełniającymi warunki wymagane do przewozu żywności.
11. Informujemy, że zapoznaliśmy się ze szczegółowymi warunkami przetargu zawartymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia i projekcie umowy i przyjmujemy je. Akceptujemy SWZ wraz z ewentualnymi zmianami dokonanymi w wyniku odpowiedzi na pytania oraz zmianami.

12. Nasz numer NIP ..... R E G O N .....

13. Nazwiska i stanowiska osób, z którymi można się kontaktować w celu uzyskania dalszych informacji, (jeżeli będą wymagane) podaje się niżej: .....

.....

...

14. Zamierzamy powierzyć podwykonawcom wykonanie następujących części zamówienia (wypełnić jeżeli dotyczy):

zamierzamy powierzyć wykonanie następujących części zamówienia podwykonawcom:

Części zamówienia, których wykonanie zostanie powierzone podwykonawcom:

.....

Nazwa, siedziba podwykonawcy:

.....

**Uwaga! W przypadku braku wskazania dostaw, których wykonanie będzie powierzone podwykonawcom, przyjmuje się, że całość zamówienia zostanie zrealizowana siłami własnymi wykonawcy.**

15. Oświadczamy, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO<sup>1)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*\*

<sup>1)</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

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

16. Oświadczamy, że jesteśmy mikroprzedsiębiorstwem\*\*, małym przedsiębiorstwem\*\* średnim przedsiębiorstwem, dużym przedsiębiorstwem, prowadzę jednoosobową działalność gospodarczą\*.

17. Integralnymi załącznikami niniejszej oferty zgodnie z wymaganiami Specyfikacji Warunków Zamówienia są:

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....

**(podpis wykonawcy)**

Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

*Formularz oferty musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z dokumentem (-ami) potwierdzającymi prawo do reprezentacji Wykonawcy przez osobę podpisującą ofertę.*

**UWAGA!**

**Przy wypełnianiu formularzy w miniPortalu/ePUAPie zaznaczenie „PODPISZ I WYŚLIJ” i podpisanie profilem zaufanym NIE jest równoznaczne ze złożeniem podpisu pod ofertą.**

\* *niepotrzebne skreślić*

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

<sup>1</sup> *rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L. 119 z 04.05 2016, str. 1).*



**Oświadczenie Wykonawcy**  
składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.  
Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.)  
dla zadania nr 1 i-7

dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym zorganizowanym przez Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10 na zadanie pn.

„Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”.

CPV – 15800000-6; 15220000-6, 03220000-9; 15500000-3, 15331170-9, 15100000-9, 15131130-5, 15112000-6

Nazwa Wykonawcy .....

**CZ. I. DOTYCZĄCA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone w SWZ przez zamawiającego.

**CZ. II. DOTYCZĄCA PODSTAW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt. 4) ustawy Pzp.
3. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy Pzp (*podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 lub art 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp*). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 Pzp podjąłem/am następujące środki naprawcze: .....

.....

**CZ. III. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH**

Oświadczam, że bezpłatny dostęp do podmiotowych środków dowodowych takich jak .....

..... (wymienić jaki) można uzyskać pod adresem:

.....  
oraz są one w posiadaniu Zamawiającego ..... (np. wskazać nr procedury) i są one prawidłowe i aktualne.

**CZ. IV. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI**

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

*(podpis wykonawcy/podmiotu  
udostępniającego zasoby\*)*

\* - skreślić odpowiednio

Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA DLA ZADANIA NR 1**

dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym zorganizowanym przez Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10 na zadanie pn.

„Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”.

CPV – 15800000-6; 15220000-6, 03220000-9; 15500000-3, 15331170-9, 15100000-9, 15131130-5, 15112000-6

**Nazwa Wykonawcy**.....

Zadanie nr 1. Dostawa artykułów spożywczych, przypraw, makaronów i warzyw przetworzonych.

LP	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Gramatura opakowania	Ilość op.	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto Kol. 5 x kol 6
1	2	3	4	5	6	7
1	Ananas kostka w lekkim syropie- puszka	op	580g	100		
2	Baton owocowy, np. granola - bez dodatku cukru, konserwantów, polepszaczy	szt.	40 g	250		
3	Biszkopty naturalne bez cukru	op	100g	200		
4	Brzoskwinie połówki w lekkim syropie-puszka, z obniżoną zawartością cukru	szt.	850 g	100		
5	Bułka tarta - produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, zapach i smak: typowy dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych posmaków; opakowania jednostkowe - torby papierowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością	szt.	500 g	800		
6	Chia nasiona - naturalne, niesiarkowane	op	1000 g	20		
7	Chrupiące plasterki jabłka ( różne smaki ) bez konserwantów, suszone metodą mikrofalowo – próżniową, bez antyzbrylaczy, substancji wzmacniających smak i aromat, niesiarkowane	szt.	18g	400		
8	Chrupki kukurydziane- naturalne, bez cukru, bez polepszaczy	szt.	250g	100		
9	Chrzan tarty naturalny (min.75% zawartość chrzanu) - słoik - kl. I; z tartych korzeni chrzanu z niewielkim dodatkiem soli, cukru i kwasu cytrynowego.	szt.	190g	120		
10	Ciastka herbatniki np. petit buree bez dodatku cukru, bez tłuszczu palmowego, bez konserwantów, aromatów	kg	1000 g	20		
11	Ciecierzycza / cieciorka/, sucha, bez oznak pleśni, bez zanieczyszczeń,	op.	1kg	50		
12	Ciecierzycza konserwowa w puszcze	szt.	425 g	100		
13	Cukier kryształ bez zanieczyszczeń,	szt.	1kg	1000		
14	Cukier puder bez zanieczyszczeń,	szt.	400 g	10		
15	Cukier wanilinowy	szt.	30 g	200		
16	Dżem 100 % pasteryzowany, bez konserwantów , z obniżoną zawartością cukru- różne smaki	op	280 g	200		

17	Fasola biała konserwowa ( puszka , słoik )	szt.	400 g	60		
18	Fasola czerwona konserwowa ( puszka , słoik )	szt.	400g	60		
19	Granola orzechowa, z żurawiną, czekoladowa-bez cukru, polepszaczy	szt.	350g	100		
20	Groszek konserwowy (puszka, słoik) - kl. I. nie spoza UE	szt.	400 g	20		
21	Groszek ptysiowy naturalny- bez polepszaczy, i bez cukru	op	100 g	500		
22	Herbata czarna ekspresowa - susz naturalny 100 torebek np. lipton lub równoważne	op	200 g	15		
23	Herbata owocowa ekspresowa naturalna - różne smaki, min. 50% owoców	op	40g	500		
24	Herbata ziołowa ekspresowa - różne smaki, m.in.: mięta pieprzowa, rumianek,, melisa, lipa	op	40g	400		
25	Jabłka prażone, bez konserwantów i polepszaczy	op.	900 g	100		
26	Kakao naturalne w proszku - 100% ziarna kakaowca	szt.	150g	150		
27	Kasza bulgur	op.	1kg	300		
28	Kasza gryczana palona (kl.I)	szt.	1 kg	400		
29	Kasza jaglana (kl. I)	op.	1 kg	100		
30	Kasza jęczmienna <b>pęczak</b> (kl. I)	op.	1 kg	300		
31	Kasza jęczmienna średnia perłowa wiejska (kl. I)	op	1kg	400		
32	Kasza kukurydziana (kl. I)	op.	1 kg	20		
33	Kasza kuskus (kl. I)	op.	1 kg	50		
34	Kasza manna	op.	1 kg	50		
35	Kawa inka	op.	150g	150		
36	Ketchup (205 gramów pomidorów na 100 gramów produktu) oraz bez skrobi i kwasu cytrynowego. Produkt bezglutenowy. Bez konserwantów.	op.	480 g	30		
37	Koncentrat barszczu czerwonego- naturalny	op	330 ml	100		
38	Koncentrat pomidorowy 30% (bez konserwantów) - kl. I.	szt.	900g	450		
39	Konfitura 100% owoców bez dodatku cukru - różne smaki, m.in: brzoskwiński, z rokitnika, wiśniowy, truskawkowy, morelowy, malinowy, jagodowy, ananasowy, z owoców leśnych, z czarnych porzeczek (słoik) – kl. I.	szt.	230 g	120		
40	Krążki kukurydziane	szt.	45g	200		
41	Kukurydza konserwowa (puszka, słoik) niemodyfikowana genetycznie kl. I. niesłodzona	szt.	400 g	600		
42	Maca pszenna, żytnia, razowa- produkt w pełni naturalny, bez konserwantów i ulepszczy smaku	op	180g	100		

