

## **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA DLA ZADANIA „DOSTAWA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DO KUCHNI PRZEDSZKOLNEJ”**

W postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie zapytania ofertowego  
o wartości nie przekraczającej 130 000,00 .

### **Rozdział I Zamawiający:**

Zespół Szkolno- Przedszkolny im. Orła Białego w Rudzie Wielkiej  
ul. Radomska 10  
26-680 Wierzbica  
NIP: 948-262-94-38  
REGON: 389408248

### **Rozdział II Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa produktów żywnościowych do kuchni przedszkolnej z podziałem na zadania:

- Zadanie 1: Dostawa artykułów spożywczych - grupa produktów - artykuły różne (CPV 15800000-6);
- Zadanie 2: dostawa artykułów spożywczych - grupa produktów - ryby mrożone i przetwory rybne oraz mrożonki warzywa i owoce (CPV 15221000-3,15331170-9,153300000-1);
- Zadanie 3: dostawa artykułów spożywczych - grupa produktów – ziemniaki, warzywa i owoce świeże (CPV 03200000-3);
- Zadanie 4: dostawa artykułów spożywczych - grupa produktów – pieczywo i wyroby ciastkarskie (CPV 15810000-9);
- Zadanie 5: dostawa artykułów spożywczych - grupa produktów - nabiał (CPV 15500000-3);
- Zadanie 6: dostawa artykułów spożywczych -grupa produktów - mięso, drób i wędliny (CPV 15131100-6, 15110000-6).
- Zadanie 7: dostawa artykułów spożywczych – grupa produktów - jaja (CPV 03142500-3).

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawierają załączniki od 1.1 do 1.7. do SWZ

- 1) Oferowane artykuły muszą być bardzo dobrej jakości, posiadać wymagane prawem atesty dopuszczające żywność do spożycia, muszą posiadać przy dostawie metkę z widoczną datą produkcji, składem produktu i terminem przydatności do spożycia.
- 2) Na każde żądanie Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z polską normą lub normami europejskimi itp.
- 3) Poszczególne zamówienia będą składane telefonicznie bądź osobiście.
- 4) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać towar do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i własne ryzyko oraz do elastycznego reagowania na zwiększone lub zmniejszone potrzeby Zamawiającego w stosunku do danego asortymentu lub całości dostawy.
- 5) W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczanego towaru, reklamacja zostanie zgłoszona telefonicznie. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie do jego wymiany na towar wolny od wad, w ilościach zakwestionowanych przez zamawiającego.
- 6) Nie wykonanie pełnego zakresu ilościowego umowy nie rodzi roszczenia o zakup nie zrealizowanej w okresie obowiązywania umowy ilości towaru.
- 7) Dopuszcza się zmiany cen produktów stanowiących przedmiot zamówienia w oparciu o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych publikowany, co miesiąc przez GUS.
- 8) Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów.
- 9) Warunki transportu zamówionych produktów będą odpowiadały zasadom Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP). Dostawca gwarantuje Zamawiającemu, że dostarczone produkty będą odpowiadały przepisom ustawy z 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (DZ.U. nr 71 poz.1225 późn. zm.).

- 10) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zażądania stosownego dokumentu w momencie dostawy produktów:
- 11) Decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącej możliwości produkcji lub obrotu danego produktu spożywczego będącego przedmiotem zamówienia,
- 12) Dokumenty potwierdzające stosowanie systemu HACCP.
- 13) Mięso i wędliny muszą być dostarczane w czystych, zamkniętych pojemnikach przystosowanych do przewozu mięsa i wędlin. Mięso surowe nie może być przewożone razem z wędlinami.

### **Rozdział III Oferty częściowe:**

Dopuszcza się składanie ofert całościowych na wszystkie zadania lub ofert częściowych na poszczególne zadania.

### **Rozdział IV Oferty wariantowe:**

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

### **Rozdział V Termin wykonania zamówienia:**

Termin realizacji usługi: **02.01.2024r. do 31.12.2024r.**

### **Rozdział VI Waluta, w jakiej będą prowadzone rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia publicznego:**

Wszelkie rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia dokonywane będą w złotych polskich [PLN].

### **Rozdział VII Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków:**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. Spełniają warunki określone przepisami art. 22 ust 1.tj. spełniają warunki dotyczące:
  - posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
  - posiadania wiedzy i doświadczenia,
  - dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia,
  - sytuacji ekonomicznej i finansowej.
2. Nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust.1 PZP
3. Oświadczenia i dokumenty będą oceniane pod względem formalno – prawnym, pod względem ich aktualności i treści, a także czy informacje w nich zawarte potwierdzają spełnienie wymagań Zamawiającego. Sposób dokonywania oceny spełnienia warunków wymaganych od wykonawców będzie oparty na zasadzie: spełniona / nie spełniona.
4. Wykonawcy, którzy nie wykażą spełnienia warunków udziału w postępowaniu podlegać będą wykluczeniu z udziału w postępowaniu. Ofertę wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.
5. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia warunki o których mowa z pkt.2, musi spełniać każdy z wykonawców. Warunki o których mowa z pkt.1, wykonawcy mogą spełniać łącznie.

### **Rozdział VIII Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w niniejszym postępowaniu:**

W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziałów postępowaniu oferta musi zawierać następujące dokumenty:

1. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, wynikające z art. 22 ustawy PZP (załącznik nr 5 do SWZ)
2. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia zgodne z art. 24 ustawy PZP (załącznik nr 6 do SWZ).
3. Oświadczenie, że wykonawca prowadzi aktualnie działalność gospodarczą i jest wpisany do właściwego rejestru lub ewidencji działalności gospodarczej (załącznik nr 4 do SWZ).

## **Rozdział IX Wymagania dotyczące wadium:**

Zamawiający nie wymaga wadium.

## **Rozdział X Zaliczki:**

Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

## **Rozdział XI Termin związania ofertą:**

Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

## **Rozdział XII Sposób porozumienia się Zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów:**

1. Treść SWZ wraz z załącznikami dostępna jest w siedzibie zamawiającego – Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Orła Białego w Rudzie Wielkiej, ul. Radomska 10, 26-680 Wierzbica.
2. W niniejszym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane będą w formie:
  - pisemnej przez pocztę
  - mailowo na adres [gprudawielka@gmail.com](mailto:gprudawielka@gmail.com)
3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują korespondencję za pomocą poczty, kuriera lub drogą elektroniczną każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
4. Wykonawca może zwrócić się pisemnie, mailem do Zamawiającego o przekazanie SWZ. We wniosku należy podać:
  - nazwę i adres wykonawcy,
  - nr telefonu i maila.
5. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SWZ. Zamawiający niezwłocznie, jednak nie później niż na dwa dni przed upływem terminu składania ofert udzieli wyjaśnień, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
6. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Specyfikacji Warunków Zamówienia. W przypadku wprowadzenia takiej zmiany, informacja o tym zostanie zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego.

