Znak sprawy: Spec.żyw.263.4.2024 Nałęczów, dnia 27.11.2024 r.

Państwowe Liceum Sztuk Plastycznych

im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie

ul. Lipowa 30, 24-140 Nałęczów

tel. 81/501 45 54

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)**

Tryb udzielenia zamówienia: **podstawowy bez przeprowadzenia negocjacji** na podstawie art. 275 pkt.1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U. z 2024 r. poz. 1320) zwanej dalej ustawą PZP

Na zadanie pod nazwą:

***„Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych do Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie w 2025 roku”***

Zatwierdzam

 Wicedyrektor Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie

 /-/ Aneta Sereda

Znak sprawy: Spec.żyw.263.4.2024

**1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**:

Państwowe Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie

ul. Lipowa 30, 24-140 Nałęczów

tel.: 81 501 45 54 fax: 81 501 57 93

Adres poczty elektronicznej: e-mail: przetargilpnaleczow@gmail.com

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania, na której będą udostępnione

wszystkie dokumenty zamówienia związane z prowadzoną procedurą w tym udostępniane zmiany i wyjaśnienia treści SWZ: <https://ezamowienia.gov.pl/pl/>

### Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia: ocds-148610-2539b74f-4a65-43c4-b2a1-d9f74cbdddd8

**2.TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA**

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w trybie podstawowym z wyborem najkorzystniejszej oferty bez przeprowadzenia negocjacji, na podstawie art. 275 pkt.1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (tj. Dz.U. z 2024 r. poz. 1320).
2. Wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w obwieszczeniu Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych wydanym na podstawie art. 3 ust. 3 ustawy PZP, tj. kwoty 140 000 euro.
3. Miejsce publikacji SWZ, zmian, wyjaśnień treści SWZ oraz innych dokumentów zamówienia: strona internetowa prowadzonego postępowania https://ezamowienia.gov.pl/pl/ .
4. W zakresie nieuregulowanym w niniejszej SWZ zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo Zamówień Publicznych wraz z aktami wykonawczymi do ustawy oraz przepisy Kodeksu cywilnego.

**3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

1. Przedmiotem zamówienia jest „Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie w 2025 r.” zgodnie z załącznikiem cenowym na poszczególne zadania.
2. Formularze cenowe są integralną częścią SWZ zawierającą wykaz asortymentu i ilości produktów żywnościowych, które stanowią przewidywane zapotrzebowanie na okres trwania umowy. Formularze cenowe stanowią załącznik nr 2 do SWZ.
3. Ilości podane w załączniku cenowym są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego. Zamawiający w związku ze zmieniającą się w ciągu roku liczbą osób żywionych zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości towarów wynikających z załączników-formularza cenowego na poszczególne zadania stanowiących przedmiot dostawy. Wykonawcy nie przysługują roszczenia związane ze zmniejszeniem lub zwiększeniem ilości przedmiotu dostawy.
4. Dostawy będą dokonywane partiami, w związku z bieżącymi potrzebami Zamawiającego. Zgłoszenie zapotrzebowania będzie następować telefonicznie, mailem lub faxem przez upoważnionego pracownika, najpóźniej w dniu poprzedzającym dzień planowanych dostaw. Produkty spożywcze muszą by dostarczane samochodem Dostawcy spełniającym wymogi sanitarne, w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu cenowym.
5. Artykuły żywnościowe objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego.
6. Ponadto wszystkie artykuły muszą jednocześnie spełniać warunki zawarte w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz warunki zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 poz.1154).
7. Przedmiot zamówienia obejmuje transport oraz wyładunek asortymentu do miejsca przeznaczenia, tj.: magazynu żywnościowego w Państwowym Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie przy ul. Lipowej 30, 24-140 Nałęczów.
8. Zastosowanie wskazanych w dokumentacji Zamawiającego preferencji opisujących wymagania odnoszące się do cech jakościowych przedmiotu zamówienia –podyktowane są zapewnieniem preferowanej dla przedmiotu zamówienia najwyższej jakości dostarczanych produktów.
9. W przypadku zaproponowania gramatury zbliżonej do oczekiwanej przez Zamawiającego, obowiązkiem Wykonawcy będzie dokonanie stosownych przeliczeń i zaoferowania ilości produktu w innym opakowaniu (zbliżonej wielkości), która pokryje zapotrzebowanie Zamawiającego określone w kalkulacjach cenowych.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do każdorazowego sprawdzenia towaru w momencie dostawy.
11. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych tylko na pełne części (zadania).
12. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
13. Przedmiot dostawy:

Zamawiający podzielił przedmiot zamówienia na dziewięć zadań.

**Zadanie nr 1** dotyczy dostawy warzyw korzeniowych, bulwiastych, liściastych, ziemniaków oraz owoców.

Szczegółowy zakres, ilość, opis i wyszczególnienie przedmiotu zamówienia został określony w formularzu cenowym, który stanowi załącznik nr 2 na zadanie nr 1do niniejszej specyfikacji.

Warzywa i owoce powinny być świeże, jędrne bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez objawów gnicia, śladów pleśni i zmarznięcia. Wykonawca zapewni takie opakowanie warzyw korzeniowych, bulwiastych, liściastych, ziemniaków oraz owoców wchodzących w skład zamówienia, jakie jest wymagane, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia lub pogorszenia jakości w trakcie transportu i składowania. Ogólna ilość dostaw warzyw korzeniowych, bulwiastych, liściastych, ziemniaków oraz owoców będzie uzależniona od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zmiany Zamawiającego.

KOD CPV 03221100-7 warzywa korzeniowe i bulwiaste

KOD CPV 03221300-9 warzywa liściaste

KOD CPV 03221400-0 warzywa kapustne

KOD CPV 03222300-6 owoce inne niż tropikalne

KOD CPV 03212100-1 ziemniaki

KOD CPV 03222110-7 owoce tropikalne

KOD CPV 03222200-5 owoce cytrusowe.

**Zadanie nr 2** dotyczy dostawy mrożonek warzywnych i innych przetworów mrożonych.

Szczegółowy zakres, ilość, opis i wyszczególnienie przedmiotu zamówienia został określony w formularzu cenowym, który stanowi załącznik nr 2 na zadanie nr 2do niniejszej specyfikacji.

Opakowania szczelne, bez uszkodzeń mechanicznych. Termin przydatności produktu do spożycia na opakowaniu. Wykonawca zapewni takie opakowanie mrożonek warzywnych i innych przetworów mrożonych wchodzących w skład zamówienia, jakie jest wymagane, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia lub pogorszenia jakości w trakcie transportu i składowania. Ogólna ilość dostaw mrożonek warzywnych i innych przetworów mrożonych będzie uzależniona od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zmiany Zamawiającego.

KOD CPV 15331170-9 warzywa mrożone

KOD CPV 15896000-5 produkty głęboko mrożone.

**Zadanie nr 3** dotyczy dostawy pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich.

Szczegółowy zakres, ilość, opis i wyszczególnienie przedmiotu zamówienia został określony w formularzu cenowym, który stanowi załącznik nr 2 na zadanie nr 3do niniejszej specyfikacji. Wykonawca zapewni takie opakowanie pieczywa i świeżych wyrobów piekarniczych wchodzących w skład zamówienia, jakie jest wymagane, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia lub pogorszenia jakości w trakcie transportu i składowania. Ogólna ilość dostaw pieczywa i wyrobów piekarskich będzie uzależniona od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zmiany Zamawiającego.

**Dodatkowe wymagania dot. jakości produktów:**

**Babka piaskowa** - rodzaj ciasta deserowego, babka z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego (piaskowego), przygotowanego metodą „na ciepło” lub „na zimno”. Babki piaskowe wypieka się używając form okrągłych lub podłużnych. Gotową babkę piaskową obsypuje się cukrem pudrem lub pokrywa polewą kakaową (lub kuwerturą).

**Bajgiel z ziarnami** - bułka pszenna w kształcie pierścienia, posypana ziarnami.

**Bułki grahamki** - pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki żytniej i pszennej i mąki graham, na zakwasie, zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka oraz innych dodatków smakowych, zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek, struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka chropowata, barwa: skórki – jasnobrązowa do ciemnobrązowej (nie dopuszcza się barwienia pieczywa za pomoc słodu jęczmiennego lub karmelu).

**Bułki kukurydziane z dynią** - pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej i mąki kukurydzianej, na zakwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek z pestkami dyni.

**Bułka zwykła** - pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek.

**Bułka pełnoziarnist**a - bułka z mąki pełnoziarnistej z nasionami słonecznika, dyni, siemienia lnianego, soi, sezamu oraz płatkami pszennym, żytnimi i owsianymi lub podobnymi, bez użycia karmelu do zabarwienia.

**Bułka wrocławska** - podłużna bułka pszenna o delikatnej strukturze, krojona i pakowana. Składniki: mąka PSZENNA, woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier.

**Chleb razowy** - chleb pieczony według receptury z mąki żytniej razowej z pełnego przemiału. Składniki: mąka żytnia, żytnia razowa, woda, cukier, sól.

**Chleb orkiszowy** - pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki orkiszowej i pszennej, na zakwasie, zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli.

**Ciasto drożdżowe** - z owocami, ciasto drożdżowe przełożone kremem budyniowym z galaretką i sezonowymi owocami lub jogurtowe. Podstawowe składniki do wyrobu ciasta drożdżowego to mąka pszenna, woda, drożdże, cukier i sól zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta drożdżowego.

**Ciasto typu cappuccino** - kakaowy biszkopt przełożony kawowym kremem cappuccino

**Ciasto marchewkowe** – słodki placek z tartą marchewką z polewą na wierzchu.

**Sernik tradycyjny** - wyrób cukierniczy produkowany na spodzie z ciasta kruchego, z nadzieniem z masy serowej bez dodatków konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – sernika.

**W-Z** - wyrób cukierniczy o kolorze ciemnobrązowym, przekładany naturalnym kremem śmietankowym wyprodukowany zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego ciasta.

**Kapuśniak z fars**zem - miękkie bułeczki wypełnione farszem z ugotowanej kiszonej kapusty okraszonej cebulką podsmażoną na maśle.

**Muffinka jogurtowa z owocami** – ciasto jogurtowe z dodatkiem owoców o kształcie podłużnej wysokiej babeczki.

**Piernik tradycyjny** – ciemnobrązowe ciasto robione z mąki, mleka, jajek, cukru, miodu, przyprawione zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku tego ciasta opcjonalnie przełożone dżemem lub konfiturą owocową.

**Makowiec** - wyrób cukierniczy z masy makowej, wyprodukowany zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – makowca.

**Keks z bakaliami** - tradycyjne ciasto z bakaliami - suszonymi owocami i migdałami. Powstaje z ucieranego masła z dodatkiem cukru oraz żółtek, do którego następnie dodaje się mąkę, bakalie oraz na koniec ubitą pianę z białek. Pieczony jest w podłużnej formie, potocznie zwanej "keksówką".

**Szarlotka tradycyjna – ciasto** na kruchym spodzie z kwaśnymi jabłkami i cynamonem, z kruszonką na wierzchu, wypiekane z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – szarlotki.

KOD CPV 15810000-9 pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciasta.

**Zadanie nr 4** dotyczy dostawy mięsa i produktów mięsnych oraz wędlin.

Szczegółowy zakres, ilość, opis i wyszczególnienie przedmiotu zamówienia został określony w formularzu cenowym, który stanowi załącznik nr 2 na zadanie nr 4 do niniejszej specyfikacji.

Produkt świeży, jędrny bez oznak mrożenia z podanym terminem ważności. Barwa mięsa zgodna z naturalną konsystencją, zapach zgodny z naturalnym.

[Powierzchnia przekroju wędlin lekko wilgotna. Smak i zapach charakterystyczny dla danego gatunku. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Mięso świeże, bez wylewów krwawych, bez obcych zapachów, barwa naturalna i charakterystyczna dla danego gatunku mięsa.](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5CDownloads%5Cstrona)

Mięso i wędliny muszą być dostarczane w czystych, zamkniętych pojemnikach przystosowanych do przewozu mięsa i wędlin, mięso surowe nie może być przewożone razem z wędliną. Wykonawca zapewni takie opakowanie mięsa i produktów mięsnych oraz wędlin wchodzących w skład zamówienia, jakie jest wymagane, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia lub pogorszenia jakości w trakcie transportu i składowania. Ogólna ilość dostaw mięsa, produktów mięsnych oraz wędlin będzie uzależniona od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego.

KOD CPV 15100000-9 produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne;

KOD CPV 15131130-5 wędliny;

**Zadanie nr 5** dotyczy dostawy drobiu i wyrobów drobiowych.

Szczegółowy zakres, ilość, opis i wyszczególnienie przedmiotu zamówienia został określony w formularzu cenowym, który stanowi załącznik nr 2 na zadanie nr 5 do niniejszej specyfikacji.

Wykonawca zapewni takie opakowanie drobiu i wyrobów drobiowych wchodzących w skład zamówienia, jakie jest wymagane, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia lub pogorszenia jakości w trakcie transportu i składowania. Ogólna ilość dostaw drobiu i wyrobów drobiowych będzie uzależniona od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego.

Produkt świeży, jędrny bez oznak mrożenia z podanym terminem ważności. Barwa mięsa zgodna z naturalną konsystencją, zapach zgodny z naturalnym.

Elementy – mięśnie piersiowe kurczaka pozbawione skóry, kości i ścięgien, dopuszcza się niewielkie rozerwania oraz nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielenia skóry i kośćca, barwa naturalna, charakterystyczna. Nie dopuszcza się wylewów krwawych.

Drób i wyroby drobiowe muszą być dostarczane w czystych, zamkniętych pojemnikach przystosowanych do przewozu mięsa i wędlin, mięso surowe nie może być przewożone razem z wędliną.

KOD CPV 15112000-6 drób

KOD CPV 15131500-0 produkty drobiowe.

**Zadanie nr 6** dotyczy dostawy różnych produktów spożywczych.

Szczegółowy zakres, ilość, opis i wyszczególnienie przedmiotu zamówienia został określony w formularzu cenowym, który stanowi załącznik nr 2 na zadanie nr 6 do niniejszej specyfikacji.