43	Majonez sałatkowy bez konserwantów, stabilizatorów, przeciwutleniaczy	szt.	700g	100		
44	Makaron 4-jajeczny/kg mąki - różne formy, m.in.: świderki, łazanki, muszelki, w kształcie ryżu, zacierka, nitka, krajanka typu czaniecki	op.	1000g	1000		
45	Makaron pełne ziarno- z przemiału całego ziarna pszenicy, różne kształty, m.in.: spaghetti, gwiazdki, gniazdka, świderki, kolanka, kokardki, penne	op.	1000g	500		
46	Makaron z mąki DURUM - różne kształty, m.in.: spaghetti, gwiazdki, gniazdka, świderki, kolanka, kokardki, penne	op.	1000 g	1000		
47	Makreła w oleju- puszka	op	170g	50		
48	Makreła w pomidorach- puszka	op	170g	50		
49	Mąka gryczana	op.	1 kg	10		
50	Mąka kukurydziana - skrobia otrzymana z kukurydzy, wysuszona, zmielona i przesiana	op.	1 kg	30		
51	Mąka pszenna tortowa typu 450	op.	1 kg	150		
52	Mąka pszenna wrocławska typu 500	op	1kg	150		
53	Mąka ziemniaczana (kl. I) - skrobia ziemniaczana	op.	1kg	120		
54	Mieszanka studencka	op	1000g	10		
55	Miód 100% naturalny nektarowy bez barwników i domieszek, w opakowaniu szklanym - słoik; miód nie może być mieszaniną różnych miódów	szt.	1 l	50		
56	Musztarda sarepska	szt.	190 g	50		
57	Naturalne suszone warzywa 100% mix - bez soli, polepszaczy	op	1000g	100		
58	Ocet jabłkowy	szt.	500ml	150		
59	ocet ryżowy	szt.	250 ml	50		
60	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia - tłoczony na zimno	op.	1l	1000		
61	Oliwa z oliwek extra vergin o łagodnym smaku	szt.	1 l	10		
62	Oliwki zielone drylowane w zalewie - bez konserwantów i polepszaczy	szt.	350g	50		
63	Otręby orkiszowe	op	500g	30		
64	Pałeczki kukurydziane kręcone- naturalne, bez cukru	op	70g	100		
65	Pałeczki kukurydziane proste - naturalne, bez cukru	op	60 g	100		
66	Pestki dyni , bez oznak pleśni i białego nalotu. Produkt pochodzący z UE.	op.	1kg	30		
67	Pieczywo chrupkie - pszenne, razowe, z ziarnami- bez cukru i polepszaczy	op	170g	200		
68	Płatki jęczmienne błyskawiczne	op.	400 g	70		

69	Płatki owsiane górskie błyskawiczne kl. I - struktura i konsystencja sypka.	op	1000g	40		
70	Płatki owsiane górskie kl. I - struktura i konsystencja sypka.	Op.	1000 g	40		
71	Płatki ryżowe błyskawiczne - struktura i konsystencja sypka	op	250g	100		
72	Płatki śniadaniowe kukurydziane np. CornFlakes inne równoważne o zawartości kukurydzy min 92% - różne rodzaje z pełnego ziarna, kółka zbożowe itp..	Op.	250 g	100		
73	Płatki zbożowe o smaku czekoladowym o obniżonej zawartości cukru- bez syropu glukozowego, bez oleju palmowego	op	250g	100		
74	Pomidory suszone w oleju - słoik	op	900 g	20		
75	Pomidory w puszcze - naturalne, całe lub krojone	op	400g	150		
76	Proszek do pieczenia	op.	32 g	50		
77	Pulpa mango bez cukru- puszka	op	850g	40		
78	Pulpa pomidorowa	op	40g	50		
79	Rodzynki sułtańskie, niesiarkowane	Op.	1kg	50		
80	Ryż brązowy długoziarnisty	kg	1 kg	300		
81	Ryż długoziarnisty Paraboiled	kg	1 kg	1000		
82	Soczewica czerwona- sucha	kg	1kg	80		
83	Soczewica zielona- sucha	kg	1kg	50		
84	Soda oczyszczona	op.	80g	30		
85	Sól morską ( bez antyzbrylacza )	op.	1000 g	400		
86	Sól niskosodowa z potasem i magnezem ( bez antyzbrylacza )	op.	1kg	200		
87	Szczaw konserwowy cięty - słoik	Szt.	900g	80		
88	Tapioka preły	op	1000g	10		
89	Tuńczyk w sosie własnym (skład: tuńczyk kawałki, woda, sól) - puszka, słoik	op.	170 g	60		
90	Wafle kukurydziane naturalne - extra cienkie	op.	120 g	200		
91	Wafle ryżowe naturalne	op.	15g	200		
92	Wafle ryżowe naturalne, z amarantusem, ze słonecznikiem, z solą - extra cienkie	op.	130 g	80		
93	Woda mineralna niegazowana	szt.	500 ml	300		
94	Woda mineralna niegazowana	szt.	330 ml	300		

95	Ziarna sezamu oczyszczonego	op.	100g	30		
96	Ziarna słonecznika łuszczone	op.	1kg	40		
97	Żurawina suszona, niesiarkowana, naturalna	op.	1kg	20		
98	Żurek w butelce (skład: mąka żytnia, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól, czosnek), produkt bez konserwantów i sztucznych barwników	op.	500ml	120		
Wartość ogółem:						

Wszystkie produkty spożywcze muszą być wysokiej jakości, bez uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu

**Cena brutto ..... zł**

**Słownie cena brutto ..... zł**

***(podpis wykonawcy)***

Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA DLA ZADANIA NR 2**

dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym zorganizowanym przez Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10 na zadanie pn. „Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”.

CPV – 15800000-6; 15220000-6, 03220000-9; 15500000-3, 15331170-9, 15100000-9, 15131130-5, 15112000-6

Nazwa Wykonawcy.....

