Znak sprawy: 263.2.2023 Nałęczów, dnia 28.11.2023 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 2023 r., poz. 1605 z późn. zm.), zwanej dalej ustawą PZP

Na zadanie pod nazwą:

***„Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych do Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie w 2024 roku”***

Zatwierdzam

p.o. Dyrektora Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie

Jolanta Woźniakowska

……………………………..……………………..

Znak sprawy: 263.2.2023

**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](mailto:przetargilpnaleczow@gmail.com)

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania, na której będą udostępnione

wszystkie dokumenty zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl/pl/>

### Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia: **ocds-148610-b78f1258-8d54-11ee-9fb5-3edbb70f45bd**

**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.
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 2024 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:**

**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.

**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.

**Sernik** - 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.

**Piernik** – 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.

Termin przydatności do spożycia pieczywa i świeżych wyrobów piekarskich oraz ciast powinien być widoczny na opakowaniu.

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:\Users\user\Downloads\strona)

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.

**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 02.01.2024 do dnia 31.12.2024 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](mailto: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. Sposób złożenia oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na Portalu e-Zamówienia w terminie **do dnia 05.12.2023r. do godz. 9.00.**
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 05.12.2023 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.

**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. Umowa będzie podpisana przez Zamawiającego i wybranego Wykonawcę, z uwzględnieniem art. 577 ustawy PZP, w terminie nie krótszym niż 5 dni od przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
5. 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.
6. 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 119z 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. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2023 r., poz. 1605 z późn. zm.), dalej „ustawa 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.

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 2024 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:\Users\user\Downloads\strona)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 | Wartość  brutto |
| 1 | Awokado | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
| 2 | Arbuz | 100 | kg. |  |  |  |  |  |
| 3 | Banany żółte | 500 | kg. |  |  |  |  |  |
| 4 | Botwinka (pęczek) | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 5 | Brzoskwinie krajowe | 300 | kg. |  |  |  |  |  |
| 6 | Buraki czerwone | 500 | kg. |  |  |  |  |  |
| 7 | Cebula | 650 | kg. |  |  |  |  |  |
| 8 | Cytryny | 250 | kg. |  |  |  |  |  |
| 9 | Cukinia | 100 | kg. |  |  |  |  |  |
| 10 | Czosnek krajowy | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 11 | Dynia Hokkaido | 60 | kg. |  |  |  |  |  |
| 12 | Fasolka drobna | 100 | kg. |  |  |  |  |  |
| 13 | Gruszki | 400 | kg. |  |  |  |  |  |
| 14 | Imbir korzeń | 5 | kg. |  |  |  |  |  |
| 15 | Jabłka deserowe | 1 500 | kg. |  |  |  |  |  |
| 16 | Kalafior | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 17 | Kapusta biała | 200 | kg. |  |  |  |  |  |
| 18 | Kapusta czerwona | 100 | kg. |  |  |  |  |  |
| 19 | Kapusta kiszona | 200 | kg. |  |  |  |  |  |
| 20 | Kapusta pekińska | 200 | kg. |  |  |  |  |  |
| 21 | Kapusta włoska | 150 | kg. |  |  |  |  |  |
| 22 | Koper zielony 100g pęczek | 450 | szt. |  |  |  |  |  |
| 23 | Marchew | 650 | kg. |  |  |  |  |  |
| 24 | Morele | 100 | kg. |  |  |  |  |  |
| 25 | Ogórki kiszone | 300 | kg. |  |  |  |  |  |
| 26 | Ogórki zielone szklarniowe | 350 | kg. |  |  |  |  |  |
| 27 | Papryka czerwona | 300 | kg. |  |  |  |  |  |
| 28 | Pietruszka korzeń | 250 | kg. |  |  |  |  |  |
| 29 | Pietruszka zielona (pęczek) | 450 | szt. |  |  |  |  |  |
| 30 | Pomidory szklarniowe | 400 | kg. |  |  |  |  |  |
| 31 | Por | 50 | kg. |  |  |  |  |  |
| 32 | Rzodkiew biała | 50 | kg. |  |  |  |  |  |
| 33 | Rzodkiewka pęczek 200g | 500 | szt. |  |  |  |  |  |
| 34 | Sałata masłowa 250g | 400 | szt. |  |  |  |  |  |
| 35 | Sałata mix 180g | 60 | szt. |  |  |  |  |  |
| 36 | Sałata lodowa 300g | 70 | szt. |  |  |  |  |  |
| 37 | Seler | 450 | kg. |  |  |  |  |  |
| 38 | Seler naciowy | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
| 39 | Szczypior pęczek 100g | 400 | szt. |  |  |  |  |  |
| 40 | Śliwki krajowe | 300 | kg. |  |  |  |  |  |
| 41 | Truskawki | 50 | kg. |  |  |  |  |  |
| 42 | Ziemniaki młode | 1000 | kg. |  |  |  |  |  |
| 43 | Ziemniaki jadalne żółte, czerwone | 3 000 | kg. |  |  |  |  |  |
| 44 | Kiwi | 700 | kg. |  |  |  |  |  |
| 45 | Mandarynki | 250 | kg. |  |  |  |  |  |
| 46 | Pieczarki | 400 | kg. |  |  |  |  |  |
| 47 | Pomarańcze | 300 | kg. |  |  |  |  |  |
| 48 | Winogrona | 300 | kg. |  |  |  |  |  |
| 49 | Grejpfruty | 300 | kg. |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |

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

[…………………………………………………](file:///C:\Users\user\Downloads\strona)

[(Data i podpis upoważnionej osoby lub osób)](file:///C:\Users\user\Downloads\strona)

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

/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) | 70 | szt. |  |  |  |  |  |
| 2 | Brukselka (2,5kg) | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
| 3 | Fasolka żółta (2,5kg) | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 4 | Fasolka zielona (2,5kg) | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 5 | Kalafior 2,5kg | 70 | szt. |  |  |  |  |  |
| 6 | Marchew kostka | 70 | kg. |  |  |  |  |  |
| 7 | Mieszanka kompotowa (2,5kg) | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
| 8 | Szpinak (2,5kg) | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 9 | Truskawki 2,5kg | 70 | szt. |  |  |  |  |  |
| 10 | Warzywa na patelnie (mieszanka chińska 2,5kg) | 70 | szt. |  |  |  |  |  |
| 11 | Groszek zielony (2,5kg) | 70 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |

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

…………………………………………………

[(Data i podpis upoważnionej osoby lub osób)](file:///C:\Users\user\Downloads\strona)

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

/pieczęć wykonawcy/

Załącznik nr 2 do SWZ

**ZADANIE NR 3**

**Dostawy pieczywa, świeżych wyrobów piekarskich.**

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 | Bułka drożdżówka 90g | 2 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 2 | Bułka grahamka 65g | 6 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 3 | Bułka kukurydziana z dynią 65g | 7 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 4 | Bułka tarta 500g | 300 | szt. |  |  |  |  |  |
| 5 | Bułka tarta bezglutenowa 500g | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
| 6 | Bułka zwykła 65g | 7 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 7 | Chleb bezglutenowy 300g | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
| 8 | Chleb baltonowski 600g (pszenny) | 3 500 | szt. |  |  |  |  |  |
| 9 | Chleb krojony razowy 500g (orkiszowy, sitkowy) | 2 500 | szt. |  |  |  |  |  |
| 10 | Chleb wieloziarnisty 500g | 2 500 | szt. |  |  |  |  |  |
| 11 | Ciasto drożdżowe z owocami sezonowymi/jogurtowe | 20 | kg. |  |  |  |  |  |
| 12 | Ciasto kremowe (w-z lub podobne) | 20 | kg. |  |  |  |  |  |
| 13 | Makowiec | 10 | kg. |  |  |  |  |  |
| 14 | Sernik | 10 | kg. |  |  |  |  |  |
| 15 | Piernik | 10 | kg. |  |  |  |  |  |
| 16 | Pączek 80g | 2 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 17 | Rogal maślany 50g | 2 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 18 | Zapiekanka z farszem 150g | 2000 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |

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

…………………………………

[(Data i podpis upoważnionej osoby lub osób)](file:///C:\Users\user\Downloads\strona)

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

/pieczęć wykonawcy/

[Załącznik nr 2 do SWZ](file:///C:\Users\user\Downloads\strona)