Wykonawca zapewni takie opakowanie produktów spożywczych wchodzących w skład zamówienia, jakie jest wymagane, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia lub pogorszenia jakości w trakcie transportu i składowania. Poszczególne produkty w opakowaniach nieotwierane i nieujmowane. Produkty powinny być posegregowane asortymentem w celu zachowania ich kształtu, wyglądu, zapachu aby zapobiec deformacji, zgnieceniu, połamaniu, zmieszaniu zapachów, uszkodzeniu, rozdarciu opakowań. Ogólna ilość dostaw mięsa, produktów mięsnych oraz wędlin będzie uzależniona od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego.

Ogólna ilość artykułów spożywczych będzie uzależniona od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zmiany Zamawiającego.

KOD CPV 15800000-6 Różne produkty spożywcze

KOD CPV 15411200-4 Olej spożywczy

KOD CPV 15610000-7 Produkty przemiału ziarna

KOD CPV 15330000-0 przetworzone owoce i warzywa.

**Zadanie nr 7** dotyczy dostawy ryb i ryb przetworzonych.

Szczegółowy zakres, ilość, opis i wyszczególnienie przedmiotu zamówienia został określony w formularzu cenowym, który stanowi załącznik nr 2 na zadanie nr 7 do niniejszej specyfikacji.

Cechy dyskwalifikujące ryb i ryb przetworzonych: oznaki rozmrożenia, zbrylone lub z wyczuwalnymi kostkami lodu lub zmrożony w bryłę produkt. Opakowanie szczelnie, bez uszkodzeń, zapach czysty, typowy dla danego rodzaju. Termin przydatności produktu do spożycia na opakowaniu. Wykonawca zapewni takie opakowanie ryb i konserw rybnych wchodzących w skład zamówienia, jakie jest wymagane, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia lub pogorszenia jakości w trakcie transportu i składowania. Ogólna ilość dostaw ryb i ryb przetworzonych będzie uzależniona od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zmiany Zamawiającego

KOD CPV 15200000-0 ryby przetworzone i konserwowe

KOD CPV 15220000-6 ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb.

**Zadanie nr 8** dotyczy dostawy mleka i przetworów mlecznych.

Szczegółowy zakres, ilość, opis i wyszczególnienie przedmiotu zamówienia został określony w formularzu cenowym, który stanowi załącznik nr 2 na zadanie nr 8 do niniejszej specyfikacji.

Wykonawca zapewni takie opakowanie mleka i przetworów mlecznych wchodzących w skład zamówienia, jakie jest wymagane, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia lub pogorszenia jakości w trakcie transportu i składowania. Termin przydatności produktu do spożycia na opakowaniu.

Ogólna ilość dostaw mleka i przetworów mlecznych będzie uzależniona od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zmiany Zamawiającego

KOD CPV 15500000-3 produkty mleczarskie

KOD CPV 15540000-5 produkty serowarskie

KOD CPV 15551000-5 jogurt i pozostałe przefermentowane przetwory mleczne.

**Zadanie nr 9** dotyczy dostawy jaj.

Wykonawca zapewni takie opakowanie jaj wchodzących w skład zamówienia, jakie jest wymagane, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia lub pogorszenia jakości w trakcie transportu i składowania.

Każdej dostarczonej partii jaj powinien towarzyszyć Handlowy Dokument Identyfikacyjny zawierający m.in. dane dostawcy, odbiorcy, ilość jaj i datę ich przydatności.

Szczegółowy zakres, ilość, opis i wyszczególnienie przedmiotu zamówienia został określony w formularzu cenowym, który stanowi załącznik nr 2 na zadanie nr 9 do niniejszej specyfikacji.

Ogólna ilość dostaw jaj będzie uzależniona od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zmiany Zamawiającego

KOD CPV 03142500-3 jaja.

**UWAGA** dotyczy każdej części zamówienia: Zastosowanie nazw producentów służy jedynie doprecyzowaniu przedmiotu zamówienia. Pod pojęciem produktu równoważnego Zamawiający rozumie produkty o nie gorszych parametrach jakościowych, posiadający te same walory spożywcze (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierające w składzie co najmniej te same surowce użyte do produkcji, co artykuły określone przez Zamawiającego i o przybliżonej gramaturze. Oferowane produkty równoważne powinny charakteryzować się właściwościami jakościowymi takimi samymi lub zbliżonymi do tych, które zostały określone w opisach przedmiotu zamówienia, lecz oznaczone innym znakiem towarowym, patentem, źródłem lub pochodzeniem. Istotne jest, że produkt równoważny to produkt, który nie jest identyczny, tożsamy z produktem referencyjnym, ale posiada pewne, istotne dla Zamawiającego, zbliżone do produktu referencyjnego cechy i parametry. Wszelkie produkty pochodzące od konkretnych producentów, określają minimalne parametry jakościowe i cechy użytkowe, jakim muszą odpowiadać towary, aby spełnić wymagania stawiane przez Zamawiającego i stanowią wyłącznie wzorzec jakościowy przedmiotu zamówienia.

**4.WYMAGANIA DOTYCZĄCE SPOSOBU REALIZACJI ZAMÓWIENIA:**

1) Dostawy należy realizować w dni robocze najpóźniej w ciągu 1 dnia od przesłania zamówienia faxem, mailem lub telefonicznie, wyspecjalizowanym transportem, który spełnia wymogi sanitarno–epidemiologiczne i zasady systemu HACCP, na koszt i ryzyko Wykonawcy.

**Nie dopuszcza się dostaw za pośrednictwem przewoźników**.

2) Asortyment dostaw oraz zamawiane ilości Zamawiający określi w przesłanym drogą faksową, mailową lub telefoniczną zamówieniu.

3) Harmonogram realizacji dostaw poszczególnych zadań z rozładunkiem w magazynie żywnościowym zamawiającego w godzinach:

1. pieczywo dostawa codziennie do godz. 6.00
2. mięso i wędliny dostawa trzy razy w tygodniu do godz. 9.00
3. drób dostawa trzy razy w tygodniu do godz. 9.00
4. nabiał i produkty mleczarskie dostawa trzy razy w tygodniu do godz. 6.30
5. warzywa i owoce dostawa codziennie do godz. 9.00
6. mrożonki dostawa dwa razy w tygodniu do godz. 9.00
7. art. spożywcze dostawa dwa razy w tygodniu do godz. 9.00
8. ryby dostawa raz w tygodniu do godz. 9.00
9. jaja dostawa dwa razy w tygodniu do godz. 9.00.

4) Minimalny okres przydatności do spożycia w dniu dostawy powinien wynosić ¾ okresu określonego przez producenta na opakowaniu a w przypadku zadania nr 6 minimum 1 rok.

**5. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Zamówienia realizowane będą sukcesywnie od 02.01.2025 do dnia 31.12.2025 roku na każde zadanie.

**6. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ, ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KOMUNIKOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI.**

1) Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w tym składanie ofert, wszelkich

oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji, odbywa się przy użyciu Platformy

e-Zamówienia, zwanej dalej Platformą, która jest dostępna pod adresem https://ezamowienia.gov.pl/pl/.

Zamawiający dopuszcza również komunikację za pomocą poczty elektronicznej pod adresem: przetargilpnaleczow@gmail.com, jednakże ta forma komunikacji nie dotyczy składania ofert.

2) Korzystanie z Platformy jest bezpłatne.

3) Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie ani logowania.

4) Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy określa Regulamin Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej https://ezamowienia.gov.pl oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.

5) Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia i wycofania oferty oraz do komunikacji wynosi 150 MB.

6) Za datę przekazania oferty i oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, podmiotowych środków dowodowych oraz innych informacji, oświadczeń lub dokumentów, przekazywanych w postępowaniu, przyjmuje się datę ich przekazania na platformie e-Zamówienia.

7) Na Platformie komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze”(„Formularze do komunikacji”). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”).

8) 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 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 (Dz. U. 2020 poz. 2452) oraz 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 (Dz. U. 2020 poz. 2415).

9) Załączniki do formularza komunikacji muszą być zgodne z obowiązującym KRI – Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (Dz. U. z 2017 r., poz. 2247 z późn. zm.). Rekomendowany format danych .doc, .docx, .rtf, .pdf, .zip

10) Zamawiający nie przewiduje komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.

**7. OSOBY WSKAZANE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI**

1. Pracownicy zamawiającego uprawnieni do bezpośredniego kontaktowania się z wykonawcami:

- specjalista ds. żywienia Dagmara Araucz tel.81/5014554, godziny pracy, w których udzielane są informacje dotyczące przetargu: poniedziałek 7.00-15.00, czwartek 7.00 – 11.00, piątek 7.00 – 15.00

lub

-magazynier Anna Borkowska tel. 81/5014554, godziny pracy, w których udzielane są informacje dotyczące przetargu: od poniedziałku do piątku w godzinach 10.00-13.00.

**8.OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONANIA OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW ORAZ DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIENIE TYCH WARUNKÓW:**

1. Wykonawca winien zapoznać się dokładnie ze wszystkimi warunkami zamówienia.
2. Załączniki wg wzorów powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę bez wyjątku i ściśle według postanowień zawartych w warunkach zamówienia bez dokonania w nich zmian przez Wykonawcę.
3. W przypadku, gdy jakakolwiek część powyższych dokumentów nie dotyczy wykonawcy, wpisuje się **„nie dotyczy”.**
4. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
5. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

a) nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1  ustawy PZP.

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

Wykonawca potwierdza spełnienie warunku poprzez złożenie oświadczenia **-załącznik nr 5 do SWZ**, zamawiający odstępuje od warunku opisu w tym zakresie.

b) spełniają warunki określone w art. 112 ustawy PZP, a mianowicie:

1. zdolności do występowania w obrocie gospodarczym;
2. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;
3. sytuacji ekonomicznej lub finansowej;
4. zdolności technicznej lub zawodowej.

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku: Wykonawca potwierdza spełnienie warunku przez złożenie oświadczenia, o którym mowa w art. 112 ustawy PZP – **załącznik nr 4 do SWZ**.

1. Wykonawca potwierdza wdrażanie bądź stosowanie wdrożonego systemu HACCP -**załącznik nr 7 do SWZ**.
2. Zamawiający wymaga również w tym zakresie, by Wykonawca złożył oświadczenie, że oferowane produkty spożywcze są dopuszczone do obrotu na terenie Polski zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r. poz.1448) - **załącznik nr 6 do SWZ.**
3. Ocena spełniania przez Wykonawcę wymaganych warunków nastąpi na podstawie załączonych do oferty dokumentów i oświadczeń. Z treści załączonych dokumentów musi wynikać jednoznacznie, że w/w warunki Wykonawca spełnia na dzień składania oferty.
4. Oferta winna być złożona w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

**9. WYKAZ DOKUMENTÓW JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY:**

1. Pisemne oświadczenie wykonawcy o spełnieniu warunków o których mowa w art. 112 ustawy PZP - **załącznik nr 4 do SWZ**, podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub osobistym.
2. Pisemne oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1  ustawy PZP - **załącznik nr 5 do SWZ**, podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub osobistym.
3. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert wymagana forma dokumentu-oryginał lub kopia poświadczona „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę.
4. Jeżeli Wykonawca przy realizacji zamówienia będzie korzystał z zasobów innych podmiotów składa - **zał. nr 9 do SWZ**, podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub osobistym.
5. Wypełniony i podpisany druk oferty, który stanowi załącznik do specyfikacji -Formularz ofertowy - **załącznik nr 1 do SWZ,** podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub osobistym.
6. Wypełniony załącznik cenowy stanowiący **załącznik nr 2 od zadania nr 1 do nr 9 w zależności od asortymentu** w formacie pdf podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub osobistym.
7. Podpisany projekt umowy - **załącznik nr 3 do SWZ** kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub osobistym.
8. Pełnomocnictwo dla osoby składającej oferty w przypadku działania Wykonawcy przez pełnomocnika (oryginał lub kopia poświadczona przez udzielającego pełnomocnictwa).
9. Pełnomocnictwa dla pełnomocnika ustanowionego przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego (oryginał lub kopia poświadczona przez udzielającego pełnomocnictwa).
10. Informacja o przynależności bądź braku przynależności do grupy kapitałowej - **załącznik nr 8 do SWZ** podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub osobistym.
11. Oświadczenie potwierdzające, że oferowane produkty spożywcze są dopuszczone do obrotu na terenie Polski zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz.2021) **załącznik nr 6 do SWZ** podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub osobistym.
12. Oświadczenie dotyczące wdrażania bądź stosowania wdrożonego systemu HACCP **- załącznik nr 7 do SWZ** podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub osobistym.

**10.WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

**11.TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

1. Wykonawca pozostanie związany ofertą przez **30 dni** od dnia terminu składania ofert.
2. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w pkt.1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

**12. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Formularz ofertowy powinien być sporządzony wg wzoru stanowiącego z**ałącznik nr 1** do specyfikacji wraz z załącznikiem cenowym w formacie .pdf. oraz xls. – który stanowi **załącznik nr 2.**
2. Do oferty winny być załączone wszystkie dokumenty wymagane odpowiednimi postanowieniami specyfikacji, w tym podpisany projekt umowy.
3. Oferta oraz załączniki do oferty muszą by sporządzone w formie pisemnej elektronicznej, w języku polskim, czytelnie – na komputerze.
4. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty ponumerować kolejnymi numerami.
5. W przypadku, gdyby Wykonawca, jako załącznik do oferty, dołączył kopię jakiegoś dokumentu powyższa kopia winna być potwierdzona za zgodność z oryginałem przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy.
6. Wykonawca przedstawi ofertę zgodne z wymaganymi warunkami zamówienia.
7. Wszystkie załączniki do oferty stanowiące oświadczenia Wykonawcy winny być podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy, w przypadku naniesienia zmian, także wszelkie miejsca, w których Wykonawca je naniósł.
8. Pełnomocnictwo do podpisania oferty powinno być dołączone do oferty, o ile nie wynika z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę.
9. Produkt podany w ofercie przez Wykonawcę jest produktem, który Wykonawca po wygraniu zamówienia będzie musiał dostarczyć i nie może go zamienić bez pisemnej zgody Zamawiającego.
10. Wykonawca nie może wprowadzić zmian w ofercie po upływie terminu składania ofert.