**Zadanie nr 2. Dostawa drobiu.**

LP	NAZWA TOWARU	Wymagania jakościowe	Jednostka miary	Ilość	Cena brutto	Wartość brutto
1	Drób - filet z piersi indyka b/s (mięso świeże, nie mrożone)	Dostarczane tuszki oraz elementy muszą spełniać kryteria dla elementów zaliczanych do klasy handlowej "A", powinny posiadać dobrą budowę, tkanka mięśniowa musi być pełna, piersi dobrze rozwinięte, szerokie, długie i umięśnione nogi. Grzbiet i nogi tuszek powinny być pokryte cienką, równomierną warstwą tłuszczu. Na tuszkach i elementach drobiowych niedopuszczalne są pozostałości piór. Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego mrożenia. Tuszki i elementy drobiowe muszą być dostarczane nienaruszone, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, bez obcego zapachu, bez wystających złamanych kości, bez poważnych stłuczeń, bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych. mięśnie piersiowe muszą być pozbawione skóry, kości i ścięgien. Dopuszcza się niewielkie rozerwania oraz nacięcia mięśni, powstałe podczas oddzielania skóry i kośćca. Zapach i barwa muszą być naturalne. Niedopuszczalne są obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa.	kg	900		
2	Drób - filet z piersi kurczaka b/s (mięso świeże, nie mrożone)		kg	900		
3	Drób – udziec z kurczaka b/k, b/s (mięso świeże, nie mrożone)		kg	900		
4	Drób - udziec z kurczaka (mięso świeże, nie mrożone)		kg	1500		
5	Kurczak tuszka (wypatroszony, mięso świeże, nie mrożone) z wolnego wybiegu		kg	500		
6	Parówki drobiowe min. 93 % mięsa	kg	60			
7	kiełbasa szynkowa drobiowa-100g produktu wyprodukowano ze 110g mięsa z kurczaka (w tym 105g fileta z piersi kurczaka)	kg	25			
8	Filet z indyka cały pieczony/wędzony min 97% mięsa,	kg	25			
					Wartość ogółem:	

Cena brutto ..... zł

Słownie cena brutto ..... zł

(podpis wykonawcy)

Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA DLA ZADANIA NR 3**

dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym zorganizowanym przez Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10 na zadanie pn.

„Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”.

CPV – 15800000-6; 15220000-6, 03220000-9; 15500000-3, 15331170-9, 15100000-9, 15131130-5, 15112000-6

Nazwa Wykonawcy.....

**Zadanie nr 3. Dostawa mięsa wieprzowego, wołowego i wyrobów wędliniarskich**

LP	NAZWA TOWARU	Wymagania jakościowe	Jednostka miary	Ilość	cena brutto	Wartość brutto
1	2		3	4	5	6
1	Kiełbasa śląska extra - min. zawartość mięsa wieprzowego 80%,	Wyroby z mięsa krajowego, bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczających. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie od kości oraz dostarczania wyrobów blokowych, drobno rozdrobnionych i homogenizowanych.	kg	220		
2	Kiełbasa biała surowa - min. zawartość mięsa wieprzowego 82%		kg	60		
3	Kiełbasa krakowska sucha - kiełbasa wieprzowa - 99 % mięsa , grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona		kg	60		
4	Wędlina wieprzowa: szynka lub schab, gdzie do wyprodukowania 96g wyrobu, zużyto 100 g mięsa z szynki/schabu, bez skóry i kości , wędzona , parzona		kg	60		
5	Wędlina wieprzowa: szynka lub schab, gdzie do wyprodukowania 96g wyrobu, zużyto 100 g mięsa z szynki/schabu, bez skóry i kości , pieczona		kg	60		
7	Paróweczki z cielęciną - min. zawartość mięsa 90 % , w tym cielęciny 18%, osłonka naturalna wieprzowa.		kg	120		
8	Boczek łuskany, parzony- wędzony		kg	130		
9	Wieprzowina - karczek b/k, bez skóry (mięso świeże, niemrożone)		Mięso kl. I - ubite i porcjowane w kraju. Mięso chude i nieścięgnięte o barwie bladoróżowej do czerwonej - dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15 %, niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. . Powierzchnia sucha, matowa. Zapach - swoisty, charakterystyczny dla wieprzowiny bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Niedopuszczalny zapach pćiowy. Przekrój - lekko wilgotny, sok mięsny przeźroczysty. Mięso	kg	1000	
10	Wieprzowina - łopatka b/k, bez skóry (mięso świeże, niemrożone)	kg		1000		
11	Wieprzowina - polędwiczka wieprzowa (mięso świeże, niemrożone)	kg		250		
12	Wieprzowina - szynka b/k (kulka i zrazówka), bez tłuszczu i skóry (mięso świeże, niemrożone)	kg		100		
13	Wieprzowina - środkowy schab b/k, bez warkocza (mięso świeże, niemrożone)	kg		550		



		świeże, bez oznak wcześniejszego mrożenia.				
14	Wołowina – ligawa	Mięso kl. I - ubite i porcjowane w kraju. Mięso chude i nieścięgnięte o barwie różowej po czerwonej. mięso z dopuszczalną niewielką ilością tłuszczu śródtkankowego. Niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny i międzymięśniowy. Barwa tłuszczu białokremowa do intensywnie ciemnożółtej. Mięso delikatne (brak ścięgien, powięzi i błon). Przekrwienia niedopuszczalne. zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego bez oznak wskazujących na zaparzenie mięsa lub rozpoczynających się proces psucia. niedopuszczalne są obce zapachy, mogące świadczyć o zachodzących procesach rozkładu mięsa.	kg	50		
16	Wołowina b/k - mięso pieczeniowe z zadu wołowego (mięso świeże, niemrożone)		kg	400		
Wartość ogółem;						

**Cena brutto ..... zł**

**Słownie cena brutto ..... zł**

**(podpis wykonawcy)**

*Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.*

**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA DLA ZADANIA NR 4**

dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym zorganizowanym przez Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10 na zadanie pn.

„Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”.

CPV – 15800000-6; 15220000-6, 03220000-9; 15500000-3, 15331170-9, 15100000-9, 15131130-5, 15112000-6

Nazwa Wykonawcy.....

**Zadanie nr 4. Dostawa warzyw, owoców i warzyw przetworzonych - mrożonych.**

LP	NAZWA TOWARU I WYMAGANIA JAKOŚCIOWE	JEDNOSTKA MIARY	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO Kol. 4 x oI 5
1	2	3	4	5	6
1	Ananas	szt.	100		
2	Arbuz - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	100		
3	Awokado – świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry owocu, luzem,	szt.	50		
4	Banany - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry owocu, luzem	kg	1500		
5	Biała rzodkiew-świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	500		
6	Borówka amerykańska - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	50		
7	Botwina - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści,	pęczek	100		
8	Brokuły główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g, - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia,	szt.	120		
9	Brzoskwinia "ufo"- kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	400		
10	Brzoskwinia - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	400		
11	Burak czerwony luz - kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	1500		
12	Cebula czerwona, świeża	kg	20		
13	Cebula luz - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	1000		
14	Cukinia zielona - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	200		
15	Cytryny - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	400		
16	Czosnek, kraj pochodzenia: Polska- główki - kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia,	kg	50		