**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 | Blok szynkowy (szynka konserwowa wieprzowa) | 100 | kg. |  |  |  |  |  |
| 2 | Boczek wędzony bez żeber (parzony) | 30 | kg. |  |  |  |  |  |
| 3 | Kaszanka w naturalnym flaku | 30 | kg. |  |  |  |  |  |
| 4 | Kiełbasa krakowska sucha | 100 | kg. |  |  |  |  |  |
| 5 | Kiełbasa szynkowa | 60 | kg. |  |  |  |  |  |
| 6 | Kiełbasa śląska (extra) | 100 | kg. |  |  |  |  |  |
| 7 | Kiełbasa zwyczajna | 80 | kg. |  |  |  |  |  |
| 8 | Mielonka tyrolska | 200 | kg. |  |  |  |  |  |
| 9 | Ogonówka | 80 | kg. |  |  |  |  |  |
| 10 | Parówki cienkie | 200 | kg. |  |  |  |  |  |
| 11 | Kiełbasa żywiecka sucha | 100 | kg. |  |  |  |  |  |
| 12 | Polędwica sopocka | 200 | kg. |  |  |  |  |  |
| 13 | Schab kruchy z wędzarni | 70 | kg. |  |  |  |  |  |
| 14 | Szynka gotowana z liściem) | 80 | kg. |  |  |  |  |  |
| 15 | Salceson z indyka | 70 | kg. |  |  |  |  |  |
| 16 | Szynka wędzona drobiowa (filet gotowany) | 100 | kg. |  |  |  |  |  |
| 17 | Szynkowa kiełbasa | 100 | kg. |  |  |  |  |  |
| 18 | Żeberka wędzone | 30 | kg. |  |  |  |  |  |
| 19 | Szynka surowa zrazowa | 200 | kg. |  |  |  |  |  |
| 20 | Karkówka b/k | 70 | kg. |  |  |  |  |  |
| 21 | Łopatka b/k | 600 | kg. |  |  |  |  |  |
| 22 | Schab b/k | 400 | kg. |  |  |  |  |  |
| 23 | Słonina | 100 | kg. |  |  |  |  |  |
| 24 | Żeberka wieprzowe | 300 | kg. |  |  |  |  |  |
|  | Razem |  |  |  |  |  |  |  |

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

…………………………………………………

[(Data i podpis upoważnionej osoby lub osób)](file:///C:\Users\user\Downloads\strona)

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

/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 drobiowy | 300 | kg. |  |  |  |  |  |
| 2 | Korpusy drobiowe ze skrzydełkiem | 300 | kg. |  |  |  |  |  |
| 3 | Kurczak świeży | 50 | kg. |  |  |  |  |  |
| 4 | Filet z indyka | 100 | kg. |  |  |  |  |  |
| 5 | Udka drobiowe | 300 | kg. |  |  |  |  |  |
| 6 | Ćwiartka z kurczaka | 300 | kg. |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |

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

…………………………………………………

[(Data i podpis upoważnionej osoby lub osób)](file:///C:\Users\user\Downloads\strona)