**13. SPOSÓB OBLICZENIA CENY**

1) Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN z wyodrębnieniem należnego podatku VAT do dwóch miejsc po przecinku.

2) Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z terminowym wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego.

3) Cena może być tylko jedna za oferowany przedmiot zamówienia, nie dopuszcza się wariantowości cen.

4) Cena nie ulega zmianie przez okres ważności oferty (związania ofertą).

5) Cenę należy obliczyć zgodnie z obowiązującymi w dniu złożenia oferty przepisami prawa.

6) W formularzu cenowympodaną cenę jednostkową netto każdego przedmiotu zamówienia należy pomnożyć przez ilość, otrzymując wartość netto. Następnie wartość netto należy pomnożyć przez podaną stawkę VAT, otrzymując wartość VAT. Następnie należy zsumować wartość netto i wartość VAT otrzymując wartość brutto każdego przedmiotu zamówienia.

7) Wartość oferty stanowi suma zawartych w kolumnie wartości brutto wszystkich asortymentów.

8) Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia należy przedstawić w „Formularzu cenowym” stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej specyfikacji.

**14. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA ORAZ OTWARCIA OFERT**

1. Oferty wraz z załącznikami należy złożyć za pośrednictwem Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku dostępnego na portalu e-Zamówienia w terminie **do dnia 04.12.2024r. do godz. 9.00.** Sposób złożenia oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na Portalu e-Zamówienia.
2. Oferty złożone po terminie zostaną odrzucone.
3. Ofertę składa się za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski”, widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę/wniosek” system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola „przeciągnij” i „upuść”, służące do dodawania plików. Wykonawca dodaje uprzednio wypełniony i podpisany „Formularz oferty” w pierwszym polu („Wypełniony formularz oferty”). W kolejnym polu („Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”) Wykonawca dodaje pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.
4. Wykonawca przed upływem terminu składania ofert może wycofać ofertę za pośrednictwem Formularza do wycofania oferty dostępnego na Portalu e-Zamówienia. Sposób wycofania oferty został opisany w instrukcji użytkownika dostępnej na Portalu e-Zamówienia.
5. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.
6. Oferty zostaną otwarte **w dniu 04.12.2024 r. o godz. 9.30.**
7. Otwarcie ofert jest niejawne.
8. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zadań.
9. Zamawiający niezwłocznie po otwarciu ofert udostępnia na stronie internetowej prowadzącego postepowanie następujące informacje:
10. nazwy lub imiona i nazwiska, siedziby lub miejsca prowadzonej działalności gospodarczej lub miejsca zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte,
11. ceny w złożonych ofertach.
12. W przypadku awarii systemu informatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym w pkt. 6 otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
13. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postepowania.

**16. KRYTERIA BADANIA I OCENY OFERT**

1. Zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:
2. oferta została złożona w określonym przez Zamawiającego terminie,
3. oferta spełnia wymagania określone specyfikacją,
4. Wykonawca przedstawił ofertą zgodną, co do treści z wymaganiami Zamawiającego.
5. Kryterium wyboru oferty stanowi: najniższa cena oferty (brutto) - waga kryterium 60% termin płatności oferty – waga kryterium 40 %
6. Maksymalna ilość punktów możliwa do uzyskania wg przedstawionych kryteriów - 100.
7. Sposób oceny ofert: Ilość punktów dla każdej oferty zostanie wyliczona według poniższych wzorów odrębnie dla każdej części.

W zakresie kryterium cena, oferta może uzyskać maksymalnie 60 punktów.

Ocena punktowa w kryterium ceny dokonana zostanie zgodnie z formułą:

 Cena najniższej zaproponowanej oferty

liczba punktów = -------------------------------------------------------x 100 x 0,60 (waga),

 Cena ofertowa badana

W zakresie kryterium termin płatności oferta może uzyskać 40 punktów za termin płatności 30 dni lecz nie dłuższy:

Ocena punktowa w tym kryterium dokonana zostanie zgodnie z formułą:

 Termin płatności zaproponowany

 w badanej ofercie

liczba punktów =----------------------------------------------------------x100 x 0,40 (waga),

 Termin płatności 30 dni

Obliczenia dokonywane będą do dwóch miejsc po przecinku.

1. Za najkorzystniejszą w zakresie każdej części, zostanie uznana oferta Wykonawcy, która nie podlega odrzuceniu, spełni wszystkie postanowienia SWZ oraz uzyska największą liczbę punktów z powyższych kryteriów.
2. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz dokonywanie jakiejkolwiek zmiany w jej treści.
3. Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera za niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zwraca się do Wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.
4. Zamawiający odrzuca oferty Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza ,że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
5. Wykonawca, który złożył oferty zawierając inne omyłki polegające na niezgodności ze specyfikacją warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, zostanie poinformowany o ich poprawieniu i jeżeli w terminie trzech dni od daty otrzymania zawiadomienia nie zgodzi się na ich poprawienie, jego oferta zostanie odrzucona.
6. W cenie oferty należy uwzględnić należny podatek VAT, zgodny z obowiązującymi przepisami podatkowymi wg stawki na dzień składania ofert.

**17. OBOWIĄZUJĄCA WALUTA DO PROWADZENIA ROZLICZENIA MIĘDZY ZAMAWIAJĄCYM, A WYKONAWCĄ**

Walutą obowiązująca dla zamówienia jest PLN.

**18. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO** :

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający powiadomi wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia, o wynikach postępowania, zgodnie z art. 252 ustawy PZP oraz udostępni tę informację na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
2. Zamawiający powiadomi wykonawców, których oferty zostały odrzucone lub zostali wykluczeni, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
3. Wykonawca, którego ofertę wybrano jako najkorzystniejszą zostanie dodatkowo poinformowany o terminie i miejscu zawarcia umowy.
4. Zgodnie z art. 432 ustawy PZP umowa wymaga, pod rygorem nieważności zachowania formy pisemnej.
5. Umowa będzie podpisana przez Zamawiającego i wybranego Wykonawcę, z uwzględnieniem art. 577 ustawy PZP, w terminie nie krótszym niż 5 dni od przesłania ( przy użyciu środków komunikacji elektronicznej) zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający wybierze spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ponownej oceny, najkorzystniejszą ofertę.
7. Istotne postanowienia umowy zawarte są we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ.

**19. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY:**

Zamawiający nie żąda od wykonawcy zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

**20. POSTANOWIENIA UMOWY ISTOTNE DLA STRON**

1. Zamawiający informuje, że Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w formie zgodnej z projektem umowy załączonym do SWZ.
2. Zamawiający działając w oparciu o art. 455 ust. 1 ustawy PZP określa następujące okoliczności, które mogą spowodować konieczność wprowadzenia zmian w treści zawartej umowy w stosunku do treści złożonej oferty:
* ustawowa zmiana stawki podatku VAT,
* zmiana danych lub przekształcenie podmiotu - Wykonawcy lub Zamawiającego.

 Wzór umowy jest zawarty w załączniku nr 3 do SWZ.

**21. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej, jako: „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Państwowe Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie, ul. Lipowa 30, 24-140 Nałęczów;
2. Inspektorem Ochrony Danych Osobowych w Państwowym Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie jest Pani Ewa Kowalska, kontakt: tel.: (81) 565-77-01, e-mail: iodo@lpnaleczow.com;
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit.c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019 r. z późn. zm. Pzp;
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy, o czym stanowi art. 78 ust. 4 powołanej ustawy;
6. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
8. Posiada Pani/Pan:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących, przy czym zamawiający może żądać od Pani/Pana wskazania dodatkowych informacji, mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 75 Pzp;

- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych, przy czym na podstawie art. 76 Pzp skorzystanie przez Panią/Pana z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;

- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków określonych w art. 18 ust. 2 RODO oraz w art. 19 ust. 3 Pzp;

- prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego w rozumieniu RODO, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, adres: ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie Pani/Pana danych narusza przepisy RODO;

1. Nie przysługuje Pani/Panu:

− w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

− prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

− na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;

1. Informujemy również, że Administrator dokłada wszelkich starań, aby zapewnić niezbędne środki fizycznej, technicznej i organizacyjnej ochrony danych osobowych przed ich przypadkowym, lub umyślnym zniszczeniem, przypadkową utratą, zmianą, nieuprawnionym ujawnieniem, wykorzystaniem czy dostępem, zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami prawa.

Załączniki do SWZ :

* + - 1. Załącznik Nr 1 – formularz ofertowy
			2. Załącznik Nr 2 - formularze cenowe
			3. Załącznik Nr 3 – projekt umowy
			4. Załącznik Nr 4 – oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu
			5. Załącznik Nr 5 – oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania
			6. Załącznik Nr 6 - oświadczenie o stosowaniu przepisów ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia
			7. Załącznik Nr 7 - oświadczenie o wdrożeniu systemu HACCP
			8. Załącznik Nr 8 - oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej
			9. Załącznik Nr 9 - zobowiązanie innych podmiotów.
			10. Załącznik Nr 10 – klauzula informacyjna RODO

Załącznik nr 1 do SWZ

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

/pieczęć Wykonawcy/

**Formularz Ofertowy**

*zadania „Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych* ***do Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie*** *w 2025 roku*”

dla Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie

Nazwa i siedziba oferenta …….……………………………………….……………………………………………………..

………………………………………………………………………………………………………………………………………………

NIP………………………………………………………………………...……….........................................................

REGON.........................................................................................................................................

tel./fax..........................................................................................................................................

Numer konta bankowego..................................................................................................................................

Adres e-mail.................................................................................................................................

Nawiązując do Specyfikacji Warunków Zamówienia z dnia ............... , zgodnie z zasadami określonymi w Prawie zamówień publicznych oraz z wymogami SWZ:

1. Oferujemy wykonanie, Zadanie Nr........ zamówienia określonego w SWZ za cenę netto:

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

w tym podatek VAT wg obowiązującej stawki

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

Razem brutto

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

Słownie:

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

Termin płatności przelew ......... dni.

2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z SWZ i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy potrzebne informacje do przygotowania oferty.

3. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w SWZ.

4. Zamówienie zamierzamy wykonać sami.

5. Oświadczamy, że dostawy towaru będą realizowane specjalistycznym transportem zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi środków transportu żywności i w terminach wskazanych w SWZ dla:

Zadania Nr ............................................... .

6. Oświadczamy, iż dostarczane produkty będą miały w dniu dostawy minimalny termin przydatności do spożycia ¾ okresu określonego przez producenta na opakowaniu a w przypadku zadania nr 6 minimum 1 rok.

7. Oświadczam, że w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach zawartych we wzorze umowy dołączonym do SWZ oraz w miejscu i terminie określonym przez zamawiającego.

8. Oświadczam, że oferta nie zawiera/ zawiera (właściwe podkreślić) informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Informacje takie zawarte są w następujących dokumentach:

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

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

9. Uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa:

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

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

**Uwaga!**

W przypadku braku wykazania, że informacje zastrzeżone stanowią tajemnice przedsiębiorstwa lub niewystarczającego uzasadnienia, informacje te zostaną uznane za jawne.

10. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

Ofertę składamy na ................................ kolejno ponumerowanych stronach.

 Na ofertę składają się następujące dokumenty/oświadczenia:

1..............................................

2..............................................

3...............................................

4...............................................

5...............................................

……............................, data ............... ..........................................................

*(podpis(y) osób uprawnionych*

*do reprezentacji wykonawcy*

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

/pieczęć Wykonawcy/

[Z](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5CDownloads%5Cstrona)ałącznik nr 2 do SWZ

ZADANIE NR 1

**Dostawa warzyw korzeniowych, bulwiastych, liściastych, ziemniaków oraz owoców**

Ceny oferty za wykonanie zadania / przedmiotu zamówienia:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa przedmiotu | Ilość | JM | Cena jednostkowa netto | Stawka Vat | Wartość netto | Wartość VAT | Wartośćbrutto |
| 1 | Ananas | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 2 | Arbuz bezpestkowy | 150 | kg |  |  |  |  |  |
| 3 | Awokado | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 4 | Banany żółte | 600 | kg |  |  |  |  |  |
| 5 | Bakłażan | 30 | kg |  |  |  |  |  |
| 6 | Bataty | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 7 | Bazylia świeża doniczka | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
| 8 | Borówka amerykańska 125g | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
| 9 | Botwinka (pęczek) | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 10 | Bób | 10 | kg |  |  |  |  |  |
| 11 | Buraki czerwone | 400 | kg |  |  |  |  |  |
| 12 | Brokuł  | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 13 | Brzoskwinia deserowa | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 14 | Cebula biała | 400 | kg |  |  |  |  |  |
| 15 | Cebula czerwona | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 16 | Cykoria tacka 500g | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
| 17 | Cytryny | 300 | kg |  |  |  |  |  |
| 18 | Cukinia | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 19 | Czosnek krajowy | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
| 20 | Dynia Hokkaido | 60 | kg |  |  |  |  |  |
| 21 | Fasolka drobna biała | 20 | kg |  |  |  |  |  |
| 22 | Granat deserowy | 15 | szt. |  |  |  |  |  |
| 23 | Gruszki deserowe | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 24 | Grejpfrut czerwony | 150 | kg |  |  |  |  |  |
| 25 | Imbir korzeń | 10 | kg |  |  |  |  |  |
| 26 | Jabłka deserowe | 1500 | kg |  |  |  |  |  |
| 27 | Jarmuż 250g | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
| 28 | Kalafior | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 29 | Kapusta biała | 150 | kg |  |  |  |  |  |
| 30 | Kapusta biała młoda | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 31 | Kapusta czerwona | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 32 | Kapusta kiszona wiadro 5kg | 50 | op. |  |  |  |  |  |
| 33 | Kapusta pekińska | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 34 | Kapusta włoska | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 35 | Koper zielony pęczek | 400 | szt. |  |  |  |  |  |
| 36 | Marchew | 1000 | kg |  |  |  |  |  |
| 37 | Morele | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 38 | Mięta świeża w doniczce | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
| 39 | Limonka | 20 | kg |  |  |  |  |  |
| 40 | Ogórki kiszone wiadro 3kg | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 41 | Ogórki zielone szklarniowe | 400 | kg |  |  |  |  |  |
| 42 | Papryka czerwona | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 43 | Papryka zielona | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 44 | Papryka żółta | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 45 | Pietruszka korzeń | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 46 | Pietruszka pęczek | 500 | szt. |  |  |  |  |  |
| 47 | Pomidorki koktajlowe  | 30 | kg |  |  |  |  |  |
| 48 | Pomidory szklarniowe | 400 | kg |  |  |  |  |  |
| 49 | Por | 30 | kg |  |  |  |  |  |
| 50 | Rukola 100g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 51 | Rzodkiewka pęczek | 400 | szt. |  |  |  |  |  |
| 52 | Sałata masłowa  | 500 | szt. |  |  |  |  |  |
| 53 | Sałata mix 180g | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
| 54 | Sałata lodowa | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
| 55 | Sałata rzymska | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 56 | Seler | 300 | kg |  |  |  |  |  |
| 57 | Seler naciowy | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
| 58 | Szczypior pęczek  | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
| 59 | Szparagi zielone | 10 | kg |  |  |  |  |  |
| 60 | Szpinak świeży baby 180g | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
| 61 | Śliwki węgierka | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 62 | Truskawki | 70 | kg |  |  |  |  |  |
| 63 | Ziemniaki młode | 1000 | kg |  |  |  |  |  |
| 64 | Ziemniaki jadalne ogólnoużytkowe | 4000 | kg |  |  |  |  |  |
| 65 | Kiwi | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 66 | Mandarynki | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 67 | Nektarynka | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 68 | Pieczarki | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 69 | Pieczarka do faszerowania 500g tacka | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
| 70 | Pomarańcze | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 71 | Winogrona białe bezpestkowe | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 72 | Winogrona czerwone bezpestkowe | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 73 | Winogrona czarne bezpestkowe | 100 | kg |  |  |  |  |  |