	uszkodzeń skóry				
17	Dynia - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	100		
18	Dynia hokkaido kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	100		
19	Fasola sucha biała Jaś mały kl. I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	50		
20	Fasola sucha biała Jaś średni, duży kl I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	150		
21	Groch nasiona suche połówki kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	80		
22	Gruszka, odmiany: Konferencja, Paryżanka, Lukasówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Komisówka, General Leclerc - kl.I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	1200		
23	Imbir korzeń kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	5		
24	Jabłka deserowe soczyste, słodko - winne, odmiany: Ala, Eliza, Cortland, Gala, Idared, Jonagold, Ligol, Lobo, Rubin, Champion, Decosta, Jonagored,, Paula Red - kl. I . świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	3070		
25	Jagoda świeża dojrzała, bez plam, oznak gnicia,	kg	10		
26	Jarmuż świeży- kl.I dojrzały, bez plam oznak gnicia, uszkodzeń	szt.	100		
27	Kalafior główka o średnicy min. 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g, - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń,	szt.	120		
28	Kalarepa (bez liści) - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	szt.	150		
29	Kapusta biała - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	1000		
30	Kapusta biała młoda -kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń,	kg	400		
31	Kapusta czerwona - kl.I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	800		
32	Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką (pakowana w słoik, wiaderko - kl.I. Produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Kapusta pakowana w wiaderka z plastiku dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji.	kg	800		
33	Kapusta pekińska - kl.I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	800		
34	Kapusta włoska - kl.I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	100		
35	Kiwi - kl.I - całe (bez szypułki) świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	250		
36	Koper (w pęczkach o masie 15-20 g, bez łodyg), kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia	szt.	1000		
37	Limonka- kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak	kg	20		

	gnicia, uszkodzeń skóry				
38	Lubczyk świeży pęczek- dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń	szt.	200		
39	Malina , kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia,	kg	20		
40	Mandarynka -kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	800		
41	Marchew, , luz- kl. I - odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja, Perfekcja, Regulska, cała świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	3000		
42	Melon żółty świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	150		
43	Morele-kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	250		
44	Nać pietruszki (w pęczkach o masie 20-30 g bez łodyg)-kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia,	szt.	1000		
45	Nektarynki -kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	600		
46	Ogórek kiszony o średnicy do 3 cm, pakowany w słoik, wiaderko, bez konserwantów kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji.	kg	650		
47	Ogórek małosolny, pakowany w słoik, wiaderko, bez konserwantów kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji.	kg	200		
48	Ogórek zielony - gruntowy (dostarczany w okresie V-VIII ) - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	500		
49	Ogórek zielony - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	600		
50	Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta, zielona - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	400		
51	Pieczarki kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	300		
52	Pietruszka korzeniowa, luz- kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	50		
53	Pomarańcza świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	200		
54	Pomidor - kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	150		
55	Pomidor koktajlowy	kg	50		

56	Pomidor malinowy	kg	50		
57	Por - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	300		
58	Porzeczka czerwona, czarna- świeża dojrzała, bez plam, oznak gnicia,	kg	20		
59	Rabarbar- świeży dojrzały, bez plam, oznak gnicia,	kg	20		
60	Rukola, świeża	opak	60		
61	Rzodkiewka (w pęczkach o masie 150g)- kl, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	400		
62	Sałata lodowa kl. I (pakowana każda główka oddzielnie) świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	szt.	400		
63	Sałata masłowa świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń	szt.	100		
64	Sałata rozszponka kl. I, opakowanie jednostkowe świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści,	opak.	120		
65	Seler korzeniowy, luz -kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	1500		
66	Seler naciowy świeży	opak	20		
67	Szczypiorek świeży, denkolistny (w pęczkach o masie 20 g)-kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń,	szt.	500		
68	Szpinak baby, młode liście -kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń,	szt.	50		
69	Śliwka odmiany: Węgierska zwykła, Węgierka Dąbrowicka, Cacanska Rana, President, Elena Bluefre, Lepotica, Opal, Brzoskwiniowa, Stanley kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	600		
70	Truskawki -kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń	kg	100		
71	Winogrona (białe i czerwone) kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	320		
72	Ziemniaki młode jadalne luz kl. I - spełniające wymagania normy PN - 75/R-74450 świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	1000		
73	Ziemniaki późne jadalne luz kl. I - spełniające wymagania normy PN-75/R-74450 lub równoważnej świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	3000		
				Wartość ogółem:	

**Cena brutto ..... zł**

**Słownie cena brutto ..... zł**

**(podpis wykonawcy)**

*Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.*

**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA DLA ZADANIA NR 5**

dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym zorganizowanym przez Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10 na zadanie pn.

„Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”.

CPV – 15800000-6; 15220000-6, 03220000-9; 15500000-3, 15331170-9, 15100000-9, 15131130-5, 15112000-6

Nazwa Wykonawcy.....

**Zadanie nr 5 – Dostawa ryb i przetworów rybnych mrożonych**

I.p.	Nazwa produktu i wymagania jakościowe	Jednostka miary	gramatura opakowania	Ilość	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto Kol. 5 x kol 6
1	2	3	4	5	6	7
1	Filet z dorsza atlantyckiego bez skóry (Gadus Morhua) SHP do 5% glazury /nie czarniak, nie plamiak/ płaty produkcji morskiej / płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla dorsza smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkie-go; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza dopuszcza się lekko miękką; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1kg	200		
2	Miruna bez skóry (filet mrożony), płaty produkcji morskiej bez ości glazura max 10%, kl. I płat mięsa z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla miruny smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla miruny nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla miruny dopuszcza się lekko miękką; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1kg	1800		
4	Filet z morszczuka (filet mrożony), płaty produkcji morskiej bez ości glazura max 10%, kl. I płat mięsa z morszczuka o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack); zapach charakterystyczny dla morszczuka; smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla morszczuka; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego; tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla morszczuka dopuszcza się lekko miękką; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1kg	100		
5	Paluszki rybne z fileta mintaja (1 szt. - 30 g); min. zawartość ryby 74%	kg	900g	300		

Cena brutto ..... zł

Słownie cena brutto ..... zł

(podpis wykonawcy)

Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

## ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA DLA ZADANIA NR 6

dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym zorganizowanym przez Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10 na zadanie pn.

„Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”.

CPV – 15800000-6; 15220000-6, 03220000-9; 15500000-3, 15331170-9, 15100000-9, 15131130-5, 15112000-6

Nazwa Wykonawcy.....

Zadanie nr 6. Dostawa artykułów nabiałowych, mleka i śmietany,

lp	nazwa towaru i wymagania jakościowe	jednostka miary	gramatura	ilość szacunkowa	cena jednostkowa brutto	wartość brutto kol. 5 x kol 6
1	2	3	4	5	6	7
1	Drożdże 100 g bez konserwantów	szt.	100 g	40		
2	Jaja kurze świeże klasy 0 lub 1, rozmiar m (waga 53-63g)	szt.	53g - 63g	10000		
3	Jogurt naturalny min. 2% tłuszczu lub powyżej, zawierający biokultury bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających (karagen, guar) bez mleka w proszku	szt.	1000 g	1500		
4	Jogurt naturalny typu greckiego o zawartości tłuszczu 10%, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających. (karagen, guar) bez mleka w proszku	szt.	400 g	1000		
5	Kefir naturalny - bez konserwantów i polepszaczy	szt.	1000 ml	250		
6	Maślanka naturalna	szt.	1000 ml	300		
7	Masło ekstra bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 82,5% tł. bez konserwantów i sztucznych barwników, przeciwutleniaczy, stabilizatorów	szt.	200 g	2700		
8	Mleko - butelka, kart. 2% tł, bez przeciwutleniaczy, stabilizatorów	szt.	1000 ml	4000		
9	Napój migdałowy - bez dodatku cukru, naturalny napój roślinny	szt.	1000 ml	30		
10	Napój ryżowy bez dodatku cukru - produkt naturalny	szt.	1000 ml	90		
11	Napój owsiany bez dodatku cukru - produkt naturalny	szt.	1000 ml	90		
12	Mleko kokosowe (min. zaw. 80%) produkt naturalny, bez konserwantów i polepszaczy	szt.	1000 ml	80		
13	Deser sojowy waniliowy - bez dodatku substancji konserwujących i sztucznych barwników	szt.	125	20		
14	Ser twarogowy półtłusty klasy I, formowany, bez konserwantów, przeciwutleniaczy, stabilizatorów.	kg	1000g	500		
15	Ser typu greckiego feta, bez przeciwutleniaczy, stabilizatorów, konserwantów.	szt.	270g	100		
16	Serek wiejski - naturalny bez polepszaczy	szt.	500g	50		
17	Ser typu mozzarella - naturalny, bez konserwantów i polepszaczy, żółta w bloku	kg	1000g	10		
18	Ser żółty, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i holendersko - szwajcarskiego, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), różne gatunki np.: Gouda, Morski, Edamski, Podlaski, Sokół lub inne równoważne, kawałkowane, plasterkowane	kg	1000 g	200		