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

/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 |
| 1 | Baton czekoladowy 40g | 550 | szt. |  |  |  |  |  |
| 2 | Batony musli z owocami 40g | 800 | szt. |  |  |  |  |  |
| 3 | Bazylia 10g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 4 | Bulion warzywny kostki 60 g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 5 | Budyń (waniliowy, czekoladowy) 1kg | 10 | kg. |  |  |  |  |  |
| 6 | Chrzan tarty 300g | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
| 7 | Cukier | 1500 | kg. |  |  |  |  |  |
| 8 | Cukier puder 500g | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
| 9 | Cukier wanilinowy 10g | 90 | szt. |  |  |  |  |  |
| 10 | Curry 20g | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
| 11 | Cynamon 20g | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
| 12 | Czosnek granulowany 20g | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
| 13 | Cieciorka puszka 400g | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 14 | Ciecierzyca 400g | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
| 15 | Czekolada mleczna, gorzka 90g | 160 | szt. |  |  |  |  |  |
| 16 | Dżem owocowy 100% owoców 230g | 2 500 | szt. |  |  |  |  |  |
| 17 | Delikat przyprawa uniwersalna bez soli i glutaminianu sodu 1kg | 15 | szt. |  |  |  |  |  |
| 18 | Fasola konserwowa czerwona 400g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 19 | Fasola konserwowa biała 400 g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 20 | Gałka muszkatołowa mielona 10g | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
| 21 | Groch łuskany 400g | 100 | kg. |  |  |  |  |  |
| 22 | Groszek konserwowy 400g | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
| 23 | Groszek ptysiowy 250g | 20 | kg. |  |  |  |  |  |
| 24 | Herbata granulowana czarna Saga 90g | 400 | szt. |  |  |  |  |  |
| 25 | Herbata Lipton torebki 100szt | 370 | szt. |  |  |  |  |  |
| 26 | Herbata owocowa mix {60 g (20 torebek x 3 g)} | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
| 27 | Jabłka prażone słoiki 900g | 450 | szt. |  |  |  |  |  |
| 28 | Kakao ciemne 100g (decomoreno) | 450 | szt. |  |  |  |  |  |
| 29 | Kasza bulgur 1kg | 40 | szt. |  |  |  |  |  |
| 30 | Kasza gryczana 1kg | 100 | kg. |  |  |  |  |  |
| 31 | Kasza jaglana z prosa 1kg | 300 | kg. |  |  |  |  |  |
| 32 | Kasza jęczmienna średnia 1kg | 100 | kg. |  |  |  |  |  |
| 33 | Kasza jęczmienna gruba, pęczak 1kg | 250 | kg. |  |  |  |  |  |
| 34 | Kasza manna 1kg | 250 | kg. |  |  |  |  |  |
| 35 | Kawa Inka 150g | 50 | kg. |  |  |  |  |  |
| 36 | Kasza Kuskus 500g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 37 | Ketchup pikantny, łagodny 500g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 38 | Kisiel owocowy 1 kg | 2 | kg. |  |  |  |  |  |
| 39 | Kminek (nie mielony) 10g | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
| 40 | Kotlety sojowe 100g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 41 | Kukurydza konserwowa 400g | 500 | szt. |  |  |  |  |  |
| 42 | Koncentrat pomidorowy 900g (min 50% pomidorów, bez konserwantó) | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 43 | Kurkuma 10g | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 44 | Liść laurowy 10g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 45 | Majeranek 10g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 46 | Majonez słoik 700 ml (żółtko jaja, olej, sól, woda,przyprawy naturalne) | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 47 | Lubczyk 10g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 48 | Makaron bezglutenowy | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
| 49 | Makaron wstążka 400g | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
| 50 | Mąka jaglana 500g | 300 | kg. |  |  |  |  |  |
| 51 | Makaron świderki 500g (100% mąki z przenicy durum) | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
| 52 | Makaron kolanko 500g (100% mąki z pszenicy durum) | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 53 | Makaron spagetti 500g (100% mąki z pszenicy durum) | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
| 54 | Makaron łazanki 500g (100% mąki z pszenicy durum) | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
| 55 | Makaron pełne ziarno 500g (100% mąki z pszenicy durum) | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
| 56 | Makaron 4 jajeczny nitki 250g | 250 | szt. |  |  |  |  |  |
| 57 | Mąka kukurydziana 500g | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