## **Rozdział XIII Osoba uprawniona do porozumiewania się z wykonawcami:**

Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami jest:  
**Dwojak Lilla**, tel. 48 312 14 57

## **Rozdział XIV Opis sposobu przygotowania ofert:**

### **1. Opakowanie i adresowanie.**

Ofertę należy umieścić w zamkniętym, nieprzezroczystym opakowaniu zaadresowanym i opisanym

#### **Nadawca:**

Nazwa i adres wykonawcy(pieczęć)

#### **Adresat:**

Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Orła Białego w Rudzie Wielkiej,  
ul. Radomska 10, 26 – 680 Wierzbica

Oferta na „Dostawę artykułów spożywczych-(wymienić, którego zadania dotyczy)

**NIE OTWIERAĆ PRZED TERMINEM OTWARCIA OFERT: 11.12.2023r.**

### **2. Podpisy**

Oferta i oświadczenia muszą być podpisane przez:

- osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy w obrocie prawnym zgodnie z danymi ujawnionymi w KRS- rejestrze przedsiębiorców,
- w przypadku składania wspólnej ofert przez dwóch lub więcej Wykonawców przez osobę/osoby posiadające Pełnomocnictwo.

## **2. Forma dokumentów i oświadczeń:**

- Dokumenty i oświadczenia dołączone do oferty mają być w formie oryginałów lub uwierzytelnionych kserokopii,
- W przypadku dokumentów lub oświadczeń sporządzonych w językach obcych należy dołączyć tłumaczenie na język polski podpisane przez Wykonawcę.

## **3. Tajemnica przedsiębiorstwa:**

- jeżeli według wykonawcy oferta będzie zawierała informacje objęte tajemnicą jego przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020r., poz.1913, z późn. zm.), muszą być oznaczone klauzulą NIE UDOSTĘPNIAC - TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA. Zaleca się umieścić takie dokumenty na końcu oferty (ostatnie strony w ofercie lub osobno),
- zastrzeżenie informacji, danych, dokumentów lub oświadczeń nie stanowiących tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o nieuczciwej konkurencji spowoduje ich odtajnienie.

## **4. Informacje pozostałe:**

- Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty,
- Wykonawca może złożyć tylko **jedną ofertę** przygotowaną według wymagań określonych w niniejszej SWZ,
- Oferta musi być sporządzona:
  - a. w języku polskim,
  - b. w formie pisemnej.

## **5. Zaleca się, aby:**

- ewentualne poprawki i skreślenia lub zmiany w tekście oferty (i w załącznikach do oferty) były parafowane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy lub posiadającą Pełnomocnictwo,
- każda zapisana strona oferty (wraz z załącznikami do ofert) była parafowana i ponumerowana kolejnymi numerami,
- kartki oferty były spięte (z zastrzeżeniem, że część stanowiąca tajemnicę przedsiębiorstwa może stanowić odrębną część oferty),
- oferta została opracowana zgodnie z formularzem ofertowym załączonym do specyfikacji (wzór stanowi Załącznik Nr 2 do SWZ) oraz formularzami cenowymi stanowiącymi Załącznik Nr 3.1-3.7 do SWZ.

## **6. Zmiana / Wycofanie oferty:**

- wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę,
- o wprowadzeniu zmian lub zamiarze wycofania oferty należy pisemnie powiadomić Zamawiającego, przed upływem terminu,
- pismo należy złożyć zgodnie z opisem podanym w niniejszym SWZ oznaczając odpowiednio „ZMIANA OFERTY” / „WYCOFANIE OFERTY”,
- do pisma o wycofaniu ofert musi być załączony dokument, z którego wynika prawo osoby podpisującej informację do reprezentowania Wykonawcy.

## **7. Zwrot ofert bez otwierania:**

Zamawiający zwróci niezwłocznie ofertę, która została złożona po terminie składania oferty.

## **Rozdział XV Miejsce oraz termin składania i otwierania ofert:**

### **1. Ofertę należy złożyć Zamawiającemu,**

**Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Orła Białego w Rudzie Wielkiej,**

**ul. Radomska 10, 26 – 680 Wierzbica**

**w terminie do dnia 11.12.2023r. Do godz. 14.00**

### **2. Otwarcie kopert nastąpi w Zespole Szkolno-Przedszkolnym im. Orła Białego w Rudzie Wielkiej, ul. Radomska 10, 26 – 680 Wierzbica(gabinet dyrektora),**

**dnia 12.12.2023r o godz. 10.00**

### **3. Wykonawcy mogą być obecni przy otwarciu ofert.**

### **4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.**

### **5. Otwierając oferty Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także informacje dotyczące ceny, terminu realizacji zamówienia i warunków płatności.**

6. Informacje, o których mowa w pkt. 4 i 5 przekazuje się niezwłocznie Wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich wniosek.
7. **UWAGA – za termin złożenia oferty przyjmuje się datę i godzinę wpływu oferty do Zamawiającego.**

#### **Rozdział XVI Opis sposobu obliczenia ceny:**

1. Zgodnie z formularzem cenowym (załącznik nr 2.1- 2.7 do SWZ).
2. Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z uwzględnieniem należnego podatku VAT. Prawidłowego ustalenia podatku VAT należy dokonać zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towaru i usług i podatku akcyzowym.
3. Cenę poszczególnych pozycji zamówienia uzyskuje się przez przemnożenie ceny jednostkowej brutto przez ilość jednostek.
4. Wartość oferty brutto dla poszczególnego pakietu stanowić będzie zsumowana wartość netto i brutto poszczególnych pakietów.
5. W cenie oferty musi być zawarty koszt transportu do przedszkola, załadunku i rozładunku oraz podatek VAT.

#### **Rozdział XVII Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert:**

Zamawiający będzie oceniał ofertę wg poniższego kryterium:

**Cena ofertowa poszczególnego pakietu – znaczenie 100pkt**

$$KC = \frac{C_N}{C_{OB}} \times 100$$

Gdzie:

**KC** – ilość punktów przyznanych Wykonawcy,

**C<sub>N</sub>** – najniższa cena ofertowa brutto poszczególnego pakietu,

**C<sub>OB</sub>** – cena ofertowa brutto poszczególnego pakietu w ofercie badanej.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta będzie odpowiadała wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie oraz SWZ i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru.