19	Ser żółty, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i holendersko - szwajcarskiego, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), różne gatunki np.: Gouda, Morski, Edamski, Podlaski, Sokół lub inne równoważne, BLOK	kg	1000g	50		
20	Ser żółty wędzony- różne rodzaje gouda, ustrzycki, mrągowski inne również, <b>kawałkowe, plastrowane</b>	op	500g	50		
21	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12% tł., bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	szt.	400g	100		
22	Śmietanka o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18% tł. konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających do zup i sosów	szt.	400g	2500		
23	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 30 % tł. konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających.	Szt.	500 ml	200		

**Cena brutto ..... zł**

**Słownie cena brutto ..... zł**

**(podpis wykonawcy)**

*Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.*



**ZESTAWIENIE KOSZTÓW ZADANIA DLA ZADANIA NR 7**

dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym zorganizowanym przez Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10 na zadanie pn.

„Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”.

CPV – 15800000-6; 15220000-6, 03220000-9; 15500000-3, 15331170-9, 15100000-9, 15131130-5, 15112000-6

Nazwa Wykonawcy.....

**Zadanie nr 7. Dostawa warzyw i owoców.**

LP	NAZWA TOWARU I WYMAGANIA JAKOŚCIOWE	JEDNOSTKA MIARY	ILOŚĆ	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	WARTOŚĆ BRUTTO Kol. 5 x kol. 6
1	2	3	5	6	7
1	Ananas gramatura min 1 kg	szt.	100		
2	Arbuz - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	100		
3	Awokado – świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry owocu, luzem, gramatura min 200 g	szt.	50		
4	Banany - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry owocu, luzem	kg	1500		
5	Biała rzodkiew-świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	500		
6	Borówka amerykańska - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	50		
7	Botwina - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń liści,	Pęczek min 300g	100		
8	Brokuły główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g, - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia,	szt.	120		
9	Brzoskwinia "ufo"- kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	400		
10	Brzoskwinia - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	400		
11	Burak czerwony luz - kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	1500		
12	Cebula czerwona, świeża	kg	20		
13	Cebula luz - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	1000		
14	Cukinia zielona - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	200		
15	Cytryny - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	400		
16	Czosnek, kraj pochodzenia: Polska- główki - kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	50		
17	Dynia - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	100		
18	Dynia hokkaido kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	100		
19	Fasola sucha biała Jaś mały kl. I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	50		
20	Fasola sucha biała Jaś średni, duży kl I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	150		
21	Groch nasiona suche połówki kl. I, świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń	kg	80		

	skóry,				
22	Gruszka, odmiany: Konferencja, Paryżanka, Lukaszówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Komisówka, General Leclerc - kl.I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	1200		
23	Imbir korzeń kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	5		
24	Jabłka deserowe soczyste, słodko - winne, odmiany: Ala, Eliza, Cortland, Gala, Idared, Jonagold, Ligoł, Lobo, Rubin, Champion, Decosta, Jonagored,, Paula Red - kl. I . świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	3070		
25	Jagoda świeża dojrzała, bez plam, oznak gnicia,	kg	10		
26	Jarmuż świeży- kl.I dojrzały, bez plam oznak gnicia, uszkodzeń	szt.	100		
27	Kalafior główka o średnicy min. 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g, - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń,	szt.	120		
28	Kalarepa (bez liści) - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	szt.	150		
29	Kapusta biała - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	1000		
30	Kapusta biała młoda -kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń,	kg	400		
31	Kapusta czerwona - kl.I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	800		
32	Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką (pakowana w stoik, wiaderko - kl.I. Produkt spożywczy otrzymany z kapusty poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Kapusta pakowana w wiaderka z plastiku dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji.	kg	800		
33	Kapusta pekińska - kl.I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	800		
34	Kapusta włoska - kl.I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	100		
35	Kiwi - kl.I - całe (bez szypułki) świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	250		
36	Koper (w pęczkach o masie 15-20 g, bez łodyg), kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia	szt.	1000		
37	Limonka- kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	20		
38	Lubczyk świeży pęczek- dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń	szt.	200		
39	Malina , kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia,	kg	20		
40	Mandarynka -kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	800		
41	Marchew , luz- kl. I - odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja, Perfekcja, Regulska, cała świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	3000		
42	Melon żółty świeży, dojrzały, bez plam,	kg	150		

	oznak gnicia, uszkodzeń skóry,				
43	Morele-kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	250		
44	Nać pietruszki (w pęczkach o masie 20-30 g bez łodyg)-kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia,	szt.	1000		
45	Nektarynki -kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	600		
46	Ogórek kiszony o średnicy do 3 cm, pakowany w słoik, wiaderko, bez konserwantów kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji.	kg	650		
47	Ogórek małosolny, pakowany w słoik, wiaderko, bez konserwantów kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji.	kg	200		
48	Ogórek zielony - gruntowy (dostarczany w okresie V-VIII) - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	500		
49	Ogórek zielony - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	600		
50	Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta, zielona - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	400		
51	Pieczarki kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	300		
52	Pietruszka korzeniowa, luz- kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	50		
53	Pomarańcza świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	200		
54	Pomidor - kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	150		
55	Pomidor koktajlowy	kg	50		
56	Pomidor malinowy	kg	50		
57	Por - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	300		
58	Porzeczka czerwona, czarna- świeża dojrzała, bez plam, oznak gnicia,	kg	20		
59	Rabarbar- świeży dojrzały, bez plam, oznak gnicia,	kg	20		
60	Rukola, świeża 100g	opak	60		
61	Rzodkiewka (w pęczkach o masie 150g)- kl.I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	400		
62	Sałata lodowa kl. I (pakowana każda główka oddzielnie) świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, min. 400g	szt.	400		
63	Sałata masłowa świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń min 200g	szt.	100		
64	Sałata rozponka kl. I, opakowanie 100g jednostkowe świeża, dojrzała, bez plam,	opak.	120		

	oznak gnicia, uszkodzeń liści,				
65	Seler korzeniowy, luz -kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	1500		
66	Seler naciowy świeży min.450g.	opak	20		
67	Szczypiorek świeży, denkolistny (w pęczkach o masie 20 g)-kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń,	szt.	500		
68	Szpinak baby, młode liście -kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń, 100g.	szt.	50		
69	Śliwka odmiany: Węgierska zwykła, Węgierka Dąbrowicka, Cacanska Rana, President, Elena Bluefre, Lepotica, Opal, Brzoskwińniowa, Stanley kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	600		
70	Truskawki -kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń	kg	100		
71	Winogrona (białe i czerwone) kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	320		
72	Ziemniaki młode jadalne luz kl. I - spełniające wymagania normy PN - 75/R-74450 świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	1000		
73	Ziemniaki późne jadalne luz kl. I - spełniające wymagania normy PN-75/R-74450 lub równoważnej świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry,	kg	3000		
				Wartość ogółem :	

Dostarczane warzywa, owoce i jarzyny powinny być czyste, świeże, zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych i oznak zwiędnięcia, wolne od zanieczyszczeń chemicznych, wolne od obcych zapachów i smaków, pleśni, zmian gnilnych, bez oznak wyrośnięcia, bez uszkodzeń przez szkodniki, mróz lub słońce, prawidłowo obcięte.