 (Uwaga!) Wyliczoną wartość zamówienia z poz. Razem należy przenieść do formularza ofertowego.

[…………………………………………………](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5CDownloads%5Cstrona)

[(Data i podpis upoważnionej osoby lub osób)](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5CDownloads%5Cstrona)

**PODPIS należy złożyć pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

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

/pieczęć Wykonawcy/

Załącznik nr 2 do SWZ

**ZADANIE NR 2**

**Dostawa mrożonek warzywnych i innych przetworów mrożonych.**

Ceny oferty za wykonanie zadania / przedmiotu zamówienia:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa przedmiotu | Ilość | JM | Cena jednostkowa netto | Stawka Vat | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
| 1 | Brokuły (2,5 kg) | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
| 2 | Brukselka (2,5kg) | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 3 | Fasolka żółta (2,5kg) | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
| 4 | Fasolka zielona (2,5kg) | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
| 5 | Kalafior (2,5kg) | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
| 6 | Marchew kostka (2,5kg) | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 7 | Marchew mini (2,5kg) | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 8 | Mieszanka kompotowa (2,5kg) | 500 | szt. |  |  |  |  |  |
| 9 | Szpinak rozdrobniony (2,5kg) | 70 | szt. |  |  |  |  |  |
| 10 | Truskawki bez szypułek (2,5kg) | 70 | szt. |  |  |  |  |  |
| 11 | Warzywa na patelnię szkolna/europejska (2,5kg) | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
| 12 | Groszek zielony (2,5kg) | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |

(Uwaga!) Wyliczoną wartość zamówienia z poz. Razem należy przenieść do formularza ofertowego.

…………………………………………………

[(Data i podpis upoważnionej osoby lub osób)](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5CDownloads%5Cstrona)

**PODPIS należy złożyć pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

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

/pieczęć Wykonawcy/

Załącznik nr 2 do SWZ

**ZADANIE NR 3**

**Dostawy pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich.**

Ceny oferty za wykonanie zadania / przedmiotu zamówienia:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | L.p. | Nazwa przedmiotu | Ilość | JM | Stawka Vat | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
| 1 | **Babka piaskowa** wypiekane w podłużnych formach ciasta biszkoptowo-tłuszczowe z bakaliami i owocami suszonymi; bez dodatku barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 2 | **Bajgiel z ziarnami** 60g Bułka pszenna w kształcie pierścienia, posypana ziarnami; bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 1 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 3 | **Bułka drożdżówka** z nadzieniem ser/dżem/budyń/ mieszane 90g wyrób piekarniczy w postaci słodkiego pieczywa drożdżowego z nadzieniem, często pokrytego lukrem, polewą lub kruszonką; bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 1 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 4 | **Bułka grahamka** wypiekana z grubo mielonej mąka pszennej 65g; bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 5 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 5 | **Bułka kukurydziana** z dynią Składniki: mąka pszenna, mąka kukurydziana (18%), woda, ziarna dyni (8%), drożdże, sól, serwatka 65g; bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 5 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 6 | **Bułka wieloziarnista** bułka pszenna z nasionami słonecznika, dyni, siemienia lnianego, soi, sezamu oraz płatkami pszennym, żytnimi i owsianymi 65g; bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 5 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 7 | **Bułka tarta** produkt spożywczy powstały wskutek zmielenia bądź starcia suchego pieczywa 500g; bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 500 | szt. |  |  |  |  |  |
| 8 | **Bułka tarta bezglutenowa** 500g Bazuje ona najczęściej na takich składnikach jak skrobia kukurydziana, mąka ryżowa, skrobia ziemniaczana czy skrobia pszenna bez glutenu; bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 9 | **Bułka zwykła** odmiana pieczywa, którego bazę stanowi mąka otrzymywana z pszenicy 65g; bez dodatku barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 5 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 10 | **Bułka wrocławska** krojona 300g Skład: mąka pszenna, woda, drożdże, sól; bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
| 11 | **Cebularz** 100g pszenny placek, o średnicy od 15 do 20 centymetrów, pokryty pokrojoną w kostkę cebulą wymieszaną z makiem (15%–20%); bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 600 | szt. |  |  |  |  |  |
| 12 | **Ciasto typu cappucino z**łożone jest z dwóch blatów biszkoptowych kakaowych iblatu biszkoptowo-tłuszczowego kawowego, sporządzonych z udziałemświeżych jaj, przełożonych kremem kawowym.Powierzchnia ciasta ozdobiona kulkami z kremu i posypana kawą; bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 13 | **Ciasto marchewkowe z polewą** słodkie ciasto z tartą marchewką w środku, na wierzchu polewa waniliowa lub cukier puder; bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 14 | **Chleb bezglutenowy** 300g pieczywo, które przyrządza się z mąki kukurydzianej, sojowej, ryżowej, gryczanej, amarantusa, prosa; bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
| 15 | **Chleb baltonowski** 600g (pszenny) W swoim składzie, obok mąki pszennej zawiera także mąkę żytnią oraz naturalny wysuszony zakwas żytni i sól; bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 1 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 16 | **Chleb krojony razowy** 500g (orkiszowy, sitkowy) odmiana chleba wypiekanego z pszennej, żytniej lub mieszanej mąki razowej; bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 1 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 17 | **Chleb wieloziarnisty** 500g Pieczywo mieszane wypiekane na naturalnym zakwasie żytnim z dodatkiem mąki pszennej oraz wody, drożdży i soli. Wzbogacone ziarnami słonecznika, sezamu, siemienia lnianego oraz płatkami owsianymi; bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 1 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 18 | **Ciasto drożdżowe z owocami/jogurtowe** ciasto spulchnione za pomocą drożdży świeżych lub suszonych; bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 19 | **Ciasto kremowe (czekoladowiec lub w-z)** Charakteryzuje się czekoladowo-brązowym ubarwieniem z jasnymi pasami w poprzek; bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 20 | **Kapuśniak z farszem 75g** miękkie bułeczki wypełnione farszem z ugotowanej kiszonej kapusty okraszonej cebulką podsmażoną na maśle; bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
| 21 | **Muffinki jogurtowe z owocami** bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 600 | szt. |  |  |  |  |  |
| 22 | **Makowiec tradycyjny** ciasto przekładane masą ze zmielonego maku, cukru (lub miodu) i bakalii (nie strucla); bez dodatku barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 30 | kg |  |  |  |  |  |
| 23 | **Keks z bakaliami** ciasto biszkoptowe z dodatkiem mieszanki suszonych i kandyzowanych owoców oraz posiekanych orzechów; bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego  | 30 | kg |  |  |  |  |  |
| 24 | **Sernik tradycyjny** składniki: ser śmietankowy, jajka, cukier, śmietana, wanilia i sól; bez dodatku barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 100 | kg |  |  |  |  |  |
| 25 | **Piernik tradycyjny** ciasto zrobione z mąki pszennej lub żytniej, miodu, karmelizowanego cukru, tłuszczu, jajek, wody (lub mleka), środka spulchniającego typu proszek do pieczenia, mocno przyprawione przyprawami korzennymi; bez dodatku barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 30 | kg |  |  |  |  |  |
| 26 | **Pierniczki ciasteczka** składniki: mąka, miód, soda oczyszczona, cukier, masło, jajka oraz przyprawa do piernika; bez dodatku barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego; różne kształty wedug zapotrzebowania | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 27 | **Pączek dżem/budyń z cukrem pudrem/lukrem** 80g ciastko przygotowane z pszennego ciasta drożdżowego, uformowanego na kształt lekko spłaszczonej, mieszczącej się w dłoni kuli i usmażonego w głębokim tłuszczu (smalcu, fryturze wołowej, oleju lub ceresie); bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 1 000 | kg |  |  |  |  |  |
| 28 | **Rogal maślany** 50g mąka pszenna 51,%, cukier, olej roślinny, jaja, rodzynki, jogurt naturalny, mleko w proszku, drożdże, margaryna; bez dodatku sztucznych barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 1 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 29 | Rogal maślany z dżemem 60g | 1 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 30 | **Szarlotka tradycyjna** ciasto z nadzieniem z kwaśnych jabłek, znajdującym się między dwiema warstwami ciasta kruchego Powierzchnię szarlotki wykańcza się pomadą, gruboziarnistym cukrem kryształem i bitą śmietanką lub cukrem pudrem; bez dodatku barwników, oleju palmowego i syropu glukozowo-fruktozowego | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 31 | **Zapiekanka z farszem/pizzerinka** podłużna lub okrągła bułka z sosem pomidorowym i farszem z sera i pieczarek 150g | 1 500 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM  |  |  |  |  |  |  |  |

(Uwaga!) Wyliczoną wartość zamówienia z poz. Razem należy przenieść do formularza ofertowego.

 …………………………………

[(Data i podpis upoważnionej osoby lub osób)](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5CDownloads%5Cstrona)

**PODPIS należy złożyć pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

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

/pieczęć Wykonawcy/

[Załącznik nr 2 do SWZ](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5CDownloads%5Cstrona)

**ZADANIE NR 4**

**Dostawy mięsa i produktów mięsnych oraz wędlin.**

Ceny oferty za wykonanie zadania / przedmiotu zamówienia:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa przedmiotu | Ilość | JM | Cena jednostkowa netto | Stawka Vat | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
| 1 | **Baleron**  bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków  | 30 | kg |  |  |  |  |  |
| 2 | **Blok szynka konserwowa wieprzowa** bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków  | 30 | kg |  |  |  |  |  |
| 3 | **Boczek b/kości** bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków  | 20 | kg |  |  |  |  |  |
| 4 | **Frankfurterki kiełbaski** 100% mięsa, bez MOM; bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków  | 20 | kg |  |  |  |  |  |
| 5 | **Frankfurterki wege** na bazie bialka roślinnego z pszenicy i grochu 180g | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
| 6 | **Kabanosy drobiowe** 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków, bez MOM | 2 | kg |  |  |  |  |  |
| 7 | **Kabanosy wieprzowe** 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków, bez MOM | 2 | kg |  |  |  |  |  |
| 8 | **Kabanosy wege roślinne** na bazie bialka roślinnego z soi 90g | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
| 9 | **Kaszanka w naturalnym flaku** 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków  | 15 | kg |  |  |  |  |  |
| 10 | **Kaszanka wege roślinna** na bazie kaszy jęczmiennej i słonecznika 180g | 5 | szt. |  |  |  |  |  |
| 11 | **Karkówka b/k** bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków  | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 12 | **Kiełbasa biała parzona** 100% mięsa, bez MOM, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków  | 10 | kg |  |  |  |  |  |
| 13 | **Kiełbasa krakowska sucha** 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków, bez MOM | 30 | kg |  |  |  |  |  |
| 14 | **Kiełbasa podsuszana** 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków  | 5 | kg |  |  |  |  |  |
| 15 | **Kiełbasa szynkowa**  bez MOM, 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków  | 40 | kg |  |  |  |  |  |
| 16 | **Kiełbasa śląska (extra)** bez MOM, 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków  | 20 | kg |  |  |  |  |  |
| 17 | **Kiełbasa śląska wege** na bazie białka roślinnego z przenicy 350g | 5 | szt. |  |  |  |  |  |
| 18 | **Kiełbasa zwyczajna** bez MOM, 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków  | 10 | kg |  |  |  |  |  |
| 19 | **Kiełbasa żywiecka sucha** bez MOM, 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków  | 10 | kg |  |  |  |  |  |
| 20 | **Mielonka tyrolska** bez MOM, 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków | 20 | kg |  |  |  |  |  |
| 21 | **Ogonówka** bez MOM, 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków | 40 | kg |  |  |  |  |  |
| 22 | **Parówki cienkie** bez MOM, 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków  | 200 | kg |  |  |  |  |  |
| 23 | **Parówki wege roślinne** na bazie białka roślinnego pszenicy i soi 200g | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
| 24 | **Pieczeń rzymska** bez MOM, 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków; wyrób blokowy | 20 | kg |  |  |  |  |  |
| 25 | **Pieczeń z serem żółtym** bez MOM, 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków; wyrób blokowy z żółtym serem w środku | 20 | kg |  |  |  |  |  |
| 26 | **Polędwica sopocka** bez MOM, 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków | 40 | kg |  |  |  |  |  |
| 27 | **Polędwiczka wędzona** bez MOM, 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków | 5 | kg |  |  |  |  |  |
| 28 | **Salami roślinne** na bazie białka roślinnego z pszenicy i grochu 100g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 29 | **Schab kruchy z wędzarni** bez MOM, 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków | 40 | kg |  |  |  |  |  |
| 30 | **Szynka gotowana z liściem** bez MOM, 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków | 30 | kg |  |  |  |  |  |
| 31 | **Szynka czosnkowa roślinna** na bazie białka roślinnego z pszenicy i ciecierzycy 120g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 32 | **Salceson z indyka** bez MOM, 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków | 40 | kg |  |  |  |  |  |
| 33 | **Schab Benedykta po żydowsku** bez MOM, 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków, z czosnkiem | 30 | kg |  |  |  |  |  |
| 34 | **Serdelki** bez MOM, 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 35 | **Serdelki roślinne** na bazie białka roślinnego z grochu 180g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 36 | **Szynka wędzona drobiowa (filet gotowany)** bez MOM, 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków | 40 | kg |  |  |  |  |  |
| 37 | **Szynkowa kiełbasa** bez MOM, 100% mięsa, bez konserwantów, bez dodatku wzmacniaczy smaku i dodatków | 40 | kg |  |  |  |  |  |
| 38 | Żeberka wędzone | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 39 | Szynka surowa zrazowa | 500 | kg |  |  |  |  |  |
| 40 | Łopatka b/k | 500 | kg |  |  |  |  |  |
| 41 | Schab b/k | 600 | kg |  |  |  |  |  |
| 42 | Słonina b/s | 30 | kg |  |  |  |  |  |
| 43 | Żeberka wieprzowe paski | 200 | kg |  |  |  |  |  |
|  | Razem |  |  |  |  |  |  |  |