| 58 | Mąka tortowa 450 | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 59 | Mąka uniwersaln bezglutenowa 500g | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
| 60 | Mąka ziemniaczana 0,5 kg | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
| 61 | Miód naturalny 1kg lipowy, wielokwiatowy | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
| 62 | Musztarda 185g | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
| 63 | Ocet balsamiczny 500ml | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
| 64 | Ocet jabłkowy 500ml | 5 | szt. |  |  |  |  |  |
| 65 | Ogórki konserwowe 900g | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
| 66 | Olej rzepakowy kujawski z pierwszego tłoczenia 1l | 700 | szt. |  |  |  |  |  |
| 67 | Oliwa z oliwek 500ml | 10 | szt. |  |  |  |  |  |
| 68 | Oregano 10g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 69 | Orzechy włoskie łuskane | 5 | kg. |  |  |  |  |  |
| 70 | Pasta paprykowa Ajvar | 650 | szt. |  |  |  |  |  |
| 71 | Papryka chili 10g | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
| 72 | Papryka konserwowa 900g | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 73 | Papryka mielona słodka 10g | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
| 74 | Pestki dyni łuskane 200g | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
| 75 | Pieczarki marynowane 750g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 76 | Patison marynowany 660g | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
| 77 | Pieprz kolorowy (ziarnisty)1kg | 100 | kg. |  |  |  |  |  |
| 78 | Pieprz naturalny 1 kg. (mielony) | 1 | kg. |  |  |  |  |  |
| 79 | Przyprawa do mięsa wieprz 1 kg | 1 | kg. |  |  |  |  |  |
| 80 | Przyprawa do drobiu 1 kg | 1 | kg. |  |  |  |  |  |
| 81 | Pieprz ziołowy 500g | 10 | kg. |  |  |  |  |  |
| 82 | Płatki jęczmienne błyskawiczne 500g | 10 | kg. |  |  |  |  |  |
| 83 | Płatki kukurydziane bez oleju palmowego bezglutenowe 600g | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
| 84 | Płatki owsiane górskie 400g | 120 | szt. |  |  |  |  |  |
| 85 | Płatki śniadaniowe frutina owocowe, czekoladowe 250g | 150 | szt. |  |  |  |  |  |
| 86 | Pomidory krojone puszka 2550g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 87 | Pomidory suszone w oleju 720 ml | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
| 88 | Proszek do pieczenia 20g | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
| 89 | Pasta słonecznikowa 175g skład (oestju s kibeczbuja 30%, woda, pomidory 19%,olej słonecznikowy, koncentrat pomidorowy 8%, cukier trzycinowy,sól morska, przyprawy, aromaty naturalne) | 650 | szt. |  |  |  |  |  |
| 90 | Pasta jaglana 175g skład (kasza jaglana 30%, białko sojowe 7%, woda olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy 8%, przyprawy, aromaty naturalne) | 200 | szt. |  |  |  |  |  |
| 91 | Pasta warzywna 115g skład (ciecierzyca 7%, warzywa 8%, białko sojowe7%,olej rzepakowy,woda, przyprawy, skrobia kukurydziana) | 650 | szt. |  |  |  |  |  |
| 92 | Ptasie mleczko waniliowe 360g | 160 | szt. |  |  |  |  |  |
| 93 | Rozmaryn | 2 | kg. |  |  |  |  |  |
| 94 | Ryż biały | 250 | kg. |  |  |  |  |  |
| 95 | Ryż brązowy | 100 | kg. |  |  |  |  |  |
| 96 | Ryż długoziarnisty 1kg | 200 | kg. |  |  |  |  |  |
| 97 | Sałatki kapusta czerwona 900g | 50 | kg. |  |  |  |  |  |
| 98 | Sałatka domowa 900g | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 99 | Sałatka warzywna 900g | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 100 | Sałatka szwedzka 900g | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 101 | Sezam ziarno | 2 | szt. |  |  |  |  |  |
| 102 | Słonecznik łuskany | 2 | kg. |  |  |  |  |  |
| 103 | Soczewica zielona 400g | 30 | kg. |  |  |  |  |  |
| 104 | Soda oczyszczona | 1 | kg. |  |  |  |  |  |
| 105 | Sok owocowy karton 200ml | 3000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 106 | Sok marchew,jabłko Kubuś 100% 300ml (op. Szklane) | 3 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 107 | Sos ogrodowy (Knorr lub równoważny) 700g | 30 | szt. |  |  |  |  |  |
| 108 | Sól1kg | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 109 | Tymianek 20g. | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
| 110 | Ziele angielskie 1kg | 5 | kg. |  |  |  |  |  |
| 111 | Zioła prowansalskie 1kg | 3 | kg. |  |  |  |  |  |
| 112 | Zupa w butelce żurek 250ml (skład:woda, mąka żytnia, czosnek) | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 113 | Żurawina suszona | 5 | kg. |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |

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

……………………………………

[(Data i podpis upoważnionej osoby lub osób)](file:///C:\Users\user\Downloads\strona)

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

/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 | 300 | kg. |  |  |  |  |  |
| 2 | Makrela wędzona | 150 | kg. |  |  |  |  |  |
| 3 | Filety z miruny ze skórą Standard A do 5% glazury | 350 | kg. |  |  |  |  |  |
| 4 | Konserwa śledź w oleju 170g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 5 | Konserwa śledź w pomidorach 170g | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 6 | Konserwa szprot w oleju 170g | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 7 | Konserwa szprot w pomidorach 170g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 8 | Śledź po wiejsku 1kg | 40 | kg. |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |

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

…………………………………………………

[(Data i podpis upoważnionej osoby lub osób)](file:///C:\Users\user\Downloads\strona)

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

/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 | 2 | kg. |  |  |  |  |  |
| 2 | Jogurt do picia 350g (mleko, cukier, owoce 1,6%, soki 0,6%, przeciery owocowe 0,4%, skrobia kukurydziana, pektyny, żywe kultury bakterii jogurtowych, witaminy z grupy B) | 3000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 3 | Jogurt owocowy 150 ml, bez mleka w proszku | 3 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 4 | Jogurt typu greckiego 400 ml | 500 | szt. |  |  |  |  |  |
| 5 | Kefir | 100 | l. |  |  |  |  |  |
| 6 | Jogurt naturalny 150ml | 750 | szt. |  |  |  |  |  |
| 7 | Masło extra 200g min 82 % tłuszczu) bez oleju palmowego | 5 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 8 | Mleko 2% karton | 6 500 | l. |  |  |  |  |  |
| 9 | Mozzarella ser blok 1kg | 150 | kg. |  |  |  |  |  |
| 10 | Maślanka 500g | 100 | szt. |  |  |  |  |  |
| 11 | Ser feta 270g | 50 | szt. |  |  |  |  |  |
| 12 | Serek typu włoskiego capresi 1kg | 200 | kg. |  |  |  |  |  |
| 13 | Serki topione mix trójkąty | 150 | kg. |  |  |  |  |  |
| 14 | Ser żółty (różne gat.)klasa I, bez oleju palmowego i mleka w proszku | 400 | kg. |  |  |  |  |  |
| 15 | Serek homogenizowany 150g | 800 | szt. |  |  |  |  |  |
| 16 | Serek wiejski 200g | 800 | szt. |  |  |  |  |  |
| 17 | Śmietanka do zup 30% 400ml | 20 | szt. |  |  |  |  |  |
| 18 | Śmietana 18% 300ml | 1 000 | szt. |  |  |  |  |  |
| 19 | Tofu 250g | 450 | szt. |  |  |  |  |  |
| 20 | Twaróg półtłusty bez mleka w proszku, klasa I. | 650 | kg. |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |

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

…………………………………………………

[(Data i podpis upoważnionej osoby lub osób)](file:///C:\Users\user\Downloads\strona)

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

/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 A L>63g, ściółkowe lub wolny wybieg | 15000 | szt. |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |

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

…………………………………………………

[(Data i podpis upoważnionej osoby lub osób)](file:///C:\Users\user\Downloads\strona)

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 – p.o. Dyrektora

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 2024 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 02.01.2024 do 31.12.2024.

§ 2

1. Produkty żywnościowe objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno -epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego.

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.2023.1448).

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. 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 02.01.2024 r. do dnia 31.12.2024 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.

§ 10.

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

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. o spełnieniu warunków, o których mowa w 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 2024 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*

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 2024 roku”, prowadzonego przez Państwowe Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie Znak: 263.2.2023.

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 (Dz. U. z 2023 r., poz. 129 i 185)

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

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

…………………………………………………………..

*/podpis Wykonawcy lub*

*upoważnionego przedstawiciela/*

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 2021 r. poz. 1129 z póź.zm.), zwanej dalej ustawą PZP, na: Sukcesywną dostawę produktów żywnościowych do Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie w 2024 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/

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 2021 r. poz. 1129 z póź.zm.), zwanej dalej ustawą PZP, na: Sukcesywną dostawę produktów żywnościowych do Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie w 2024 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

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 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 z póź.zm.), zwanej dalej ustawą PZP, na: Sukcesywną dostawę produktów żywnościowych do Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych im. Józefa Chełmońskiego w Nałęczowie w 2024 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/*

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 2024 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