**Cena brutto ..... zł**

**Słownie cena brutto ..... zł**

**(podpis wykonawcy)**

*Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.*

UMOWA NR .....202... - projekt umowy DLA ZADANIA 1-7\*\*

\*\* (odpowiednio do zadania)

zawarta w dniu: .....202... r.

pomiędzy: **GMINĄ WROCŁAW** – pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP: 897-13-83-551, Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10 ul. Rumiankowa 34, 54-512 Wrocław reprezentowanym przez:

**Dyrektora** – .....

zwaną w dalszej treści umowy Zamawiającym

a

.....

z siedzibą: .....

wpisany do: .....

reprezentowanym przez:

1. ....

2. ....

zwanym w dalszej treści umowy Wykonawcą

w rezultacie dokonania przez Zamawiającego w trybie podstawowym bez negocjacji zgodnie ustawą z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.) wyboru oferty Wykonawcy na zadanie pn. „Dostawa żywności do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 przy ul. Rumiankowej 34, we Wrocławiu z podziałem na zadania – liczba zadań 7”, została zawarta umowa o następującej treści:

## § 1

### PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest dostawa, (transport wraz z wniesieniem) produktów żywnościowych określonych w formularzu asortymentowo – cenowym - załączniku nr 3 do SWZ, w podanych ilościach i cenie, zgodnych z opisem przedmiotu zamówienia.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia o 30% wartości brutto umowy na etapie jej realizacji w związku z odpowiednim zmniejszeniem ilości zamawianego towaru objętego umową. Odpowiednie zmniejszenie ilości oznacza możliwość zmniejszenia zamawianych ilości każdej pozycji asortymentowej. Jednocześnie realizacja żadnej z pozycji asortymentowej nie może przekroczyć ilości maksymalnej określonej w załączonej tabeli – załączniku nr 3 do SWZ. Wykonawca nie może dochodzić żadnych roszczeń z tego tytułu.
3. Dostawy odbywać się będą sukcesywnie, wg. zapotrzebowania Zamawiającego, które będą realizowane zgodnie z zamówieniem i w terminie nie dłuższym niż **12-24 godzin** licząc od godziny złożenia zamówienia. A w przypadku nabiału i mięsa w terminie nie dłuższym niż **12 godzin** od zamówienia.
4. Wykonawca wszystkie dostawy realizował będzie codziennie od poniedziałku do piątku wraz z wniesieniem do magazynu, godz. od:06:30 do 07:00.
5. W wyjątkowych sytuacjach strony umowy dopuszczają zmianę godziny dostawy po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym lub mailowym pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym.
6. Każda dostawa winna zawierać wszystkie zamówione artykuły. Zamawiający nie wyraża zgody na dzielenie zamówionej dostawy na części.
7. Dostarczany towar winien być w oryginalnych opakowaniach producenta oznakowanych i zawierających informacje dotyczące min.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora,

nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, ilości sztuk i warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

8. Termin przydatności do spożycia artykułów spożywczych winien być nie krótszym niż trzy miesiące od daty dostarczenia, za wyjątkiem mięsa, warzyw, nabiału i jaj, które będą dostarczane świeże.
9. Dostarczane art. spożywcze winny spełniać wymogi jakościowe dotyczące produktów tj.:
  - 1) Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia, konsystencja sypka, bez grudek, niezlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna.
  - 2) Smak: charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków.
  - 3) Zapach: charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów.
  - 4) Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.
  - 5) Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne. Dostarczany ser biały, żółty **oraz mięso i wędliny winny być opakowane hermetycznie** z widoczną datą przydatności do spożycia i składem surowcowym.
10. Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty dotyczące badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami.

## § 2

### TERMIN WYKONANIA I WARUNKI DOSTAW

1. Strony ustalają, że przedmiot umowy zostanie wykonany zgodnie z ofertą Wykonawcy w terminie od dnia ..... r. do dnia 31.12.2022 r.
2. Jediną podstawą dokonania każdej dostawy jest złożone przez Zamawiającego mailem lub telefoniczne zamówienia.
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zamówiony towar własnym transportem, na swój koszt do miejsca wskazanego przez Zamawiającego tj. do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10 ul. Rumiankowa 34, 54-512 Wrocław, zwany dalej Odbiorcą.
4. Odbiorca potwierdzi zgodność dostawy pod względem ilościowym i jakościowym w dokumencie odbioru (protokole, Wz Wykonawcy, itp.) co stanowić będzie podstawę do wystawienia faktury. Dokument odbioru jw. stanowić będzie załącznik do faktury.
5. Zakres dostaw będzie zgodny z opisem przedmiotu zamówienia – zestawieniem kosztów zadania stanowiącym **załącznik nr 3 -3.6 \*do SWZ**.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej zamówionej partii dostawy lub odrzucenia jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, będą widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia zamówionej partii dostawy w przypadku niedotrzymania przez wykonawcę określonego w umowie terminu realizacji dostawy.

\*(niepotrzebne skreślić).

## § 3

### WYNAGRODZENIE ZA WYKONANIE PRZEDMIOTU UMOWY

1. Strony ustalają wartość maksymalnego wynagrodzenia zgodnie z ofertą Wykonawcy na kwotę:
  - a) ..... zł netto

b) Podatek VAT ..... zł

c) Wartość wynagrodzenia brutto ..... zł.

Słownie: .....zł),

2. Wynagrodzenie to obejmuje całość kosztów związanych z kompleksową realizacją zadania.
3. Faktury za zamówiony towar dostarczane winny być wraz z towarem.
4. Wykonawca będzie wystawiał faktury za wykonywanie przedmiotu umowy na podatnika:  
**Nabywca: Gmina Wrocław pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław**  
**NIP 897-13-83-551,**  
**Odbiorca: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10 ul. Rumiankowa 34, 54-512 Wrocław.**
5. Faktury winny być dostarczane na adres: ..... lub za pośrednictwem systemu teleinformatycznego „Platformy” na adres: .....
6. Przy dokonywaniu płatności realizowanych na podstawie niniejszej umowy Strony zobowiązują się stosować model podzielonej płatności, o ile obowiązek taki wynika z przepisów prawa.
7. W przypadku wystąpienia „płatności podzielonej”, Wykonawca obowiązany jest okoliczność tą oznaczyć na fakturze w postaci zapisu „mechanizm podzielonej płatności”.
8. W przypadku gdy konto wskazane na fakturze nie figuruje na białej liście podatników VAT, Zamawiający wstrzymuje się z płatnością za wykonanie przedmiotu umowy lub jej części do czasu dostarczenia do Zamawiającego skorygowanej faktury. Termin płatności określony w umowie, biegnie od dnia dostarczenia do Zamawiającego skorygowanej faktury i za okres ten nie służą Wykonawcy żadne odsetki.
9. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności przelewem na konto Wykonawcy w terminie do ..... dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
10. Termin zapłaty uważa się za zachowany, jeżeli obciążenie rachunku dłużnika nastąpi najpóźniej w następnym dniu roboczym po terminie płatności.
11. W przypadku wyczerpania kwoty umowy, określonej w ust. 1, niniejsza umowa wygasa bez jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy.
12. Wykonawca nie może przenieść wierzytelności należnych z tytułu umowy bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie.
13. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktury bez podpisu Zamawiającego oraz oświadcza że nie jest czynnym płatnikiem podatku VAT.
14. Wykonawca jest / nie jest\* czynnym płatnikiem podatku VAT  
*\*(niepotrzebne skreślić).*