(Uwaga!) Wyliczoną wartość zamówienia z poz. Razem należy przenieść do formularza ofertowego.

…………………………………………………

[(Data i podpis upoważnionej osoby lub osób)](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5CDownloads%5Cstrona)

**PODPIS należy złożyć pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

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

/pieczęć Wykonawcy/

Załącznik nr 2 do SWZ

**ZADANIE NR 5**

**Dostawy drobiu i wyrobów drobiowych**

Ceny oferty za wykonanie zadania / przedmiotu zamówienia:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa przedmiotu | Ilość | JM | Cena jednostkowa netto | Stawka Vat | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
| 1 | Filet z kurczaka podwójny | 600 | kg |  |  |  |  |  |
| 2 | Korpusy drobiowe ze skrzydłami | 300 | kg |  |  |  |  |  |
| 3 | Kurczak świeży | 10 | kg |  |  |  |  |  |
| 4 | Filet z indyka surowy | 50 | kg |  |  |  |  |  |
| 5 | Ćwiartka z kurczaka | 400 | kg |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |

(Uwaga!) Wyliczoną wartość zamówienia z poz. Razem należy przenieść do formularza ofertowego.

…………………………………………………

[(Data i podpis upoważnionej osoby lub osób)](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5CDownloads%5Cstrona)