#### **Rozdział XVIII Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:**

Zamawiający nie przewiduje wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

#### **Rozdział XIX Istotne postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego:**

1. W wyniku postępowania zostanie zawarta umowa na każde zadanie osobno, której wzór stanowi integralną część specyfikacji warunków zamówienia – załącznik nr 6 do SWZ.
2. Zamawiający przewiduje możliwość istotnych zmian postanowień umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy w szczególności:
  - a) Dopuszcza się możliwość wprowadzenia zmian ilościowych w granicach +/- 35% w stosunku do wielkości zapotrzebowań określonych w SWZ w związku z czym wartość umowy może ulec zmianie w zależności od wielkości dostaw do Zamawiającego, uwzględniając jego bieżące potrzeby;
  - b) W przypadku ustawowej zmiany stawek podatkowych (VAT) w okresie obowiązywania umowy, strony dopuszczają możliwość zmiany stawek podatkowych obowiązujących w umowie zgodnie z obowiązującymi przepisami;
  - c) Dopuszcza się zmianę świadczenia Wykonawcy na świadczenie lepszej jakości przy zachowaniu tożsamości przedmiotu zamówienia.
  - d) Z powodu działań osób trzecich uniemożliwiających wykonanie dostawy, które to działania nie są konsekwencją winy którejkolwiek ze stron.

#### **Rozdział XX Inne informacje:**

Nie przewiduje się :

1. zawarcia umowy ramowej,
2. ustanowienia dynamicznego systemu zakupów,

3. wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

### **Rozdział XXI Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia:**

Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP zgodnie z Rozdziałem VI – Środki ochrony prawnej w/w ustawy dla zamówień, których wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art.11 ust. 8.

W zakresie nieuregulowanym w SWZ stosuje się przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019 r.

### **Rozdział XXII Załączniki do SWZ:**

1. Załącznik Nr 1.1-1.7 - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wg zadań
2. Załącznik Nr 2.1-2.7 - Formularz cenowy
3. Załącznik Nr 3 - Oświadczenie o prowadzeniu działalności gospodarczej
4. Załącznik Nr 4 - Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu
5. Załącznik Nr 5 - Oświadczenie o nie podleganiu wykluczenia w postępowaniu
6. Załącznik Nr 6 - Wzór umowy

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia  
Zadanie 1**

**Grupa produktów - ARTYKUŁY różne (CPV 15800000-6)**

**I. Wymagania ogólne**

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.
5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
6. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:
  - 6.1. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”,
  - 6.2. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny środków spożywczych zwane dalej „rozporządzeniem nr 852/2004”,
  - 6.3. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 r., nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami), oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004.

## FORMULARZ CENOWY – do zadania 1

## Grupa produktów - ARTYKUŁY RÓŻNE (CPV 15800000-6)

.....  
pieczęć Wykonawcy

Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia ujętego w zadaniu nr:1 dotyczącym dostawy artykułów spożywczych - grupa produktów - artykuły suche (CPV 15800000-6)

Lp.	NAZWA ARTYKUŁU, waga/ pojemność (zamawiana)	J.m.	Ilość (zamawiana)	Cena jedn. netto artykułu wg miary z kol. 2 i 3	Wartość netto (kol. 4x5)	Cena jedn. brutto artykułu wg miary z kol. 2 i 3	Wartość brutto (kol. 4x7)	Stawka VAT	Wartość VAT	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Ananas w syropie 400g	szt	20							
2	Barszcz biały butelka	szt	60							
4	Bazylia 10g Prymat	szt	10							
5	Barszcz Winiary (torebka)	szt	80							
6	Brzoskwinie w syropie 820g	szt	20							
7	Biszkopty b/cukru	szt	50							
8	Batonik Milky Way	szt	100							
9	Chrzan 280g	szt	10							
10	Cukier waniliowy 30 g	szt.	20							
11	Cukierki czekoladowe	kg	8							
12	Curry 10g Prymat	szt	20							
13	Cynamon 20g	szt	10							
14	Cukier	kg	70							
15	Cukier puder	kg	3							
16	Drożdże	szt	5							
17	Dżem niskosłodzony 100% owoców	szt.	20							
18	Fasola biała Jaś 500g	szt	20							
19	Fasola czerwona puszka	szt	10							
20	Fasola biała puszka	szt	10							
21	Flipsy 300g	szt	20							
22	Flipsy pałki	szt	50							
23	Gałka muskatołowa 10g	kg	6							
24	Groch żółty łuskany połówki 500g	szt	30							



25	Groszek konser. 400g	szt.	15							
26	Herbatniki paczkowane 14g Skawa	szt.	400							
27	Herbata Lipton	szt	10							
28	Herbata owocowa	szt	15							
29	Kasza bulgur 400g saszetka	szt	40							
30	Kakao Decomorreno ciemne 150g	szt	20							
31	Kasza gryczana nieprażona 400g saszetka	szt.	40							
32	Kasza jaglana 500g	szt	10							
33	Kasza jęczmienna, średnia 500g Lubella	szt	15							
34	Kasza jęczmienna saszetka 400g	szt	40							
35	Kasza kukurydziana	kg	5							
36	Kasza kuskus saszetka 500g	szt	10							
37	Kasza manna błyskawiczna 500g Lubella	szt	10							
38	Kasza pęczak saszetka 400g	szt	20							
39	Kawa Inka 200g	szt	20							
40	Ketchup Pudliszki 480g	szt	15							
41	Kasza manna 500g	szt	20							
42	Majonez Winiary	szt.	10							
43	Kukurydza konserwowa 400g	szt	10							
44	Kurkuma 10g Prymat	szt	5							
45	Liść laurowy 10g Prymat	szt	50							
46	Lubczyk 10g Prymat	szt.	50							
47	Majeranek, zioła suszone 100%, 10g. Prymat	szt	40							
48	Musli zbożowe	szt	15							
49	Makaron nitka jajeczny, po 250 g	szt	50							
50	Makaron pełnoziarnisty różne rodzaje 400g	szt	30							
51	Makaron tagliatelle (długa prosta wstążka) 400g	szt	20							
52	Makaron typu Lubella lub o podobnych wartościach odżywczych różne rodzaje 400g	szt	70							
53	Makaron wesołe literki, gwiazdki 250g	szt	20							