#### § 4

#### ROZLICZENIE

1. Rozliczenie wykonanych dostaw nastąpi w oparciu o faktury częściowe.
2. Na fakturze Wykonawca wymieni:
  - Zamawiającego,
  - towar opisany w sposób zgodny z przedmiotem niniejszej umowy
  - jednostkę miary zgodnie z niniejszą umową,
  - ilość towaru,
  - jego cenę jednostkową netto,
  - stawkę podatku VAT,
  - wartość brutto.
3. W przypadku nie dopełnienia wymagań, określonych w ust. 2 oraz w § 2 ust. 6, Zamawiający wstrzyma się od zapłaty całości lub części należności do czasu uzupełnienia dokumentów, przy

czym termin zapłaty liczy się od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury wraz z dokumentem odbioru.

4. Zamawiający nie ponosi skutków zwrotu do Wykonawcy nieprawidłowo wystawionych faktur.

## § 5

### WYMAGANIA ODNOŚNIE DO TOWARU ORAZ SPOSÓB I MIEJSCE DOSTAWY

1. Wykonawca dostarczy produkt spełniający wymogi określone w SWZ i wytworzony zgodnie z obowiązującymi przepisami w szczególności takimi jak:
  - 1) Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
  - 2) Ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy,
  - 3) Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych
  - 4) Ustawą z dnia 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wraz z aktami wykonawczymi, dyrektywami i rozporządzeniami UE w szczególności:
    - a. Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1-54; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319-337),
    - b. Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14, z późn. zm. ),
    - c. Rozporządzeniem (WE) Nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 206-319, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 75-119, z późn. zm.),
    - d. Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L 31 z dnia 1 lutego 2002r str. 1-24 z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463-486, z późn. zm.),
    - e. Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L 338 z 13 listopada 2004 r.);
2. Strony ustalają, że jakość towaru odpowiadać będzie wymaganiom Polskich Norm lub odpowiadającym im normom europejskim. Wyroby będą oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. Dowóz Towaru nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy, ubezpieczonym transportem, do placówki Zamawiającego.
4. Wykonawca dostarczy Towar transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest należyście zabezpieczyć Towar na czas przewozu i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu.
5. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu a także wymagania mikrobiologiczne muszą być zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.
6. Wykonawca zobowiązuje się, na żądanie Zamawiającego do wymiany towaru jednego rodzaju na inny rodzaj z zachowaniem zasady równoważności i równowartości.
7. Dostawa towarów będzie odbywać się zgodnie z procedurą określoną w dokumentacji sanitarnej, wg zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP).



Przy dostawie każdej partii wykonawca musi załączyć świadectwo jakości dostarczanego przedmiotu umowy (atest) lub handlowy dokument identyfikacyjny oraz dokumentację pozwalającą na zidentyfikowanie źródła pochodzenia dostarczonej partii towaru (producent i kraj pochodzenia).

## § 6

### ODBIÓR JAKOŚCIOWY ORAZ ILOŚCIOWO - WARTOŚCIOWY

1. Odbiór Towaru będzie dokonywany przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego, w placówce Zamawiającego, w oparciu o złożone zamówienie i obowiązujące normy jakościowe.
2. Dla określenia jakości odbieranego towaru, Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez SANEPID, jakości surowców użytych do produkcji, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu transportu towaru.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania w ciągu trwania umowy poboru prób dostarczanego Towaru oraz ich przebadania na koszt Wykonawcy we właściwym miejscowo akredytowanym laboratorium celem określenia zgodności Towaru z normami jakościowymi. Dwukrotny negatywny wynik badanego Towaru stanowi podstawę do rozwiązania przez Zamawiającego umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia z winy Wykonawcy. W takim przypadku Zamawiający naliczy kary umowne zgodnie z § 7.
4. Zamawiający po stwierdzeniu niezgodności ilościowych albo wad jakościowych w momencie dostawy, odmówi przyjęcia zakwestionowanej partii towaru i zażąda wymiany na wolny od wad i zgodny ilościowo z pierwotnym zamówieniem w terminie do trzech godzin od chwili stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie. W takim przypadku Zamawiający nie będzie wszczynał procedury reklamacyjnej. Zamienna partia towaru podlega odbiorowi ilościowemu i jakościowemu.
5. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości bądź niedostarczenia zamówionego towaru a także niedokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
6. Jeżeli przedstawiciel Wykonawcy nie uzna oceny Zamawiającego co do kwestionowanej ilości towaru i jego jakości, Zamawiający odmówi przyjęcia zakwestionowanej partii i rozpocznie procedurę reklamacyjną na podstawie sporządzonego protokołu reklamacyjnego, powiadamiając o tym niezwłocznie Wykonawcę.
7. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji, Zamawiający ma prawo do pobrania za pośrednictwem SANEPID-U próby towaru i przekazania do zbadania w specjalistycznym akredytowanym laboratorium. Orzeczenie stanowi ostateczną podstawę do określenia jakości towaru. Koszty badań laboratoryjnych ponosi strona, która błędnie oceniła jakość Towaru.
8. W przypadku potwierdzenia słuszności reklamacji zgłoszonej przez Zamawiającego, Wykonawca po uzgodnieniu z Zamawiającym, ustali sposób i termin dostarczenia partii towaru wolnej od wad w terminie 2 dni od daty wydania orzeczenia, bez żądania dodatkowych opłat z tego tytułu. Dostarczona partia towaru podlega odbiorowi ilościowemu i jakościowemu.
9. W przypadku braku możliwości dostarczenia partii Towaru wolnej od wad Wykonawca zwróci jego równowartość po cenach obowiązujących w umowie. W takim przypadku Zamawiający naliczy kary umowne zgodnie z § 7.
10. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji, Zamawiający może skierować sprawę na drogę postępowania sądowego.

## § 7

### KARY UMOWNE

1. Z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy stronom przysługują kary umowne.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości:
  - a. 15% wartości brutto umowy określonej w §3 ust.1 Umowy, w przypadku rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub rozwiązania umowy przez Wykonawcę jednakże z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego,
  - b. 0,2% wartości brutto niezrealizowanej w terminie zamówionej dostawy, za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia ale nie więcej niż 50% wartości brutto umowy określonej w §3 ust.1 Umowy,
  - c. 0,2% wartości zamówienia w przypadku podzielenia i nie dostarczenia w całości zamówionej części dostawy.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w przypadku rozwiązania umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, w wysokości 15% wartości brutto umowy określonej w §3 ust.1 Umowy pomniejszonej o wartość zrealizowanych dostaw.
4. Wykonawca nie będzie mógł zwolnić się od odpowiedzialności względem Zamawiającego z powodu, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy przez Wykonawcę było następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań wobec Wykonawcy przez jego kooperantów/ podwykonawców.
5. Łączna maksymalna wysokość kar umownych ustala się w wysokości 40% wynagrodzenia maksymalnego brutto określonego w § 3 ust. 1.
6. Zapłata kar umownych nastąpi każdorazowo na wezwanie Strony uprawnionej do żądania kary umownej w terminie wskazanym w wezwaniu, z tym że Zamawiającemu przysługuje uprawnienie do potrącenia kar umownych z należnego Wykonawcy wynagrodzenia.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego, przewyższającego wysokość kar umownych, na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego.

## § 8

### ROZWIĄZANIE UMOWY, ODSTĄPIENIE OD UMOWY

1. Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia, z winy Wykonawcy
  - 1) ze skutkiem natychmiastowym – w terminie tygodnia od wystąpienia trzykrotnego:
    - a. niedotrzymania terminów dostaw przez Wykonawcę,
    - b. dostarczenia towaru z brakami ilościowymi,
    - c. dostarczania towaru niezgodnego z wymogami i zapisami SWZ a dotyczącego zamówionego asortymentu.
  - 2) ze skutkiem natychmiastowym w terminie tygodnia od otrzymania drugiego, negatywnego wyniku badania Towaru, wykonanego na podstawie § 6 ust. 3 Umowy.
  - 3) ze skutkiem natychmiastowym w terminie tygodnia gdy Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn, albo nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie.
2. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

## § 9

### OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

1. Jeżeli w związku z zawarciem lub/i wykonaniem Umowy, jedna ze **Stron** udostępni drugiej **Stronie** dane osobowe swoich reprezentantów, osób upoważnionych do określonych czynności albo osób

kontaktowych, albo gdy jedna ze **Stron** uzyska bezpośrednio od tych osób fizycznych ich dane osobowe, w związku z zawarciem Umowy lub/i jej wykonywaniem, do przetwarzania tych danych zastosowanie znajdują przepisy Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.U.UE.L.2016.119.1 z dnia 2016.05.04 dalej jako RODO) oraz polskich ustaw uzupełniających RODO.

2. **Strony** zgodnie potwierdzają, że dane osobowe osób upoważnionych przez **Strony** do określonych czynności w związku z wykonywaniem niniejszej Umowy, **Strony** będą przetwarzały wyłącznie w zakresie i czasie niezbędnym do celów wynikających z odpowiedniego wykonywania niniejszej Umowy oraz do wypełnienia obowiązków prawnych ciążyących na **Stronach** jako administratorach danych, wynikających z powszechnie obowiązujących przepisów.
3. Każda ze **Stron** zobowiązana jest do poinformowania osób przez siebie upoważnionych do określonych czynności związanych z Umową oraz wyznaczonych przez siebie osób kontaktowych, o tym że druga **Strona** będzie odbiorcą tych danych osobowych udostępnianych drugiej stronie jako administratorowi danych w celach, o których mowa w ust. 2. Każda ze **Stron** zobowiązana jest spełnić należycie obowiązek informacyjny, o którym mowa w art. 13 RODO, a ponadto zawrzeć w tej informacji również informacje wymagane zgodnie z art. 14 RODO, tak aby druga **Strona** mogła powołać się na art. 14 ust. 5 lit. a) RODO.

## § 10

### MOŻLIWE ZMIANY W ZAWARTEJ UMOWIE ORAZ WARUNKI TAKIEJ ZMIANY.

1. Umowa może być zmieniona w stosunku do złożonej oferty i na niżej wymienionych warunkach:
  - 1) w stosunku do wartości umowy:
    - a. w razie zmiany urzędowej stawki podatku VAT – w celu dostosowania do aktualnie obowiązującej stawki – bez zmiany wartości netto produktów objętych zmianą, jednak nie wcześniej niż po dacie rozpoczęcia jej obowiązywania. Zmiana umowy w tym zakresie może być wprowadzona na wniosek Wykonawcy.
    - b. zamiana ilości poszczególnych pozycji określonych w zestawieniu kosztów zadania z zastrzeżeniem, że cena jednostkowa i maksymalna kwota umowy nie ulegną zmianie.
    - c. w przypadku ograniczenia dostępności produktów, które mogą wpłynąć na wzrost uprzednio zaoferowanej ceny w celu dostosowania do aktualnie obowiązującej ceny, pod warunkiem przedłożenia Zamawiającemu dokumentu od producenta lub dystrybutora towaru potwierdzającego wzrost zapotrzebowania przy tożsamej wielkości produkcji, jak również kalkulację nowej ceny opartą na nowych okolicznościach.
    - d. w przypadku zmiany powyżej 5% kwartalnego wskaźnika cen towarów i usług podawanego przez GUS, publikowanego w Monitorze Polskim – o wielkość tegoż wskaźnika, jednak nie wcześniej niż po jego ogłoszeniu. Zmiana umowy w tym zakresie może być wprowadzona tylko na wniosek Wykonawcy. Jednocześnie Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu podstawy do podwyższenia lub obniżenia cen towarów.
  - 2) inne:
    - a. w przypadku zmiany sposobu konfekcjonowania towarów objętych umową, w przypadku zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową, pod warunkiem uzyskania zgody przez Zamawiającego.
    - b. w przypadku wstrzymania lub zakończenia produkcji towarów będących przedmiotem dostawy, możliwość dostarczania odpowiedników towarów objętych umową, o parametrach nie gorszych niż towary objęte ofertą, przy zachowaniu ceny ofertowej dla danego towaru na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, pod warunkiem uzyskania zgody przez Zamawiającego.
    - c. w przypadku zmiany terminu wykonania przedmiotu umowy w przypadku wystąpienia nadzwyczajnych okoliczności niezależnych od stron, stanowiących obiektywną przeszkodę w

wykonaniu przedmiotu umowy w terminie określonym w § 2 ust. 1 umowy - o okres trwania przeszkody.

- d. ograniczenia czy wstrzymania zakresu dostaw lub zmiany terminu dostaw lub terminu realizacji umowy w przypadku ograniczenia liczby uczniów lub wstrzymania i/lub ograniczenia działania stołówki związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID -19.
2. Wszystkie powyższe postanowienia stanowią katalog zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę. Nie stanowią jednocześnie zobowiązania do wyrażenia takiej zgody.
3. Nie stanowi zmiany umowy w rozumieniu art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych:
  - 1) zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy,
  - 2) zmiany danych teleadresowych, zmiany osób wskazanych do kontaktów między stronami.
4. Uzupełnienia i zmiany niniejszej umowy wymagają pod rygorem nieważności formy pisemnej w postaci aneksu.

## **§11**

### **POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia (SWZ) oraz Oferta Wykonawcy stanowią integralną część przedmiotowej umowy.
2. Wszelkie zmiany do niniejszej umowy wymagają zgody Stron oraz pod rygorem nieważności zachowania formy pisemnej w postaci aneksu i będą dopuszczalne w granicach normowania Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych
3. Wszelkie spory związane z wykonaniem umowy będzie rozstrzygał sąd właściwy dla miejsca siedziby Zamawiającego.
4. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie stosuje się przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu Cywilnego.
5. Umowa została sporządzona w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z czego 2 egzemplarze dla Zamawiającego, a 1 egzemplarz dla Wykonawcy.

#### **ZAŁĄCZNIKI:**

1. Zestawienie kosztów zadania.

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**