**PODPIS należy złożyć pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

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

/pieczęć Wykonawcy/

Załącznik nr 2 do SWZ

**ZADANIE NR 6**

**Dostawy różnych produktów spożywczych.**

Ceny oferty za wykonanie zadania / przedmiotu zamówienia:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa przedmiotu | Ilość | JM | Cena jednostkowa netto | Stawka Vat | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
|  | **Ananas kawałki w lekkim syropie** 565g Składniki: Ananas, woda, cukier, regulator kwasowości - kwas cytrynowy. | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Baton zbożowy z miodem/żurawiną/czekoladą** Składniki: Pełnoziarniste płatki owsiane 61%, cukier trzcinowy, olej słonecznikowy, miód 3%, melasa trzcinowa, sól morska, emulgator lecytyny: (z soi); substancje spulchniające: węglany sodu; aromat. Produkt może zawierać mleko oraz orzechy, żurawina, czekolada - w zależności od rodzaju | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Baton zbożowy karmel/kakao** 25g Składniki karmelowy: Mąka 33% (kukurydziana, ryżowa, pszenna pełnoziarnista), substancje słodzące: maltitole; rozpuszczalny błonnik kukurydziany, nieutwardzony tłuszcz roślinny (palmowy nieutwardzony\*, shea) w zmiennych proporcjach, odtłuszczone mleko w proszku, syrop cukru inwertowanego, substancje utrzymujące wilgoć: glicerol, sorbitole; karmel 3% (skarmelizowany cukier), orzech arachidowy, nierafinowany cukier trzcinowy, serwatka w proszku (z mleka), olej słonecznikowy, sól morska, kakao, aromaty, emulgator: lecytyny (z soi).Składniki kakaowy: Mąka 33% (pszenna pełnoziarnista 24%, ryżowa, kukurydziana), substancje słodzące: maltitole; syrop cukru inwertowanego, rozpuszczalny błonnik kukurydziany, tłuszcze roślinne (palmowy nieutwardzony, shea), odtłuszczone mleko w proszku 4,4%, kakao, substancje utrzymujące wilgoć: glicerol, sorbitole; cukier trzcinowy nierafinowany, serwatka w proszku (z mleka) 2%, olej słonecznikowy, sól morska, cynamon, emulgator: lecytyny (z soi), aromaty. | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Baton orzechowo-migdałowy w czekoladzie** 40g Składniki: orzechy 27,7% (arachidowe, laskowe), syrop glukozowy, produkty pochodzące ze zbóż 19% (płatki owsiane, mąka kukurydziana, mąka ryżowa), czekolada 18% (miazga kakaowa, cukier, tłuszcz kakaowy, emulgator: lecytyna (z soi); naturalny aromat waniliowy), tłuszcz palmowy, substancja utrzymująca wilgoć: sorbitole; płatki migdałowe 2%, glukoza krystaliczna, cukier trzcinowy, aromat naturalny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy; emulgator: lecytyna (z soi), sól morska | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Biszkopty bezcukrowe** 100g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Bazylia** 10g | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Bulion rosół drobiowy** bez dodatku glutaminianu sodu, bez sztucznych barwników i aromatów, kostki 60g | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Bulion warzywny** bez glutaminianu sodu, bez sztucznych barwników i aromatów, kostki 60g | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Budyń waniliowy** **bez cukru** 40g  | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Budyń czekoladowy bez cukru** 38g | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Bułki śniadaniowe bezglutenowe** 3x40g 120g/op | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Cebulka marynowana perłowa** 370ml  | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Cebulka prażona** 100g  | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Ciasteczka owsiane naturalne** 138g | 500 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Ciasteczka owsiane z żurawiną** 135g | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Ciasteczka owsiane kakaowe** 150g | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Chleb z pełnego ziarna klasyczny bezglutenowy** 250g  | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Chrupki kukurydziane** 50g | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Chrzan tarty** 180g produkt otrzymany ze świeżych korzeni chrzanu, pozbawionych skórki, przetartych, z dodatkiem wody, octu spirytusowego, cukru, mleka w proszku, soli, oleju roślinnego, regulatora kwasowości – kwasu cytrynowego | 50 | kg |  |  |  |  |  |
|  | **Cukier biały kryształ** 1 kg | 2000 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Cukier puder** 400g  | 3 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Cukier wanilinowy** 32g  | 70 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Curry** 20g  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Cynamon** 20g  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Czosnek granulowany** 20g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Cieciorka puszka** 400ml | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Cząber suszony** 10g  | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Czekolada mleczna** 100g; bez wyrobów czekoladopodobnych | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Czekolada mleczna truskawkowa** 100g; bez wyrobów czekoladopodobnych | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Dżem niskosłodzony wiśniowy** 280g wiśnie, cukier, woda, substancja żelująca: pektyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy;Sporządzono z 40 g owoców na 100 g produktu. | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Dżem niskosłodzony truskawkowy** 280g truskawki, cukier, woda, substancja żelująca: pektyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy;Sporządzono z 40 g owoców na 100 g produktu. | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Dżem niskosłodzony z czarnych porzeczek** 280g czarne porzeczki, cukier, woda, substancja żelująca: pektyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy;Sporządzono z 40 g owoców na 100 g produktu. | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Dżem niskosłodzony brzoskwiniowy** 280g brzoskwinie, cukier, woda, substancja żelująca: pektyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy;Sporządzono z 40 g owoców na 100 g produktu. | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Dżem niskosłodzony z owocami leśnymi** 280g owoce leśne, cukier, woda, substancja żelująca: pektyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy;Sporządzono z 40 g owoców na 100 g produktu. | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Dżem niskosłodzony jabłkowy** 280g jabłka, cukier, woda, substancja żelująca: pektyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy;Sporządzono z 40 g owoców na 100 g produktu. | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Dżem niskosłodzony agrestowy** 280g agrest, cukier, woda, substancja żelująca: pektyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy;Sporządzono z 40 g owoców na 100 g produktu. | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Dżem niskosłodzony z czerwonej porzeczki** 280g czerwona porzeczka, cukier, woda, substancja żelująca: pektyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy;Sporządzono z 40 g owoców na 100 g produktu. | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Przyprawa uniwersalna** bez soli i glutaminianu sodu 1kg | 5 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Ciastka typu delicje** 147g rożne smaki | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Fasola konserwowa czerwona** 400g  | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Fasola konserwowa biała** 400g  | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Ciasteczka Zbożowe z Jagodą Bez Cukru** 300g | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Ciasteczka Zbożowe z Morelą bez cukru** 300g | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Ciasteczka Zbożowe Kakaowe Bez Cukru** 300g | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Gałka muszkatołowa mielona** 15g  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Goździki całe** 15g  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Granola czekoladowa** 350g bez dodatku pszenicybez oleju palmowegobez syropu glukozowego | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Granola orzechowa** 350g bez dodatku pszenicybez oleju palmowegobez syropu glukozowego | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Granola owocowa** 350g bez dodatku pszenicybez oleju palmowegobez syropu glukozowego | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Groch łuskany** 400g cały | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Groszek konserwowy** 400g  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Groszek ptysiowy do zup i sałatek** 80g  | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Grzanki z mąką pełnoziarnistą** 150g Składniki: mąka pszenna, mąka pszenna pełnoziarnista (42%), olej rzepakowy, ekstrat słodowy jęczmienny, serwatka w proszku (z mleka), sól, cukier, drożdże, jaja w proszku, emulgator: lecytyna słonecznikowa (zawiera mąkę pszenną). Może zawierać soję. | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Herbata granulowana czarna** 90g | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Herbata czarna torebki** 100szt | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Herbatniki maślane** 100g  | 600 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Hummus klasyczny** 115g  | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Hummus z suszonymi pomidorami** 115g  | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Hummus z papryką na ostro** 115g  | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Jabłka z brzoskwiniami prażone** słoik 720g Jabłka (75%), cukier, brzoskwinie (15%), skrobia, regulator kwasowości – kwas cytrynowy, przeciwutleniacz – kwas askorbinowy. | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Jabłka prażone słoik** 720g Jabłka (90%), cukier, skrobia, cynamon (0,2%), regulator kwasowości – kwas cytrynowy, przeciwutleniacz – kwas askorbinowy. | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Kakao ciemne** 80g gorzkie kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%) | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Kasza bulgur** 1kg | 30 | kg. |  |  |  |  |  |
|  | **Kasza gryczana prażona** 1kg | 300 | kg. |  |  |  |  |  |
|  | **Kasza jaglana z prosa** 1kg | 200 | kg. |  |  |  |  |  |
|  | Kasza jęczmienna wiejska 900g | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Kasza kukurydziana** 450g  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Kasza manna** 400g  | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Kawa rozpuszczalna zbożowa sypana** 150g | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Kawa rozpuszczalna zbożowa z karmelem** sypana 200g | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Kasza kuskus** 350g | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Ketchup pikantny, łagodny** 500g koncentrat pomidorowy, cukier, ocet, sól, ziele angielskie, goździki i inne przyprawy naturalne; bez dodatku sztucznych barwników, konserwantów i syropu glukozowo-fruktozowego | 250 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Kminek** 20g  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | Fix spaghetti bolognese 100% naturalne składniki, bez dodatku cukrów 38g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Koperek suszony** 10g  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Kotlety sojowe** 100g  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Kukurydza konserwowa** 400g  | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Koncentrat pomidorowy** 1kg, zawartość pomidorów min 30%, bez sztucznych barwników i konserwantów | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Kurkuma** 10g  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Liść laurowy** 8g  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Liść lubczyku** 10g  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Majeranek suszony** 10g | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Majonez stołowy słoik duży** 700 ml (żółtko jaja, olej, sól, woda,przyprawy naturalne) | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Majonez stołowy słoik mały** 280g skład (żółtko jaja, olej, sól, woda,przyprawy naturalne) | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron świderki** 400g | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron świderki pełne ziarno** 400g | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron spaghetti** 400g | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron spaghetti pełne ziarno** 400g | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron pióra** 400g | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron pióra pełne ziarno** 400g | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron nitki cięte** 400g | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron łazanki** 400g | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron jajeczny zacierka** 250g | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron wstążka** 400g | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron bezglutenowy krajanka** 250g  | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Makaron bezglutenowy wstążka** 250g  | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Mandarynki w syropie** 312g Składniki: Mandarynki, woda, cukier, regulator kwasowości - kwas cytrynowy. | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Masło orzechowe** 350g skład: prażone orzechy ziemne 100% | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Mąka ziemniaczana** 500g | 15 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Mąka wrocławska puszysta typ 500 do naleśników** 1 kg | 100 | kg |  |  |  |  |  |
|  | **Mąka poznańska typ 500 do pierogów** 1 kg | 100 | kg |  |  |  |  |  |
|  | **Mąka uniwersalna drobno mielona typ 520 do zup i sosów** 1 kg | 300 | kg |  |  |  |  |  |
|  | **Mieszanka bezglutenowa uniwersalna** 1 kg  | 10 | kg |  |  |  |  |  |
|  | **Marmolada miękka** 600g skład: jabłka, róża, aronia, czarne porzeczki, cukier, regulator kwasowości-kwas cytrynowy, substancja konserwująca-sorbinian potasu, aromat różany. | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Mieszanka studencka** 40g | 600 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Migdały kalifornijskie** 60g | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Miód naturalny** 1kg lipowy, wielokwiatowy | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Miód 25g monoporcja** karton 96szt.  | 3 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Mleczko kokosowe białe** 400ml Składniki: ekstrakt kokosowy 85%, woda, emulgator: E435 | 15 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Morela suszona** 250g | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Mus jabłkowy** 100g monoporcja 100% owoców, bez dodatku cukrów | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Mus 100%** cukinia kiwi szpinak; bez dodatku cukrów | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Mus 100%** dynia jabłko banan; bez dodatku cukrów | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Musztarda francuska** 175g Składniki. woda, GORCZYCA, ocet spirytusowy, cukier, sól, ocet jabłkowy, przyprawy, zioła, substancje zagęszczające: guma guar, guma ksantanowa; barwnik: kurkumina. | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Musztarda sarepska** 175g Składniki woda, gorczyca biała, ocet spirytusowy, gorczycaczarna, cukier, sól, aromat, ekstrakt z kurkumy. | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Musztarda Dijon** 175g Skład: woda, gorczyca, ocet spirytusowy, sól, kwas: kwas cytrynowy. | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Muesli tropikalne** 350g Pełnoziarniste płatki owsiane 38,2%, mieszanka suszonych i kandyzowanych owoców 22,5% [suszony daktyl (daktyl, mąka ryżowa), kandyzowany ananas (ananas, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), kandyzowana papaja (papaja, cukier)], pszenica, grys kukurydziany, cukier trzcinowy, mąka (jęczmienna, kukurydziana), tłuszcz palmowy nieutwardzony, ekstrakt słodu jęczmiennego, melasa trzcinowa, syrop glukozowy, sól morska, aromat, emulgator: lecytyny (z soi). | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Muesli tradycyjne** 350g Pełnoziarniste płatki owsiane 50%, rodzynki 25% (rodzynki, olej roślinny: olej bawełniany lub/i olej słonecznikowy lub/i olej rzepakowy), pszenica, migdały 4%, ekstrakt słodu jęczmiennego, sól morska. | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Muesli Fruit** 350g Mieszanka suszonych owoców 34 % [daktyle (daktyle, mąka ryżowa), chipsy bananowe (banan, olej kokosowy, cukier trzcinowy), żurawina słodzona (żurawina, cukier trzcinowy, olej słonecznikowy), jabłko suszone (jabłko, sok cytrynowy z koncentratu)], pełnoziarniste płatki owsiane 30,9 %, pszenica, grys kukurydziany, cukier trzcinowy, mąka (jęczmienna, kukurydziana), tłuszcz palmowy nieutwardzony, ekstrakt słodu jęczmiennego, melasa trzcinowa, syrop glukozowy, sól morska, aromat, emulgator: lecytyny (z soi). | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Nasiona chia - szałwia hiszpańska** 400g | 5 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Napój owsiany bez dodatku cukru wegański** 0,33l | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Napój czekoladowy** wegański 0,33l | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Natka pietruszki suszona** 10g  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Ocet balsamiczny** 250ml  | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Ocet jabłkowy** 6% 500ml  | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Ogórki konserwowe** 900g Skład: Ogórki , woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy (zawierają gorczycę).  | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Olej rzepakowy** z pierwszego tłoczenia 1l | 600 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Oliwa z oliwek** z pierwszego tłoczenia na zimno 500ml | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Oliwki czarne** bez pestek 950g | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Oregano** 10g  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Orzechy włoskie** 150g  | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Bułka tarta bezglutenowa** 500g | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Paprykarz wegański z kaszą jaglana** 180g | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Pasta meksykańska warzywna** 120g | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Pasta warzywna z nutą curry** 190g skład: marchew 48,5%, seler 20,8%, olej rzepakowy, woda,mąka fasolowa, mąka grochowa, błonnikziemniaczany i grochowy, cebula 2,1%, dynia 1%,szpinak 0,7%, sól, cukier, przyprawy, aromaty(seler), ekstrakt drożdżowy. | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Pasta warzywna z nutą czosnku niedźwiedziego** 190g skład: brokuły 28,1%, szpinak 21,1%, cukinia 17,6%, olejroślinny rzepakowy, mąka fasolowa, mąka grochowa,błonnik ziemniaczany i grochowy, woda, por 3,5%,sól, przyprawy, czosnek niedźwiedzi 0,02%. | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Pasta paprykowa** typu Ajvar 300ml Papryka (76%), bakłażany (12%), olej słonecznikowy, ocet spirytusowy, koncentrat pomidorowy (2,6%), sól, ostra papryka (1%), cukier, przyprawy. | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Pasta ze słonecznika z pomidorami** w słoiku 175g  | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Passata pomidorowa** 690g Składniki: pomidory, sól morska. Sporządzone ze 190g pomidorów na 100g produktu. | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Pasztet sojowy z pomidormi** 113g  | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Pasztet sojowy z papryką** 113g  | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Pasztet sojowy z pieczarkami** 113g  | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Pasztet sojowy z koperkiem** 113g  | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Pasztet sojowy klasyczny** 113g  | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Pasztet dworski z indykiem** 160g Składniki: mięso z indyka 49 %, tłuszcz wieprzowy, woda, wątroba wieprzowa, białko sojowe, skrobia ziemniaczana, przyprawy i ekstrakty przypraw, emulgator: E472c, stabilizator: karagen, ekstrakt drożdżowy, aromaty, sól morska, cebula suszona, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy. | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Papryka chili/ostra** 10g  | 500 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Papryka konserwowa** 720ml  | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Papryka wędzona** 20g  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Papryka mielona słodka** 10g | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Pestki dyni łuskane** 200g  | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Pesto zielone** 140g Składniki: bazylia 66%, olej słonecznikowy 14%, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia 14%, orzechy nerkowca 4%, sól, sok z cytryn\*, płatki ziemniaczane, regulator kwasowości: kwas mlekowy | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Pieczarki marynowane** 800g  | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Płatki orkiszowe** 300g  | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Patison marynowany** 560ml  | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Pieprz cytrynowy** 20g | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Pieprz kolorowy** (ziarnisty) 1kg | 5 | kg |  |  |  |  |  |
|  | **Pieprz naturalny** 1 kg (mielony) | 5 | kg |  |  |  |  |  |
|  | **Przyprawa do mięsa wieprzowego** 1 kg bez konserwantów i sztucznych barwników i wzmaczniaczy smaku | 5 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Przyprawa do drobiu** 1 kg bez konserwantów i sztucznych barwników i wzmaczniaczy smaku | 5 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Przyprawa do gyrosa** 30g | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Przyprawa do ryb** 40g  | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Pieprz ziołowy** 360g  | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Płatki jęczmienne błyskawiczne** 500g  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Płatki jaglane** 200g  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Płatki migdałowe** 75g  | 5 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Płatki śniadaniowe kukurydziane** 500g typu Corn Flakes Składniki: Grys kukurydziany 99,8%, nierafinowany cukier trzcinowy, sól morska, melasa cukru trzcinowego; Produkt może zawierać: gluten, mleko oraz soję. | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Płatki śniadaniowe czekoladowe** 250g Składniki: Mąka 76%: pszenna pełnoziarnista 45%, kukurydziana, ryżowa, cukier, syrop z pszenicy i słodu jęczmiennego, kakao 6,2%, olej słonecznikowy, sól, aromaty, emulgator: lecytyny; substancje wzbogacające: niacyna, witamina b6, tiamina, witamina d produkt może zawierać mleko, soję. | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Płatki owsiane górskie** 400g | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Pomidory krojone puszka** 2550g skład: pomidory (60%), sok pomidorowy (39,5%), sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Pomidory suszone w oleju** 280g Skład: pomidory suszone nasączone 59% (pomidory suszone, woda, sól, ocet winny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy), olej rzepakowy, przyprawy. | 70 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Proszek do pieczenia** 30g | 5 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Ptasie mleczko** 330g waniliowe | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Rodzynki sułtańskie** 125g  | 70 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Rozmaryn** 10g  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Ryż biały** 1kg  | 400 | kg |  |  |  |  |  |
|  | **Ryż brązowy** 1kg | 200 | kg |  |  |  |  |  |
|  | **Sałatka hetmańska** 500ml Składniki: buraki ćwikłowe (53%), woda, kapusta biała (8%), cebula (5%), ocet spirytusowy, cukier, olej rzepakowy, sól, przyprawy.  | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  |  **Sałatka obiadowa** 900ml Skład: woda, kapusta biała 28%, marchew 9%, ogórki kwaszone (ogórki, sól, przyprawy) 5%, cebula 4%, ocet spirytusowy, cukier, papryka 3%, sól, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy. | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Sałatka picles** 900ml Składniki: ogórki (41%), woda, marchew (6%), cebula (6%), ocet spirytusowy, papryka (4%), cukier, sól. | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Sałatka z zielonych pomidorów** 900ml Składniki: pomidor zielony (38%), marchew (9%), papryka (6%), cebula (4%), woda, ocet spirytusowy, cukier, sól.  | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Sałatka szwedzka** 900ml Składniki: ogórki, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy - zawierają gorczycę. | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Siemię lniane** 200g | 5 | szt. |  |  |  |  |  |
|  |  **Seler paski marynowany** 300g Seler, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól. | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Sezam biały łuskany** 250g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Sezamki klasyczne** 27g Składniki: ziarno sezamowe (49%), syrop glukozowy, cukier. Produkt może zawierać orzeszki arachidowe oraz orzechy. | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Słonecznik łuskany ziarna** 300g  | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Smalczyk wegański z boczniakiem** 170g  | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Smalczyk wegański z jabłkiem i cebulką** 175g  | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Soczewica czerwona** 350g  | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Soczewica zielona** 350g  | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Soda oczyszczona** 70g  | 5 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Sok jabłkowy 100%** 200ml kartonik; bez dodatku cukru | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Sok mandarynkowy 100%** 200ml kartonik; bez dodatku cukru | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Sok wieloowocowy 100%** 200ml | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Sok 100% jabłko** 300ml szkło, bez dodatku cukru | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Sok 100% multiwitamina** 300 ml; bez dodatku cukru | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Sok warzywny z burakiem i marchwią**, 330ml szkło; bez dodatku cukru | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Sok warzywno-pomidorowy 100%**, 330ml szkło, bez dodatku cukru | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Sos ogrodowy** 700g | 5 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Sos sojowy** (jasny/ciemny)o obniżonej zawartości soli 150g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Sól stołowa jodowana** 1kg | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Sucharki bezcukrowe** 285g  | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Szczaw konserwowy** 315g Składniki: Szczaw, sól. | 25 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Szczaw siekany** 270g Składniki: szczaw 84%, woda, sól. Produkt może zawierać seler, gorczycę. | 25 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Bombonierka orzech w karmelu i czekoladzie** 125g | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Tortilla pszenna** 250g Mąka pszenna, woda, olej rzepakowy, stabilizator: glicerol, fermentowana mąka pszenna, gluten pszenny, regulator kwasowości: kwas jabłkowy, emulgator: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, substancje spulchniające: węglany sodu, glukoza (z pszenicy), środek do przetwarzania mąki: l-cysteina | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Tymianek** 10g  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Wafle ryżowe z polewą malinową** 24g  | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Wafle ryżowe różne smaki** 130g  | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Ziele angielskie** 1kg | 10 | kg |  |  |  |  |  |
|  | **Zioła prowansalskie** 1kg | 10 | kg |  |  |  |  |  |
|  | **Żurek na zakwasie karton 1l koncentrat**  Woda, przeciery warzywne w zmiennych proporcjach (4%) (z cebuli, ziemniaków), mąki: żytnia i pszenna (zawierają gluten), naturalny zakwas żytni (1%) (gluten), tłuszcz wieprzowy, serwatka (mleko, laktoza), sól, laktoza (mleko), białko mleka, odtłuszczone mleko w proszku, ekstrakt grzybowy, przyprawy i ekstrakty przypraw  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | **Żurawina suszona** 100g  | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |

(Uwaga!) Wyliczoną wartość zamówienia z poz. Razem należy przenieść do formularza ofertowego.

……………………………………

[(Data i podpis upoważnionej osoby lub osób)](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5CDownloads%5Cstrona)

**PODPIS należy złożyć pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

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

/pieczęć Wykonawcy/

Załącznik nr 2 do SWZ

**ZADANIE NR 7**

**Dostawy ryb i ryb przetworzonych.**

Ceny oferty za wykonanie zadania / przedmiotu zamówienia:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa przedmiotu | Ilość | JM | Cena jednostkowa netto | Stawka Vat | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
| 1 | Filety z dorsza standard A do 5% glazury | 150 | kg |  |  |  |  |  |
| 2 | Filety z miruny ze skórą standard A do 5% glazury | 150 | kg |  |  |  |  |  |
| 3 | Konserwa śledź w oleju 170g  | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
| 4 | Konserwa śledź w pomidorach 170g  | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
| 5 | Konserwa szprot w oleju 170g  | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
| 6 | Konserwa szprot w pomidorach 170g  | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
| 7 | Makrela wędzona | 30 | kg |  |  |  |  |  |
| 8 | Łosoś norweski filet | 20 | kg |  |  |  |  |  |
| 9 | Łosoś atlantycki plastry wędzone na zimno  | 5 | szt. |  |  |  |  |  |
| 10 | Paprykarz szczeciński 135g  | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
| 11 | Sardynki w oleju 110g | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
| 12 | Sardynki w pomidorach 170g | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
| 13 | Śledź po wiejsku 1kg | 20 | kg |  |  |  |  |  |
| 14 | Tuńczyk w kawałkach w oleju 170g  | 15 | szt. |  |  |  |  |  |
| 15 | Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym 170g  | 15 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |

(Uwaga!) Wyliczoną wartość zamówienia z poz. Razem należy przenieść do formularza ofertowego.