54	Makaron zacierka 250 g	szt	30							
55	Mąka kukurydziana	kg	5							
56	Mąka pełnoziarnista pszenna	kg	5							
57	Mąka pszenna typ 450	kg	100							
58	Mąka ziemniaczana	kg	10							
59	Mąka żytnia razowa	kg	5							
60	Miód pszczeli naturalny produkt Polski 1000g	szt	60							
61	Mięta	szt	20							
62	Musztarda stołowa 100g	szt	10							
63	Mus Kubuś	szt	150							
64	Olej Kujawski 1 L, 100% rafinowany olej z pierwszego tłoczenia, do smażenia i surówek	szt	70							
65	Oliwa z oliwek Wergin	l	10							
66	Ocet	szt	5							
67	Nektar Tymbark 1l różne smaki ( 100% owoców)	szt.	100							
68	Papryka słodka mielona, 70g Prymat	szt.	90							
69	Papryka ostra mielona 70g Prymat	szt.	20							
70	Pieprz czarny mielony, ziarnisty 20g Prymat	szt	30							
71	Pieprz zielony 20g Prymat	szt	90							
72	Płatki kukurydziane typu Nestle 250g	szt	40							
73	Płatki owsiane błyskawiczne 500g	szt	20							
74	Płatki ryżowe błyskawiczne 500g	szt	40							
75	Proszek do pieczenia 10g	szt	10							
76	Przecier pomidorowy kartonik 500g	szt	90							
77	Przyprawy do kurczaka, ryb, wieprzowiny, wołowiny, pieczeni, indyka, gulaszu 20g, Prymat	szt	30							
78	Pomidory suszone w zalewie 160g	szt	20							
79	Pieczywo chrupkie typu WASA razowe	szt.	30							
80	Baton Sante chrunchy	szt	100							
81	Ryż biały saszetka paraboliczny Kupiec	szt	60							

82	Ryż brązowy saszetka 400g Kupiec	szt	40							
83	Sól sodowo-potasowa o obniżonej zawartości sodu , morska	kg	40							
84	Słonecznik łuskany prażony	sz	30							
85	Soczewica czerwona 400g	szt	40							
86	Sok Kubuś 100g	szt	200							
87	Sok Kubuś 1l	szt	20							
88	Sok 100% owoców kartonik 200ml	szt	500							
89	Szczaw w słoiku	sz	20							
90	Czekolada Milka	szt	100							
91	Śliwki suszone	kg	2							
92	Tuńczyk kawałki w sosie własnym 180g	szt	15							
93	Tymianek 10g Prymat	szt.	20							
94	Wafle ryżowe	szt	50							
95	Wafle tortowe	szt	30							
96	Woda mineralna lekko gazowana 1,50	szt	20							
97	Woda mineralna niegazowana 5 l	szt	100							
98	Ciasteczka owsiane b/cukru duża paczka	szt	200							
99	Ziele angielskie15g Prymat	szt	60							
100	Zioła prowansalskie10g Prymat,	szt	60							
101	Jajko niespodzianka	szt	100							
102	Mikołaj czekoladowy Goplana	szt	100							
	RAZEM									

Słownie razem wartość netto: .....

Słownie razem wartość brutto: .....

dnia ....., .....  
 podpisy osób uprawnionych  
 do reprezentacji Wykonawcy lub pełnomocnika

### III. Wymagania przy każdej dostawie

Warunki transportowe i higiena dostawy:

- muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP m.in.: czysta kabina transportowa,
  - dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu, którym przewożona jest żywność,
  - wymagana czysta odzież ochronna kierowcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd.
2. Etykieta w języku polskim zawierająca minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia.
  3. Artykuły spożywcze muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu cenowym lub w opakowaniach o gramaturze bardzo zbliżonej, nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego, nie dopuszcza się dostaw luzem w opakowaniach np. 20kg, 50kg. Artykuły muszą być dostarczone w oryginalnych opakowaniach zbiorczych oraz jednostkowych producenta z pełnym oznakowaniem w języku polskim.
  4. Artykuły spożywcze muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.
  5. Realizacja zamówienia w godz. 7.00 - 8.00 w dniu następującym po dniu jego złożenia, przekazanie bezpośrednio do osoby upoważnionej do odbioru – intendenta.
  6. Realizacja zgodnie ze złożonym zamówieniem, we wszystkie dni robocze tygodnia (od poniedziałku do piątku).
  7. Niedopuszczalne jest nie przekazywanie żywności bezpośrednio pracownikom Działu Żywnienia i pozostawianie dostaw bez opieki np. przed wejściem do przedszkola.
  8. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów dostawy nastąpi odmowa przyjęcia żywności.

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia  
Zadanie 2**

**Grupa produktów – ryby i przetwory rybne oraz mrożonki warzywne i owocowe (CPV 15221000-3,15331170-9, 153300000-1);**

**I. Wymagania ogólne**

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.
4. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
5. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.
6. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
7. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”,

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55),

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z dnia 27 września 2006 nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami) zwane dalej „rozporządzeniem nr 853/2004”,

Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006r. Nr 17, poz. 127 i Nr 171, poz. 1225),

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.06.2006 w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji oraz dla niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego wprowadzanych na rynek (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz.850), oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 853/2004.

**II. Wymagania przy każdej dostawie:**

1. Do każdej dostawy, na każdą partię określonego surowca „Handlowy dokument identyfikacyjny”, zgodnie z Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego ( Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004), w rozumieniu art. 3 ust. 3 Rozporządzenia WE nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002.

2. Etykieta w języku polskim zawierająca minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia.
3. Temperatura surowców (mierzona w produkcie) w momencie odbioru dostawy musi mieścić się w zakresie w zakresie od 4 do 6° C.
4. Warunki transportowe i higiena dostawy:
  - muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP min: czysta kabina transportowa,
  - dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu, którym przewożona jest żywność, zapisy temperatur z komory transportowej,
  - wymagana czysta odzież ochronna kierowcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd,
  - realizacja zamówienia: w godz. 7.00 - 8.00 w dniu następującym po dniu złożenia zamówienia, bezpośrednio do magazynu żywnościowego do osoby upoważnionej – intendenta,
  - dostawy we wszystkie dni robocze tygodnia, od poniedziałku do piątku.
5. Niedopuszczalne jest nie przekazywanie żywności bezpośrednio pracownikom Działu Żywnienia i pozostawianie dostaw bez opieki np. przed wejściem do przedszkola.
6. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów dostawy nastąpi odmowa przyjęcia żywności.

## FORMULARZ CENOWY – do zadania 2

Grupa produktów - ryby i przetwory rybne oraz mrożonki warzywne i owocowe  
(CPV 15221000-3, 15331170-9,153300000-1);.....  
pieczęć Wykonawcy

Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia ujętego w zadaniu nr: 2 dotyczącym dostawy artykułów spożywczych -grupa produktów - ryby przetwory rybne oraz mrożonki warzywne i owocowe (CPV 15221000-3, 15331170-9,153300000-1);

Lp.	NAZWA ARTYKULU, waga/ pojemność (zamawiana)	J.m.	Ilość (zamawiana)	Cena jedn. netto artykułu wg miary z kol. 2 i 3	Wartość netto (kol. 4x5)	Cena jedn. brutto artykułu wg miary z kol. 2 i 3	Wartość brutto (kol. 4x7)	Stawka VAT	Wartość VAT	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Dorsz – filet	kg	32							
2	Dynia kostka	kg	20							
3	Morszczuk filet rybny	kg	30							
4	Groszek zielony mrożony 2,5 kg	szt	10							
5	Miruna filet b/s	kg	140							
6	Truskawka mrożona 2,5 kg	szt	60							
7	Wiśnia mrożona 2,5 kg	szt	30							
8	Czarna porzeczka mrożona 2,5 kg	szt	20							
9	Mieszanka kompotowa 2,5 kg	szt	30							
10	Warzywa na patelnię bez grzybów 6 składnikowe	szt	10							

	2,5 kg									
11	Mieszanka królewska 2,5 kg (brokuł, kalafior, marchewka)	szt	10							
12	Mieszanka 4 składnikowa warzywna paski 2,5 kg	szt	15							
13	Marchewka kostka 2,5kg	szt	10							
14	Kalafior 2,5kg	szt	10							
15	Fasolka szparagowa 2,5kg	szt	8							
16	Brokuły 2,5kg	sz	10							
17	Szpinak mrożony 450g	szt	30							
18	Makrela Wędzona	kg	5							
19	Brukselka 2,50	szt	8							
20	Malina 2,50	szt	5							
21	Paluszki rybne Frosta	szt	20							
<b>RAZEM</b>										

Słownie razem wartość netto: .....

Słownie razem wartość brutto: .....

dnia .....,  
podpisy osób uprawnionych  
do reprezentacji Wykonawcy lub pełnomocnika



**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Zadanie 3**

**Grupa produktów – ziemniaki, warzywa i owoce świeże (CPV 03200000-3)**

**I. Wymagania ogólne**

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
4. **Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.**
5. **Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.**
6. **Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:**

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”,

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny środków spożywczych zwane dalej „rozporządzeniem nr 852/2004”,

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami), oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004.

## FORMULARZ CENOWY – do zadania 3

## Grupa produktów – ziemniaki, warzywa i owoce świeże (CPV 03200000-3);

.....  
pieczęć Wykonawcy

Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia ujętego w zadaniu nr: 3 dotyczącym dostawy artykułów spożywczych -grupa produktów – ziemniaki, warzywa i owoce świeże (CPV 03200000-3);

Lp.	NAZWA ARTYKUŁU, waga/ pojemność (zamawiana)	J.m.	Ilość (zamawiana)	Cena jedn. netto artykułu wg miary z kol. 2 i 3	Wartość netto (kol. 4x5)	Cena jedn. brutto artykułu wg miary z kol. 2 i 3	Wartość brutto (kol. 4x7)	Stawka VAT	Wartość VAT	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Arbuz	kg	100							
2	Banan	kg	300							
3	Brokuły	szt	20							
4	Brzoskwinie	kg	20							
5	Buraki	kg	100							
6	Cebula	kg	100							
7	Czereśnia	kg	20							
8	Fasolka szparagowa	kg	30							
9	Mix sałat	szt	20							
10	Cukinia	kg	30							
11	Cytryna	kg	40							
12	Czosnek	szt	30							
13	Dynia	szt	10							
14	Gruszki	kg	300							
15	Jabłka	kg	600							
16	Kalafior świeży	szt	20							
17	Kapusta biała	szt	40							
18	Kapusta młoda	szt	20							
19	Kapusta czerwona	szt	10							
20	Kapusta kiszona	kg	100							
21	Kapusta pekińska	kg	50							
22	Kapusta włoska	szt	5							
23	Kiwi opakowanie o pojemności 1000g	szt	50							
24	Koper	szt	100							
25	Natka pietruszki	szt	100							

26	Mandarynki	kg	250							
27	Marchew	kg	400							
28	Nektarynki	kg	50							
29	Ogórek kiszony	kg	50							
30	Ogórek zielony	kg	50							
31	Papryka czerwona	kg	30							
32	Pietruszka korzeń	kg	150							
33	Pomarańcze	kg	40							
34	Pieczarka	kg	10							
35	Pomidor	kg	80							
36	Pomidor koktajlowy	kg	10							
37	Por	szt	100							
38	Rzodkiewka	szt	100							
39	Sałata	szt	100							
40	Sałata lodowa	szt	15							
41	Seler	kg	150							
42	Szczypiorek	szt	100							
43	Szpinak 160g	szt	50							
44	Śliwki	kg	70							
45	Włoszczyzna	szt.	50							
46	Winogron różowy	kg	30							
47	Winogron zielony	kg	100							
48	Ziemniaki	kg	1800							
49	Ziemniaki młode	kg	400							
50	Ziarno słonecznika	kg	3							
51	Dynia łuskana	kg	2							
52	Żurawina	kg	5							
53	Mięta świeża doniczka	szt	10							
54	Melon	szt	100							
55	Morele	kg	30							
<b>Razem:</b>										

Słownie razem wartość netto: .....

Słownie razem wartość brutto: .....

dnia ....., .....

podpisy osób uprawnionych

do reprezentacji Wykonawcy lub pełnomocnika

### III. Wymagania przy każdej dostawie:

1. Warunki transportowe i higiena dostawy:
  - muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP m.in.: czysta kabina transportowa,
  - dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu, którym przewożona jest żywność,
  - wymagana czysta odzież ochronna kierowcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd.
2. Etykieta w języku polskim zawierająca minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia.
3. Artykuły spożywcze muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu cenowym lub w opakowaniach o gramaturze bardzo zbliżonej, nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego. Nie dopuszcza się dostaw luzem w opakowaniach np. 20kg, 50kg. Artykuły muszą być dostarczone w oryginalnych opakowaniach zbiorczych oraz jednostkowych producenta z pełnym oznakowaniem w języku polskim.
4. Artykuły spożywcze muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.
5. Realizacja zamówienia w godz. 7.00 - 8.00 w dniu następującym po dniu jego złożenia, przekazanie bezpośrednio do osoby upoważnionej do odbioru – intendenta.
6. Realizacja zgodnie ze złożonym zamówieniem, we wszystkie dni robocze tygodnia (od poniedziałku do piątku).
7. Niedopuszczalne jest nie przekazywanie żywności bezpośrednio pracownikom Działu Żywnienia i pozostawianie dostaw bez opieki np. przed wejściem do przedszkola.
8. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów dostawy nastąpi odmowa przyjęcia żywności.

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia  
Zadanie 4**

**Grupa produktów – Pieczywo i wyroby ciastkarskie (CPV 15810000-9);**

**I. Wymagania ogólne**

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.
5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
6. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”,

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny środków spożywczych zwane dalej „rozporządzeniem nr 852/2004”,

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 r. nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami),

oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004, wyroby bez konserwantów.

## Grupa produktów - pieczywo i wyroby ciastkarskie (CPV 15810000-9);

.....  
pieczęć Wykonawcy

Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia ujętego w zadaniu nr: 4 dotyczącym dostawy artykułów spożywczych - grupa produktów – pieczywo i wyroby ciastkarskie (CPV 15810000-9);

Lp.	NAZWA ARTYKUŁU, waga/ pojemność (zamawiana)	J.m.	Ilość (zamawiana)	Cena jedn. netto artykułu wg miary z kol. 2 i 3	Wartość netto (kol. 4x5)	Cena jedn. brutto artykułu wg miary z kol. 2 i 3	Wartość brutto (kol. 4x7)	Stawka VAT	Wartość VAT	Uwagi
.1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Bułka graham 50g	szt	800							
2	Bułka kajzerka	szt	800							
3	Bułka maślana 50g	szt	250							
4	Bułka pełnoziarnista 60g	szt	200							
5	Chąłka 280g	szt	130							
6	Chleb graham 550g	szt	200							
7	Chleb kanapkowy	szt	200							
8	Chleb grystel krojony 500g	szt	300							
9	Chleb pełnoziarnisty krojony 550g	szt	300							
10	Chleb słonecznikowy krojony 550g	szt	150							
11	Chleb razowy krojony 550g	szt	150							
12	Ciasto drożdżowe	kg	10							
13	Drożdżówka 80g	szt	300							
14	Groszek ptysiowy	kg	8							
15	Gryzka	szt	150							
16	Rogalik z marmoladą 50g	szt	50							
17	Paluch z jagodami	szt	200							
18	Słomka ptysiowa	kg	5							
19	Kasztanki serowe	kg	20							
20	Sernik wiedeński	sz	100							
21	Szarlotka	szt	100							

22	Babka marmurkowa	szt	40							
23	Placek drożdżowy z serem	szt	40							
24	Placek drożdżowy z jabłkami	szt	40							
25	Bułka tarta	kg	10							
26	Chleb Tostowy	szt	40							
27	Rogal pszenny	szt	100							
28	Paluch pszenny	szt	100							
29	Pizzerinka z serem	szt	150							
30	Biszkopty pełnoziarniste	kg	10							
	<b>Razem:</b>									

Słownie razem wartość netto: .....

Słownie razem wartość brutto: .....

dnia .....  
 podpisy osób uprawnionych  
 do reprezentacji Wykonawcy lub pełnomocnika

### III. Wymagania przy każdej dostawie:

1. Warunki transportowe i higiena dostawy:
  - muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP min: czysta kabina transportowa,
  - dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu którym przewożona jest żywność,
  - wymagana czysta odzież ochronna kierowcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd.
2. Etykieta w języku polskim zawierającą minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia.
3. Artykuły muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.
4. Realizacja zamówienia w godz. 7.00 - 8.00 w dniu następującym po dniu jego złożenia, przekazanie bezpośrednio do osoby upoważnionej do odbioru – intendenta.
5. Realizacja zgodnie ze złożonym zamówieniem, we wszystkie dni robocze tygodnia (od poniedziałku do piątku).
6. Niedopuszczalne jest nie przekazywanie żywności bezpośrednio pracownikom Działu Żywnienia i pozostawianie dostaw bez opieki np. przed wejściem do przedszkola.
7. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów dostawy nastąpi odmowa przyjęcia żywności.

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia  
Zadanie 5**

**Grupa produktów – Nabiał (CPV 15500000-3,)**

**I. Wymagania ogólne**

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.
5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
6. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”,

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny środków spożywczych zwane dalej „rozporządzeniem nr 852/2004”,

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 r. nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami),

oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004 oraz wyroby bez konserwantów.



## FORMULARZ CENOWY – do zadania 5

## Grupa produktów - nabiał (CPV 15500000-3,);

.....  
pieczęć Wykonawcy

Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia ujętego w zadaniu nr: 5 dotyczącym dostawy artykułów spożywczych - grupa produktów - nabiał, (CPV 15500000-3,);

Lp.	NAZWA ARTYKUŁU, waga/ pojemność (zamawiana)	J.m.	Ilość (zamawiana)	Cena jedn. netto artykułu wg miary z kol. 2 i 3	Wartość netto (kol. 4x5)	Cena jedn. brutto artykułu wg miary z kol. 2 i 3	Wartość brutto (kol. 4x7)	Stawka VAT	Wartość VAT	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Śmietana 18% tł. 200g	szt	500							
2	Ser biały tłusty mielony, kostka 250g	szt	400							
3	Ser biały chudy, kostka 200 g	szt	50							
4	Jogurt naturalny 400ml	szt	50							
5	Ser żółty o niskiej zawartości soli	kg	8							
6	Mleko 2% 1l	l	3000							
7	Masło wiejskie 200g 82% tłuszczu	szt	700							
10	Ser biały półtłusty 250g	szt	100							
11	Ser żółty do pizzy Mozarella	kg	5							
12	Śmietana 30% 500ml	szt	40							
13	Serek homogenizowany 150g	szt	400							
14	Serek homo Rolmlecz	szt	200							
15	Kefir 1l	szt	60							
16	Maślanka 1l	szt	20							
17	Mleko owsiane bez dodatku soi	szt	20							
18	Mleczna kanapka Zott	szt	100							
19	Ser żółty plastry 1kg	szt	10							
20	Jogurt owocowy	szt	500							

	Jogobella 150g								
21	Jogurt naturalny 150g	szt	100						
22	Śmietana 5l	szt	5						
<b>Razem:</b>									

Słownie razem wartość netto: .....

Słownie razem wartość brutto: .....

dnia ....., .....

podpisy osób uprawnionych  
do reprezentacji Wykonawcy lub pełnomocnika

### III. Wymagania przy każdej dostawie:

1. Warunki transportowe i higiena dostawy:
  - muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP min: czysta kabina transportowa,
  - dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu którym przewożona jest żywność,
  - wymagana czysta odzież ochronna kierowcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd.
2. Etykieta w języku polskim zawierającą minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia.
3. Artykuły muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.
4. Realizacja zamówienia w godz. 7.00 - 8.00 w dniu następującym po dniu jego złożenia, przekazanie bezpośrednio do osoby upoważnionej do odbioru – intendenta.
5. Realizacja zgodnie ze złożonym zamówieniem, we wszystkie dni robocze tygodnia (od poniedziałku do piątku).
6. Niedopuszczalne jest nie przekazywanie żywności bezpośrednio pracownikom Działu Żywnienia i pozostawianie dostaw bez opieki np. przed wejściem do przedszkola.
7. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów dostawy nastąpi odmowa przyjęcia żywności.

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia  
Zadanie 6**

**Grupa produktów – mięso, drób i wędliny (CPV 15110000-2, 15131100-6)**

**I. Wymagania ogólne**

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.
5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
6. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”,

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny środków spożywczych zwane dalej „rozporządzeniem nr 852/2004”,

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 r. nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami),

oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004, wyroby bez konserwantów

## FORMULARZ CENOWY – do zadania 6

## Grupa produktów - mięso, drób i wędliny (CPV 15110000-2, 15131100-6)

.....  
pieczęć Wykonawcy

Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia ujętego w zadaniu nr: 6 dotyczącym dostawy artykułów spożywczych -grupa produktów - mięso, drób i wędliny (CPV 15110000-6, 15131100-6).

Lp.	NAZWA ARTYKUŁU, waga/ pojemność (zamawiana)	J.m.	Ilość (zamawiana)	Cena jedn. netto artykułu wg miary z kol. 2 i 3	Wartość netto (kol. 4x5)	Cena jedn. brutto artykułu wg miary z kol. 2 i 3	Wartość brutto (kol. 4x7)	Stawka VAT	Wartość VAT	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Łopátka wieprzowa bez skóry, bez kości, bez tłuszczu	kg	10							
2	Schab wieprzowy b/k	kg	30							
3	Szynka wieprzowa bez skóry bez kości bez tłuszczu	kg	100							
5	Wołowina rozbrat b/k	kg	8							
6	Szyja z indyka	kg	130							
7	Skrzydło indycze	kg	5							
8	Udziec z indyka z/k /s	kg	120							
9	Filet z indyka	kg	80							
10	Polędwica wieprzowa surowa	kg	30							
11	Podudzie z kurczaka	kg	100							
12	Kurczak świeży	kg	90							
13	Filety z kurczaka świeży	kg	120							
14	Udziec z indyka świeży	kg	20							
15	Żywiecka pieczona	kg	10							
16	Pierś z ind. gotowana	kg	10							
17	Schab gotowany	kg	10							
18	Kiełbasa wiejska 93% mięsa	kg	20							
19	Kiełbasa podwawelska 93% mięsa	kg	5							

20	Parówki z szynki 93% mięsa	szt	200							
21	Szynka drobiowa 93% mięsa	kg	5							
22	Szynka Okopcona	kg	20							
23	Schab bez dymu	kg	10							
24	Schab nie ze wsi	kg	10							
<b>10Razem:</b>										

Słownie razem wartość netto: .....

Słownie razem wartość brutto: .....

dnia ....., .....

podpisy osób uprawnionych  
do reprezentacji Wykonawcy lub pełnomocnika

### III. Wymagania przy każdej dostawie:

1. Warunki transportowe i higiena dostawy:
  - muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP min: czysta kabina transportowa,
  - dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu którym przewożona jest żywność,
2. Etykieta w języku polskim zawierająca minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia.
3. Artykuły muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.
4. Realizacja zamówienia w godz. 7.00 - 8.00 w dniu następującym po dniu jego złożenia, przekazanie bezpośrednio do osoby upoważnionej do odbioru – intendenta.
5. Realizacja zgodnie ze złożonym zamówieniem, we wszystkie dni robocze tygodnia (od poniedziałku do piątku).
6. Niedopuszczalne jest nie przekazywanie żywności bezpośrednio pracownikom Działu Żywnienia i pozostawianie dostaw bez opieki np. przed wejściem do przedszkola.
7. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów dostawy nastąpi odmowa przyjęcia żywności.

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia  
Zadanie 7**

**Grupa produktów - jaja (CPV 03142500-3)**

**I. Wymagania ogólne**

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.
5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
6. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego: Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”, Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny środków spożywczych zwane dalej „rozporządzeniem nr 852/2004”, Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 r. nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami), oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004, wyroby bez konserwantów
7. Do każdej dostawy produktów etykieta z datą produkcji i datą ważności odpowiednia do danej faktury.

## FORMULARZ CENOWY – do zadania 7

## Grupa produktów - jaja (CPV 03142500-3);

.....  
pieczęć Wykonawcy

Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia ujętego w zadaniu nr: 7 dotyczącym dostawy artykułów spożywczych -grupa produktów - jaja (CPV 03142500-3);

Lp.	NAZWA ARTYKUŁU, waga/ pojemność (zamawiana)	J.m.	Ilość (zamawiana)	Cena jedn. netto artykułu wg miary z kol. 2 i 3	Wartość netto (kol. 4x5)	Cena jedn. brutto artykułu wg miary z kol. 2 i 3	Wartość brutto (kol. 4x7)	Stawka VAT	Wartość VAT	Uwagi
.1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Jaja świeże L	szt.	3000							
	<b>Razem:</b>									

Słownie razem wartość netto: .....

Słownie razem wartość brutto: .....

dnia ....., .....

podpisy osób uprawnionych  
do reprezentacji Wykonawcy lub pełnomocnika

## UMOWA NR .....

zawarta w dniu ..... w Rudzie Wielkiej pomiędzy:

<b>ZAMAWIAJĄCYM:</b>	
<b>WYKONAWCĄ:</b>	

## § 1

Przedmiotem, niniejszej umowy są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych: grupa produktów ....., do kuchni przedszkolnej Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Orła Białego w Rudzie Wielkiej zgodnie z opisem szczegółowym zawartym w specyfikacji warunków zamówienia wg zadeklarowanych przez Wykonawcę cen w załączniku nr ..... stanowiącym integralną część Umowy.

## § 2

1. Dostawy będą realizowane sukcesywnie w ilości i terminach określonych przez Zamawiającego po uprzednim 1 - dniowym zgłoszeniu telefonicznym na nr Wykonawcy .....
- Wykonawca: ..... z wyszczególnieniem ilości i asortymentu - codziennie wg zapotrzebowań częściowych Zamawiającego i wykonana będzie w terminie podanym w zamówieniu przez Zamawiającego.
2. Wykonawca w ciągu 1 dnia potwierdzi przyjęcie zamówienia do realizacji. Milczenie Wykonawcy będzie traktowane jako przyjęcie zamówienia.
  3. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć zamówiony towar do kuchni przedszkolnej Zamawiającego – Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Orła Białego w Rudzie Wielkiej w godz. 7<sup>00</sup> - 8<sup>00</sup> w dni robocze.
  3. Dostarczany towar winien być w opakowaniach zbiorczych szczelnie zamkniętych.
  4. Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia towaru w razie potrzeby.
  5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do telefonicznego korygowania ilości zamawianego towaru.
  6. Odbiór towaru odbywać się będzie na podstawie DD i wystawionej faktury VAT.

## § 3

1. Wykonawca gwarantuje terminowość dostaw do siedziby Zamawiającego własnym transportem, wraz z rozładunkiem i na własny koszt i ryzyko.
2. Środek transportu musi spełniać obowiązujące wymogi sanitarne i HACCP do przewozu produktów spożywczych.
3. Zamawiający zastrzega, że dostarczony przez Wykonawcę towar musi być świeży – w początkowym okresie przydatności do spożycia minimum 2/3 pełnego terminu ważności od dnia dostarczenia do Zamawiającego, musi odpowiadać wymaganiom jakościowym, zgodnie ze złożonym zamówieniem, musi posiadać odpowiedni smak, zapach, kolor i konsystencję, odpowiednią dla poszczególnego produktu.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji ilościowych w dniu dostarczenia towaru przez Wykonawcę, a jakościowych w chwili ich ujawnienia.



5. W przypadku stwierdzonych wad w dostarczonym towarze, eliminującym go ze spożycia lub o cechach niezgodnych z podanymi w załączniku nr ..... do niniejszej Umowy, Wykonawca niezwłocznie dokona wymiany wadliwego towaru na nowy, pełnowartościowy na własny koszt tego samego dnia.

6. Wykonawca zobowiązuje się do udzielenia gwarancji jakościowej na dostarczony towar na warunkach określonych w Polskiej Normie wyszczególnionych w specyfikacji warunków zamówienia stanowiących integralną część umowy.

#### § 4

1. Wartość przedmiotu umowy wynosi brutto: .....

słownie:.....

zgodnie z otrzymaną ofertą cenową stanowiącą integralną część niniejszej umowy.

2. Ceny jednostkowe dostarczanych produktów spożywczych określa załącznik nr ....., niniejszej umowy.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian ilościowych w granicach +/- 35 % w stosunku do wielkości zapotrzebowań określonych w SWZ w związku z czym wartość umowy może ulec zmianie w zależności od wielkości dostaw do Zamawiającego, uwzględniając jego bieżące potrzeby.

4. Zamawiający ma prawo nie wykonać w okresie trwania umowy całej ilości zaplanowanych dostaw, a Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu prawo dochodzenia odszkodowania z tytułu utraconych korzyści.

#### § 5

Należność za dostarczony towar będzie opłacana przelewem przez Zamawiającego na konto bankowe podawane przez Wykonawcę na fakturze, w terminie do **28** dni od dostarczenia towaru wraz z oryginałem faktury.

#### § 6

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za zawinione niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w następujących przypadkach i w wysokości:

a) 15% wartości umowy za nieuzasadnione odstąpienie od umowy lub gdy Zamawiający odstąpi od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca. Termin zapłaty kary umownej wynosi 14 dni od dnia następnego po odstąpieniu od umowy.

b) 2% wartości dostawy z wadami za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w dostarczeniu zamówionych wyrobów wolnych od wad w miejsce wadliwych wyrobów.

c) 0,2% wartości dostawy niezrealizowanej w terminie za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.

2. Kary umowne oblicza się według wartości netto określonej w niniejszej umowie. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych przewidzianych w Kodeksie Cywilnym, w przypadku jeśli szkoda wynika z niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, przewyższa wartość zastrzeżonej kary umownej bądź wynika z innych tytułów niż zastrzeżone.

3. Wykonawca nie będzie mógł zwolnić się od odpowiedzialności względem Zamawiającego z powodu, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy przez niego było następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań wobec Wykonawcy przez jego kooperantów.

#### § 7

1. W przypadku uchybienia terminu dostaw przez Wykonawcę, Zamawiającemu przysługuje prawo jednostronnego odstąpienia od umowy i naliczenia kar umownych zgodnie z **§ 6 ust. 1 pkt. c)**.

2. W sytuacji nieprzestrzegania warunków jakościowych towaru lub sanitarnych produkcji, transportu oraz wymaganych ważnych zezwoleń, Zamawiający ma prawo jednostronnego odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowymi i naliczenia kar umownych zgodnie z **§ 6 ust. 1 pkt. a)**.

#### § 8

1. 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 przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części Umowy.

2. Zamawiający przewiduje możliwość istotnych zmian postanowień umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w szczególności:

a) Dopuszcza się możliwość wprowadzenia zmian ilościowych w granicach +/- 35% w stosunku do wielkości zapotrzebowań określonych w SWZ w związku z czym wartość umowy może ulec zmianie w zależności od wielkości dostaw do Zamawiającego, uwzględniając jego bieżące potrzeby.

b) W przypadku ustawowej zmiany stawek podatkowych (VAT) w okresie obowiązywania umowy, strony dopuszczają możliwość zmiany stawek podatkowych obowiązujących w umowie zgodnie z obowiązującymi przepisami.

c) Dopuszcza się zmianę świadczenia Wykonawcy na świadczenie lepszej jakości przy zachowaniu tożsamości przedmiotu zamówienia.

### § 9

1. W przypadku, gdy **Wykonawca** nie dostarczy przedmiotu Umowy lub dostawa nie nastąpi, w określonym w Umowie terminie, **Zamawiający** zastrzega sobie prawo dokonania zakupu interwencyjnego od innego dostawcy – w celu zaspokojenia potrzeb związanych z prawidłowym funkcjonowaniem kuchni przedszkolnej – w ilości i asortymencie niezrealizowanej w terminie dostawy.

2. W przypadku zakupu interwencyjnego zmniejsza się odpowiednio wielkość przedmiotu Umowy oraz wartość umowy o wielkość tego zakupu.

3. W przypadku zakupu interwencyjnego Wykonawca zobowiązany jest do zwrotu Zamawiającemu różnicy pomiędzy ceną zakupu interwencyjnego a ceną dostawy ustaloną w Umowie.

### § 10

W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową będą miały zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego i ustawy *Prawo zamówień publicznych z dn. 11 września 2019r.*

### § 11

Wszelkie zmiany treści Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

### § 12

Właściwym do rozpoznawania sporów wynikających z bytu oraz niewykonania Umowy, jest Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

### § 13

Umowę zawarto na okres od dnia ..... do dnia ..... r.

### § 14

Umowę niniejszą sporządzono w 2 (dwóch) jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**ZAMAWIAJĄCY:**

**WYKONAWCA:**