…………………………………………………

[(Data i podpis upoważnionej osoby lub osób)](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5CDownloads%5Cstrona)

**PODPIS należy złożyć pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

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

/pieczęć Wykonawcy/

Załącznik nr 2 do SWZ

**ZADANIAE NR 8**

**Dostawy mleka i przetworów mlecznych.**

Ceny oferty za wykonanie zadania / przedmiotu zamówienia:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa przedmiotu | Ilość | JM | Cena jednostkowa netto | Stawka Vat | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
| 1 | **Drożdże spożywcze** domowe 100g | 5 | szt. |  |  |  |  |  |
| 2 | **Jogurt pitny** bez dodatku cukrów - 300ml, różne smaki, typu Pure Składniki rodzaju truskawka-banan: jogurt (z mleka), owoce 39% (truskawki 25%, banany 14%, owies mielony 0,4%). | 1 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 3 | Jogurt owocowy + owoce mango, banan, marakuja 195g typu Pure | 1 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 4 | **Jogurt owocowy + owoce** banan, borówka, 195g typu Pure | 1 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 5 | **Jogurt owocowy** 150g, różne smaki, bez dodatku cukru | 1 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 6 | **Jogurt owocowy z muesli**, 200g Składniki: Jogurt\*, cukier, owoce 7% (maliny 2,3%, ananasy 1,8%, sok ananasowy z koncentratu 1,6%, sok malinowy z koncentratu 1,3%), musli 2,5% (otręby pszenne, płatki owsiane, pszenica, siemię lniane, ziarna słonecznika, orzechy laskowe), koncentrat soku z buraków czerwonych, aromat \*zawiera składniki pochodzące z mleka oraz żywe kultury bakterii. jogurt\*, cukier, owoce 7% (truskawki 2,1%, mus bananowy z koncentratu 1,9%, banany 1,8%, sok truskawkowy z koncentratu 1,2%), musli 2,5% (otręby pszenne, płatki owsiane, pszenica, siemię lniane, ziarna słonecznika, orzechy laskowe), koncentrat soku z buraków czerwonych, aromat.\*zawiera składniki pochodzące z mleka oraz żywe kultury bakterii. | 1 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 7 | **Jogurt typu greckiego** 400 ml | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
| 8 | **Kefir naturalny** 400g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 9 | **Jogurt naturalny** 150ml Składniki: mleko,żywe kultury bakterii jogurtowych | 1 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 10 | **Jogurt naturalny bez laktozy** 150ml  | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 11 | **Jogurt naturalny** 350g  | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
| 12 | **Masło extra** 200g (min 82 % tłuszczu) bez oleju palmowego | 1 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 13 | **Masło mini** 10g min 82% tłuszczu | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 14 | **Masło bez laktozy** 200g  | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
| 15 | **Mleko 2% butelka** 1 litr | 1 300 | l |  |  |  |  |  |
| 16 | **Mleko bez laktozy** 1,5% karton 1 litr | 50 | l |  |  |  |  |  |
| 17 | **Mleko pasteryzowane w kartoniku ze słomką** 3,5% 200ml, różne smaki | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
| 18 | **Mozzarella ser blok** 1kg | 30 | kg |  |  |  |  |  |
| 19 | **Mozarella kulki mini w zalewie** 150g | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
| 20 | **Maślanka naturalna** 1kg  | 30 | kg |  |  |  |  |  |
| 21 | **Maślanka smakowa** 400g truskawkowa Składniki: maślanka naturalna, mleko, cukier, 4,5% truskawkowy przecier (z zagęszczonego przecieru), maślanka w proszku, skrobia, koncentrat z: czarnej marchwi i soku z buraka ćwikłowego, aromaty naturalne, żywe kultury bakterii mlekowych. | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
| 22 | **Ser sałatkowo-kanapkowy typu feta** 270g półtłusty Składniki: mleko, sól,regulator kwasowości E575 | 70 | szt. |  |  |  |  |  |
| 23 | **Ser sałatkowo-kanapkowy typu feta bez laktozy** 270g  | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
| 24 | **Ser pleśniowy pełnotłusty naturalny typu camembert** 120g  | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
| 25 | **Ser w plastrach klasyczny** 150g Składniki: ser solankowy 75% (mleko, sól, regulator kwasowości: lakton kwasu glukonowego), masło, woda, żelatyna wieprzowa, błonnik roślinny - bambusowy, stabilizatory: karagen, mączka chleba świętojańskiego, mleko w proszku odtłuszczone, sól. | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
| 26 | **Serek puszysty** twarogowy rożne smaki typu almette 150g  | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
| 27 | **Serek typu włoskiego capresi** 250g  | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
| 28 | **Serki topione opakowanie okrągłe** 180g  | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
| 29 | **Serek topiony bez laktozy** 130g  | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
| 30 | **Serek topiony kremowy** podłużny 90g śmietankowy | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
| 31 | **Ser żółty** (różne gat.) klasa I, bez oleju palmowego i mleka w proszku | 300 | kg |  |  |  |  |  |
| 32 | **Serek homogenizowany** różne smaki 150g - wanilia, naturalny, truskawkowy, stracciatella, ciasteczkowy, kokosowy skład:mleko, śmietanka, cukier, kultury bakterii mlekowych | 1 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 33 | **Serek wiejski lekki** 150g, 3% tłuszczu | 1 500 | szt. |  |  |  |  |  |
| 34 | **Śmietanka do zup i sosów 12%** 500ml | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 35 | **Śmietanka deserowa** 330ml 30% | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 36 | **Śmietanka deserowa 30% bez laktozy** 330ml | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
| 37 | **Śmietana 12% naturalna** 400g  | 1 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 38 | **Tofu naturalne** 250g kostka  | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
| 39 | **Tofu wędzone** 250g kostka  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 40 | **Twaróg klinek** 250g różne smaki; ser twarogowy ręcznie formowany z dodatkami  | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
| 41 | **Twaróg półtłusty wiejski** 1 kg | 1500 | kg |  |  |  |  |  |
| 42 | **Twaróg wiejski chudy** 0% tłuszczu kostka 200g  | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 43 | **Twaróg bez laktozy półtłusty** 230g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |

(Uwaga!) Wyliczoną wartość zamówienia z poz. Razem należy przenieść do formularza ofertowego.

…………………………………………………

[(Data i podpis upoważnionej osoby lub osób)](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5CDownloads%5Cstrona)

**PODPIS należy złożyć pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

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

/pieczęć Wykonawcy/

Załącznik nr 2 do SWZ

**ZADANIE NR 9**

**Dostawy jaj.**

Ceny oferty za wykonanie zadania / przedmiotu zamówienia:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa przedmiotu | Ilość | JM | Cena jednostkowa netto | Stawka Vat | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
| 1 | Jajka klasy L ściółkowe lub wolny wybieg  | 1 500 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |

(Uwaga!) Wyliczoną wartość zamówienia z poz. Razem należy przenieść do formularza ofertowego.

…………………………………………………

[(Data i podpis upoważnionej osoby lub osób)](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5CDownloads%5Cstrona)

**PODPIS należy złożyć pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

Załącznik nr 3 do SWZ

Wzór umowy

UMOWA DOSTAWY NR ..../ 20....

zawarta w dniu .................... w Nałęczowie pomiędzy :

Państwowe Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie

ul. Lipowa 30, 24-140 Nałęczów

reprezentowanym przez:

Jolanta Woźniakowska – Dyrektor

z kontrasygnatą Głównej Księgowej - Mariola Lewtak- Kowalczyk

zwanym dalej **Zamawiającym**

a

........................................................................................................................................ z siedzibą w..................................................... przy ul. .................................nr.........

reprezentowanym przez:

......................................................,

zwanym dalej **Wykonawcą,**

NIP ................................................

o treści następującej:

§ 1.

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do realizacji sukcesywne dostarczanie produktów żywnościowych zwanych dalej towarem, do Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie w 2025 roku.

2. Szczegółowy zakres zamówienia zawiera załącznik nr 1, a ceny jednostkowe towaru, zawiera załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

3. Maksymalną wartość przedmiotu zamówienia strony ustalająca na podstawie załącznika nr 2 zadanie nr........do SWZ, formularz asortymentowo-cenowy na kwotę ogółem: PLN brutto/słownie: ................................................................../,w tym wartość netto .........................PLN/słownie .................................../,wartość VAT ............. PLN

z zastrzeżeniem zmiany w zakresie zamówienia w przypadku zmiany ilości żywionych osób.

4. Wynagrodzenie należne dostawcy z tytułu wykonania niniejszej umowy obejmuje wszelkie koszty, jakie zobowiązany jest on ponieść w związku z realizacją umowy.

Zadanie nr .... dostawa ......................................termin dostawy od 02.01.2025 do 31.12.2025.

§ 2

1. Produkty żywnościowe objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno -epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego tj., w sposób zapewniający świeżość (wraz z utrzymaniem ciągu chłodniczego od Producenta do Zamawiającego), zapobiegający utracie walorów smakowych i odżywczych;.

2. Ponadto wszystkie artykuły muszą jednocześnie spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 poz.1154). oraz warunki zawarte w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006 (Dz.U.2023 poz.1448).

3. Produkty spożywcze muszą być dostarczane samochodem własnym dostawcy w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu asortymentowo-cenowym lub opakowaniu o gramaturze bardzo zbliżonej, wydanie towaru obejmuje rozładunek w miejscu dostawy tj. magazyn Zamawiającego. Wykonawca zabezpiecza należycie towar na czas przewozu i ponosi całkowitą odpowiedzialność za asortyment i jakość zamawianego towaru.

4. Towar zakwestionowany (ujawnienie wad jakościowych towaru)Wykonawca wymieni na inny pełnowartościowy w terminie uzgodnionym z Zamawiającym - dotyczy produktów dostarczanych dwa lub trzy razy w tygodniu, natomiast produkty dostarczane codziennie do godziny 11.00 od zakwestionowania towaru. Zamawiający odmówi przyjęcia dostawy w przypadku: stwierdzenia nieświeżości dostarczanego artykułu, dostarczenia innego asortymentu niż zamówiony, dostarczenia artykułów w terminie nie uzgodnionym z Zamawiającym, dostarczenia ilości artykułów niezgodnych z zamówieniem. W razie stwierdzenia wad lub braków w dostarczonym asortymencie, Zamawiający odmówi jego przyjęcia oraz telefonicznie zgłosi reklamację Wykonawcy. W przypadku ujawnienia wad jakościowych artykułów, których nie można było stwierdzić w chwili dostawy, Zamawiający niezwłocznie po ich wykryciu powiadomi Wykonawcę o tym fakcie za pomocą telefonu lub drogi elektronicznej. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany artykułu wadliwego lub o obniżonej jakości na artykuły właściwe jakościowo, tj.: zgodne z opisem zamówienia w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.

5. Na prośbę Zamawiającego, Wykonawca przedłoży dowody potwierdzające zgodność dostarczonych towarów z obowiązującymi normami jakości artykułów żywnościowych dopuszczonych do sprzedaży.

6. Wykonawca zobowiązuje się w przypadku zaistnienia nieprzewidzianych okoliczności uniemożliwiających wykonawcy terminowe zrealizowanie dostawy, w ciągu 45 minut zapewnić usługę zastępczą, aby dowóz produktów a tym samym przygotowanie i podanie posiłku mogło odbyć się terminowo, pod rygorem zastosowania przez Zamawiającego zakupu interwencyjnego.

7. Wykonawca udziela gwarancji na przydatność do spożycia dostarczonych produktów, przy czym terminy ważności produktów dostarczanych będą miały minimum ¾ okresu przydatności do spożycia deklarowanego przez producenta w dniu dostawy a w przypadku zadania nr 6 minimum 1 rok.

8. Integralną część niniejszej umowy stanowią:

a) oferta wraz z formularzem cenowym złożona w postępowaniu o udzielenie zamówienia,

b) specyfikacja warunków zamówienia.

§ 3

1. Zamawiającemu służy prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości towarów stanowiących przedmiot dostawy, a wynikającej z załącznika nr 2 do umowy w zależności od liczby żywionych osób. Ponadto Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości całego przedmiotu zamówienia w szczególności w sytuacji podjęcia decyzji o nauce zdalnej uczniów wywołanej np. pandemią, konfliktem zbrojnym, problemem energetycznym. Wykonawca zrzeka się wszelkich roszczeń związanych ze zmniejszeniem lub zwiększeniem ilości przedmiotu dostawy.

2. Za datę wykonania umowy uważa się datę dostarczenia Zamawiającemu ostatniej partii przedmiotu zamówienia lub termin zakończenia trwania umowy.

§ 4

1. Wykonawca zapoznał się z dokumentacją i zaakceptował wszystkie dokumenty wchodzące w skład dokumentacji w postępowaniu.

2. Warunkiem wystawienia faktury przez Wykonawcę jest wykonanie dostawy zamówionej partii przedmiotu zamówienia i potwierdzeniu odbioru podpisem uprawnionej osoby upoważnionej ze strony Zamawiającego.

§ 5

Zapłata należności następować będzie przelewem w ciągu …... dni na konto w Banku

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

§ 6

1. Umowa zostaje podpisana na czas określony tj. od dnia 02.01.2025 r. do dnia 31.12.2025 r.

2. Strony ustalają, że w przypadku powtarzających się zastrzeżeń co do jakości towarów oraz terminu dostaw, Zamawiający dopuszcza możliwość zerwania umowy po uprzednim poinformowaniu o tym fakcie Wykonawcy.

3. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy za 30 - dniowym okresem wypowiedzenia w przypadku:

a) upadłości lub rozwiązania firmy Wykonawcy oraz gdy zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy w zakresie uniemożliwiającym prawidłową realizację przedmiotu zamówienia,

b) gdy Wykonawca trzykrotnie nie dotrzymał terminu dostawy lub jakości towarów. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 7

W sprawach nie uregulowanych w umowie będą miały zastosowanie przepisy ustawy Kodeks Cywilny.

§ 8

1. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu kary umowne w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20% wynagrodzenia brutto w umowie.

2. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy kary umowne w przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego w całości (z wyłączeniem odstąpienia od umowy przez Zamawiającego w razie zaistnienia okoliczności powodujących, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy), w wysokości 20 % wynagrodzenia brutto określonego w umowie.

3. Jeżeli szkody poniesione przez strony przewyższą wysokość zastrzeżonych kar umownych, każda ze stron może dochodzić pozostałej części odszkodowania na zasadach ogólnych.

§ 9

1. Strony umowy mogą żądać zmiany wynagrodzenia (odpowiednio podwyższenia lub obniżenia).
2. Pierwsza waloryzacja wynagrodzenia może nastąpić po upływie 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy. Każda kolejna waloryzacja wynagrodzenia może nastąpić co 3 miesiące po pierwszej waloryzacji.
3. Ceny jednostkowe mogą podlegać waloryzacji, w oparciu o kwartalny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych publikowany przez GUS (tzw. klauzula waloryzacyjna), na wniosek Wykonawcy. Waloryzacja przysługuje Wykonawcy, jeżeli ceny wzrosły lub zmalały w oparciu o wyżej wymieniony wskaźnik o co najmniej 5%.
4. Maksymalna wartość wszystkich zmian wynagrodzenia wprowadzonych na podstawie niniejszego ustępu w okresie umowy nie może przekroczyć 10% całkowitej wartości brutto umowy, o której mowa w § 1 ust. 3.
5. Zmiana wynagrodzenia będzie dotyczyć wynagrodzenia za dostawy jeszcze niewykonane.
6. Zmiana kwoty wynagrodzenia, o którym mowa w pkt 3. niniejszego paragrafu, nastąpi o połowę wartości zmiany cen materiałów i kosztów związanych z realizacją zamówienia, wynikającej z zastosowania Wskaźników GUS.
7. Ewentualne zwiększenie wynagrodzenia nie będzie dotyczyć okresu, w którym przedmiot umowy będzie realizowany w warunkach opóźnienia niezawinionego przez Zamawiającego.
8. Strony umowy ustalają maksymalną wartość zmiany wynagrodzenia w efekcie zastosowania powyższych postanowień na poziomie do 5% kwoty wynagrodzenia brutto określonej w § 1 ust. 2 niniejszej umowy.
9. Strona umowy składając wniosek o zmianę wysokości wynagrodzenia powinna przedstawić w szczególności:
10. wyliczenie wnioskowanej kwoty zmiany wynagrodzenia,
11. dowody na to, że wliczona do wniosku wartość towarów i innych kosztów nie obejmuje kosztów towarów i usług zakontraktowanych lub nabytych przed okresem objętym wnioskiem, w szczególności kopie umów i faktur z dowodem ich opłacenia,
12. dowody na to, że zmiana cen towarów lub kosztów miała wpływ na koszt realizacji zamówienia.
13. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z
postanowieniami ust. 2 niniejszego paragrafu, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego Podwykonawcy, z którym zawarł umowę,
w zakresie odpowiadającym zmianom cen towarów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki: przedmiotem umowy są dostawy lub usługi oraz okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy.
14. We wniosku o dokonanie zmian, Strona winna uzasadnić konieczność takich zmian, a powołane okoliczności potwierdzić załączonymi do wniosku stosownymi oświadczeniami i dokumentami.
15. W przypadku niewystarczającego uzasadnienia, Zamawiający ma prawo nie wyrazić zgody na dokonanie zmian Umowy.
16. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy wymagają akceptacji obu stron i formy pisemnego aneksu, pod rygorem nieważności.
17. Zamawiający zgodnie z art. 455 Prawa zamówień publicznych przewiduje możliwość wprowadzenia zmian do treści zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w następującym zakresie:

1) zmiany ceny jednostkowej, a tym samym wynagrodzenia w przypadku zmiany ustawowej stawki podatku od towarów i usług, - w takim przypadku wartość wynagrodzenia netto nie ulega zmianie, jedynie wartość wynagrodzenia brutto zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów. Zmiana wynagrodzenia odnosić się będzie do części przedmiotu umowy niezrealizowanej, po dniu wejścia w życie przepisów zmieniających lub wprowadzających stawkę podatku od towarów i usług VAT oraz do części przedmiotu umowy, do której zastosowanie znajdzie zmiana stawki podatku od towaru i usług VAT lub wprowadzenie nowego podatku. Niniejsze ma również zastosowanie w przypadku wprowadzenia zerowej stawki VAT,

2) zmianą w obowiązujących przepisach prawnych,

3) w przypadku wycofania z obrotu lub zaprzestania produkcji asortymentu będącego przedmiotem niniejszej umowy - Zamawiający dopuszcza możliwość zaoferowania odpowiednika asortymentu/towaru będącego przedmiotem umowy w ramach tego samego gatunku, tych samych cech, walorów itp. oraz spełniającego wymagania,

4) zmiany innych przepisów dotyczących przedmiotu zamówienia, w szczególności dotyczących grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, przepisów dotyczących bezpieczeństwa i higieny oraz obrotu, handlu środkami spożywczymi objętymi przedmiotem zamówienia,

5) wystąpienia siły wyższej, co uniemożliwia należyte wykonanie przedmiotu umowy. Za przypadek siły wyższej uważa się wydarzenia powstałe niezależnie od woli Stron umowy, o charakterze zewnętrznym, zaistniałe po dniu zawarcia niniejszej Umowy, a które przy dochowaniu należytej staranności nie były i nie mogły być przewidziane lub też wydarzenia o opisanym charakterze, istniejące w momencie podpisania umowy, których skala i skutki nie były możliwe do przewidzenia, ani których następstwom nie można było zapobiec, uniemożliwiające wykonanie obowiązków Stron wynikających z niniejszej Umowy. Przykładowo przypadkami „Siły Wyższej” mogą być: katastrofy, wojny i wojny domowe, strajk generalny, stany klęski żywiołowej, nieprzewidywalne działania sił natury, embarga, epidemie lub wprowadzone przepisy prawa uniemożliwiające dotrzymanie warunków Umowy.

§ 10

1. Umowę spisano w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

2. Zobowiązanie wynikające z operacji gospodarczej stanowiącej przedmiot umowy mieści się w planie finansowym wydatków i jednostka posiada środki finansowe na ich pokrycie.

 ................................... …………………………

 Wykonawca Zamawiający

OŚWIADCZAM, ŻE AKCEPTUJĘ PROJEKT NINIEJSZEJ UMOWY

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

/ podpis Wykonawcy/

Załącznik nr 4 do SWZ

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

 Wykonawca/Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE**

**o spełnianiu warunków wynikających z art. 112 ustawy PZP**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawy Prawo Zamówień Publicznych na:

Sukcesywną dostawę produktów żywnościowych do Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie w 2025 r.

Ja.......................................................................

 /imię i nazwisko/

reprezentując firmę:

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

 /nazwa firmy/

Oświadczam, że:

1) Jestem uprawniony do występowania w obrocie prawnym, spełniam warunki udziału w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia.

2) Posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają posiadanie takich uprawnień.

3) Posiadam/ nie posiadam zdolność techniczną lub zawodową oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia\*.

4) Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam(y) własnoręcznym podpisem świadom(i) odpowiedzialności karnej z art. 297 kk.

.........................., dnia. ........................ ……………......................................

*Podpis osób uprawnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy oraz pieczątka*

**PODPIS należy złożyć pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

Załącznik nr 5 do SWZ

Wykonawca:

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

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

*(pełna nazwa/firma, adres,*

 *w zależności od podmiotu:*

*NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

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

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

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU**

 **Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

**składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa PZP),**

dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu

na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

pn. „Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych ***do Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie*** w 2025 roku”, prowadzonego przez Państwowe Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie Znak sprawy: **Spec.żyw.263.4.2024**.

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Specyfikacji warunków zamówienia.

1. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1  ustawy PZP.

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

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam(y) własnoręcznym podpisem świadom(i) odpowiedzialności karnej z art. 297 kk.

..................................... dnia .............................

…………………………………………………………..

*/podpis Wykonawcy lub*

 *upoważnionego przedstawiciela/*

**PODPIS należy złożyć pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

Załącznik nr 6 do SWZ

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

/pieczęć firmowa Wykonawcy/

**OŚWIADCZENIE**

Przystępując do postępowania udzielenia zamówienia w trybie **podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji** na podstawie art. 275 pkt.1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U. z 2024 r. poz. 1320), zwanej dalej ustawą PZP, na: Sukcesywną dostawę produktów żywnościowych do Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie w 2025 r.

Ja

( imię nazwisko)............................................................................................................................

reprezentując firmę ……………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………….…………………………………………………………………………………………………….

oświadczam, że oferowane przeze mnie artykuły są dopuszczone do obrotu na terenie Polski zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t.: Dz. U. z 2019 poz. 1252 ).

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam(y)własnoręcznym podpisem świadom(i) odpowiedzialności karnej z art.297kk.

 ………………………………………..……………….

/podpis Wykonawcy

 lub upoważnionego przedstawiciela/

**PODPIS należy złożyć pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

Załącznik nr 7 do SWZ

......................................... ............................ dnia...........................

/pieczęć firmowa Wykonawcy/

**OŚWIADCZENIE**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie **podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji** na podstawie art. 275 pkt.1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U. z 2024 r. poz. 1320), zwanej dalej ustawą PZP, na: Sukcesywną dostawę produktów żywnościowych do Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie w 2025 r.

Ja

imię i nazwisko ...........................................................................................................................

reprezentując firmę .....................................................................................................................

……………………………………………………….……………………………………………………………………………………….

oświadczam, że stosownie do art. 59 i 73 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 poz. 1541, 1669, 2136) wdrażam/y\* lub posiadam/y\* wdrożony system HACCP z zastrzeżeniem art.63 ust.2 w/w ustawy.

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam(y)własnoręcznym podpisem świadom(i) odpowiedzialności karnej z art. 297 kk.

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

*/Podpis Wykonawcy*

 *lub upoważnionego przedstawiciela/*

\*)niewłaściwe skreślić

**PODPIS należy złożyć pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

Załącznik nr 8 do SWZ

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

/pieczęć firmowa Wykonawcy/

**OŚWIADCZENIE**

**INFORMACJA O PRZYNALEŻNOŚCI BĄDŹ BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie **podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji** na podstawie art. 275 pkt.1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo Zamówień Publicznych, zwanej dalej ustawą PZP, na: Sukcesywną dostawę produktów żywnościowych do Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie w 2025 r.

Ja niżej podpisany

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

reprezentujący Wykonawcę

………………………………………….........................................................................................................

oświadczam, że :

1. nie należę/my do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów ( Dz. U. z 2018 r., poz. 799, 650, 1637, 1669.)

2.należę/my do grupy kapitałowej i związku z tym składam w załączeniu listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej \*

• Właściwe zaznaczyć

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam(y)własnoręcznym podpisem świadom(i) odpowiedzialności karnej z art. 297 kk.

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

*/podpis Wykonawcy*

*lub upoważnionego*

*przedstawiciela/*

**PODPIS należy złożyć pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

Załącznik nr 9 do SWZ

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

/pieczęć firmowa Wykonawcy/

Zobowiązanie innych podmiotów do oddania do dyspozycji wykonawcy

niezbędnych zasobów w celu korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia na:

Sukcesywną dostawę produktów żywnościowych do Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie w 2025 r.

Zadanie nr .........

Dane podmiotu oddającego do dyspozycji niezbędne zasoby:

Nazwa...................................................................................................

Adres.....................................................................................................

REGON................................................................................................

NIP.......................................................................................................

Nr tel.............................................. Nr fax..............................................

Zobowiązujemy się do oddania do dyspozycji na rzecz Wykonawcy:

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

/ Nazwa Wykonawcy/

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

/Adres Wykonawcy/

Niezbędnych zasobów w zakresie:\*

1) wiedzy i doświadczenia,

2)dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia w celu korzystania z nich przez w/w Wykonawcy przy wykonaniu zamówienia.

W ramach korzystania przez Wykonawcy z oddanego mu do dyspozycji zasobu w postaci wiedzy i doświadczenia, zobowiązujemy się do doradztwa w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia, udostępnienia narzędzi lub urządzeń:

a) .................................................................

b) ................................................................

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam(y) własnoręcznym podpisem

świadom(i) odpowiedzialności karnej z art. 297 kk.

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

*Podpis osoby uprawnionej do*

*występowania w imieniu podmiotu*

*Oddającego zasoby do dyspozycji*

*lub upoważnionego przedstawiciela/*

\*właściwe zaznaczyć

**PODPIS należy złożyć pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

Załącznik nr 10 do SWZ

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

/pieczęć firmowa Wykonawcy/

**KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej, jako: „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Państwowe Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie, ul. Lipowa 30, 24-140 Nałęczów;

1. Inspektorem Ochrony Danych Osobowych w Państwowym Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie jest Pani Ewa Kowalska, kontakt: tel.: (81) 565-77-01, e-mail: iodo@lpnaleczow.com;
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit.c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
3. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019 r. z późn. zm. Pzp;
4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy, o czym stanowi art. 78 ust. 4 powołanej ustawy;
5. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
6. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
7. Posiada Pani/Pan:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących, przy czym zamawiający może żądać od Pani/Pana wskazania dodatkowych informacji, mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 75 Pzp;

- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych, przy czym na podstawie art. 76 Pzp skorzystanie przez Panią/Pana z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;

- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków określonych w art. 18 ust. 2 RODO oraz w art. 19 ust. 3 Pzp;

- prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego w rozumieniu RODO, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, adres: ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie Pani/Pana danych narusza przepisy RODO;

1. Nie przysługuje Pani/Panu:

− w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

− prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

− na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;

Informujemy również, że Administrator dokłada wszelkich starań, aby zapewnić niezbędne środki fizycznej, technicznej i organizacyjnej ochrony danych osobowych przed ich przypadkowym, lub umyślnym zniszczeniem, przypadkową utratą, zmianą, nieuprawnionym ujawnieniem, wykorzystaniem czy dostępem, zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami prawa

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

*/podpis Wykonawcy*

*lub upoważnionego*

*przedstawiciela/*

**PODPIS należy złożyć pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym**