

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Zamawiający:

Przedszkole Samorządowe im. Kubusia Puchatka w Skokach

Zaprasza do złożenia oferty w trybie art. 275 pkt 1 (trybie podstawowym bez negocjacji) o wartości zamówienia nieprzekraczającej progów unijnych o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U 2023, poz. 1605 ze zm.) zwaną dalej ustawą PZP, na dostawy pn.:

„ Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do kuchni Przedszkola Samorządowego im. Kubusia Puchatka w Skokach w roku 2024”

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

DZIEWIĘĆCIAM

Futro
Małgorzata Futro

DYREKTOR

**PRZEDSZKOLA SAMORZĄDOWEGO IM. KUBUSIA PUCHATKA
W SKOKACH**

mgr Małgorzata Futro

Skoki, dnia 03 listopada 2023 r.

Zawartość specyfikacji istotnych warunków zamówienia

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

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

Nazwa zamawiającego : Przedszkole Samorządowe im. Kubusia Puchatka
Miejscowość : Skoki
Adres : ul. Henryka Sienkiewicza 19; 62-085 Skoki
Strona internetowa: www.przedszkoleskoki.pl
tel./ fax: 61/ 8124982
Godziny urzędowania: poniedziałek- piątek 7⁰⁰ – 15⁰⁰

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

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

https://platformazakupowa.pl/pn/umig_skoki

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

II. Ochrona danych osobowych

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:
 - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Przedszkola Samorządowego im. Kubusia puchatka w skokach, ul. Henryka Sienkiewicza 19; 62-085 Skoki tel. 61 8124 982
 - 2) administrator wyznaczył na Inspektora Danych Osobowych Przedszkola Panią Irenę Pilną, z którą można się kontaktować pod adresem e-mail: przedszkolekontakt@o2.pl
 - 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji art. 275 pkt 1.
 - 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy PZP
 - 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy PZP przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

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

III. Tryb udzielenia zamówienia

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji, na podstawie art. 275 pkt.1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej PZP, oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwana dalej SWZ.
2. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia negocjacji.
3. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych o jakich mowa w art.3 ustawy PZP.
4. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

5. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
6. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
7. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy PZP.

IV. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest **Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do kuchni Przedszkola Samorządowego im. Kubusia Puchatka w Skokach w roku 2024**, dostarczone do siedziby zamawiającego i wniesione do magazynów kuchennych.

Rodzaj zamówienia : dostawa

Wspólny słownik zamówień : CPV: **15000000-8** – żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

Szczegółowy opis oraz sposób realizacji zamówienia zawiera Opis Przedmiotu Zamówienia, stanowiący **załącznik nr 1 do SWZ**

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

Część 1 - Mięso, wędliny

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

Część 2 - Pieczywo

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

Część 3 – Różne produkty spożywcze

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

Część 4 - Nabiał

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

Część 5 - Mrożonki

- 15300000-1 - owoce, warzywa i podobne produkty
- 15331170-9 - warzywa mrożone

- 15220000-6 - ryby mrożone
- 15896000-5 - produkty głęboko mrożone

Część 6 - Warzywa i owoce

- 03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa
- 03212100-1 - ziemniaki
- 03221000-6 - warzywa
- 03222000-3 – owoce i orzechy

2. Każdy Wykonawca może złożyć oferty na wszystkie części lub na część z nich.
3. Określone ilości artykułów żywnościowych zostały podane szacunkowo. Faktyczne zapotrzebowanie uzależnione będzie od liczby żywionych w stołówce osób oraz zatwierdzonych do realizacji jadłospisów. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianych artykułów żywnościowych z zachowaniem oferowanych cen jednostkowych oraz prawo do całkowitej rezygnacji z niektórych pozycji asortymentu i z tego powodu Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
4. **Klauzula waloryzacyjna:** W okresie trwania podpisanej, obowiązującej umowy podane ceny jednostkowe artykułów co trzy miesiące (pierwszy raz w kwietniu) mogą ulec zmianie o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany kwartalnie w komunikacie przez prezesa GUS. Ogłoszony wzrost składników cenotwórczych dostaw nie większy niż 2% nie będzie stanowił podstawy do ubiegania się o wzrost wartości umowy. Waloryzacja powodująca zmniejszenie lub zwiększenie cen przyjętych w umowie może być dokonana na pisemny wniosek Zamawiającego, lub Wykonawcy. Nowe ceny będą obowiązywały od daty wskazanej w aneksie do umowy. Każdorazowa zmiana cen przez Wykonawcę wymaga akceptacji ze strony Zamawiającego.
5. W przypadku zmiany stawki podatku VAT na towar będący przedmiotem zamówienia, cena ulegnie zmianie (na pisemny wniosek Wykonawcy), z dniem wejścia w życie aktu prawnego określającego zmianę stawki VAT, z zastrzeżeniem, że zmianie ulegnie wówczas wyłącznie cena brutto, cena netto pozostanie bez zmian. Zmiana nie wymaga formy aneksu.
6. W przypadku zmiany stawki podatku VAT na towar będący przedmiotem zamówienia, cena ulegnie zmianie (na pisemny wniosek Wykonawcy), z dniem wejścia w życie aktu prawnego określającego zmianę stawki VAT, z zastrzeżeniem, że zmianie ulegnie wówczas wyłącznie cena brutto, cena netto pozostanie bez zmian. Zmiana nie wymaga formy aneksu.
7. Wymagania technologiczne dotyczące przedmiotu zamówienia.
 - 1) Dostarczone produkty winny spełniać wymagania określone w obowiązujących przepisach prawa dotyczących produkcji i obrotu żywności, a w szczególności – ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity z 2019 Dz. U. poz. 1252 zp.zm) wraz z przepisami wykonawczymi, - ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno- spożywczych (Dz. U. z 2017 r. poz. 22124 ze zm.), - Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz.1154), - Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalającego najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn.zm.), - Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U.L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn.zm.); - Rozporządzenie Komisji

- (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s 1 z późn.zm.)
- 2) Artykuły mają być świeże, o dobrym smaku, pierwszej jakości, nieuszkodzone fizycznie, bez oznak nadpsucia. Szczegółowy opis wymaganego towaru oraz cech dyskwalifikujących zawarty jest w formularzach asortymentowo- cenowych. Dostarczone artykuły spożywcze w zależności od ich kategorii muszą przy każdej dostawie posiadać wszystkie niezbędne dokumenty wymagane przepisami prawa w zakresie produktów żywnościowych. Mrożonki mają być dostarczone w stanie zamrożonym temperatura po dostarczeniu od -22°C do -18°C .
 - 3) Dostarczane produkty muszą być nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego artykułu spożywczego, jednak termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2 tygodnie licząc od dnia dostawy do siedziby Zamawiającego, chyba że przepisy ogólne stanowią inaczej.
 - 4) Opakowania muszą być oryginalne, posiadać nadrukowaną informację zawierającą następujące dane:
 - a. nazwę środka spożywczego
 - b. dotyczące składników występujących w środku spożywczym
 - c. datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia
 - d. dane identyfikujące:
 - a) producenta środka spożywczego
 - b) kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy
 - c) zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu
 - d) warunki przechowywania (w przypadku gdy jego jakość zależy od jego przechowywania)
 - e) oznaczenie partii produkcji
 - f) klasę jakości handlowej
 - 5) Pojemniki do przewozu artykułów spożywczych: plastikowe, z pokrywami, czyste, bez obcych zapachów, powinny być przeznaczone tylko do jednego asortymentu, elementy powinny być ułożone w opakowaniu w sposób nie powodujący deformacji i zapewniający estetyczny wygląd gotowego wyrobu.
 - 6) Wykonawca zobowiązany jest przewozić artykuły objęte przedmiotem zamówienia publicznego transportem dopuszczonym przez SANEPID.
 7. Dostawy transportem i na koszt Wykonawcy (w tym rozładunek i wniesienie do magazynu) będą dostarczane do siedziby Zamawiającego Przedszkola Samorządowego im. Kubusia Puchatka w skokach ul. Henryka Sienkiewicza 19, 62-085 Skoki do magazynu kuchni. Realizacja dostaw w uzgodnionych terminach, tj. od poniedziałku do piątku w godzinach 6.00 – 7.00.
 8. Dostawa towaru partiami, stosownie do potrzeb i zamówień zamawiającego. Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy Wykonawca zobowiązany jest załatwić w trybie pilnym od zgłoszenia. W przypadku dostarczenia zamówionego towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości czy niedostarczenia towaru, a także nie dokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy we wskazanym terminie (maksymalnie 1,5 godz.) Zamawiający w w/w okolicznościach ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają wykonawcę.
 9. Do każdej dostawy Wykonawca dołącza fakturę oraz handlowy dokument identyfikacyjny (o ile przepisy tego wymagają).

V. Wizja lokalna

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

VI. Podwykonawstwo

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcy (Podwykonawcom).
2. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia Podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych Podwykonawców.

VII. Termin wykonania zamówienia

1. Wykonawca zobowiązany jest wykonać przedmiot zamówienia w terminie od podpisania umowy, ale nie wcześniej niż od 01.01.2024r. do 31.12.2024r. lub do wyczerpania środków przeznaczonych na realizację zamówienia.
2. Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesłanym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.
3. Z uwagi na brak możliwości przechowywania w wymaganych warunkach większej ilości produktów, dostawy muszą odbywać się od poniedziałku do piątku **nie później niż do godziny 7.00 rano:**
 - pieczywo – codziennie,
 - nabiał – codziennie,
 - mięso i wędliny – 3 razy w tygodniu,
 - pozostałe artykuły spożywcze – 3-4 razy w tygodniu
 - mrożonki – 2-3 razy w tygodniu
 - warzywa i owoce – 2-3 razy w tygodniu

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

VIII. Warunki udziału w postępowaniu

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

IX. Podstawy wykluczenia z postępowania

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:
 - 1) w art. 108 ust. 1 ustawy PZP;
 - 2) w art. 109 ust. 1 pkt. 4, 5, 7 ustawy PZP, tj.:
 - a. w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;
 - b. który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy Wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów;
 - c. który z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady;
2. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 ustawy PZP.

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

1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć:
 - aktualne na dzień składania ofert **oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania** – zgodnie z załącznikiem nr 3 oraz załącznikiem nr 4 do SWZ.
2. Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 1 stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu
3. Zamawiający wzywa Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, następujących podmiotowych środków dowodowych:
 - **Oświadczenie Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy PZP, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tj. Dz. U. z 2021 r. poz. 275), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej – załącznik nr 5 do SWZ;**
4. W zakresie nieuregulowanym SWZ, zastosowanie mają przepisy Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy (Dz.U.z2020r., poz. 2415).

XI. Informacje dla wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale X ust. 1 SWZ, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni Wykonawcy – zał. nr 7 do SWZ.
4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

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

1. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest: Pani Agnieszka Szwed
2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem platforma zakupowa.pl pod adresem https://platformazakupowa.pl/pn/umig_skoki
3. Zamawiający zaleca aby wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane były za pośrednictwem https://platformazakupowa.pl/pn/umig_skoki i formularza „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem https://platformazakupowa.pl/pn/umig_skoki poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do Zamawiającego” po którym pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.
4. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcom informacje za pośrednictwem https://platformazakupowa.pl/pn/umig_skoki Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem https://platformazakupowa.pl/pn/umig_skoki do konkretnego Wykonawcy.
5. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformazakupowa.pl przesłanych przez Zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
6. Zamawiający, zgodnie z §11 ust.2 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. (Dz.U.2020r. poz.2452) w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie zamieszcza wymagania dotyczące specyfikacji połączenia, formatu przesyłanych danych oraz szyfrowania i oznaczania czasu przekazania i odbioru danych za pośrednictwem

platformazakupowa.pl, tj.:

- a) Stały dostęp do sieci Internetowej gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - b) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych- MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0,
 - d) włączona obsługa JavaScript,
 - e) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików.pdf,
 - f) Platformazakupowa.pl działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej- kodowanie UTF8,
 - g) Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. Czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
7. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
- a) akceptuje warunki korzystania z platformazakupowa.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
 - b) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosek dostępnej pod linkiem.
8. **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z platformazakupowa.pl**, w szczególności za sytuację, gdy Zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu, ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 ustawy PZP.
9. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformazakupowa.pl dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformazakupowa.pl znajdują się w zakładce „**Instrukcje dla Wykonawców**” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.
10. Zamawiający informuje, że przepisy ustawy PZP nie pozwalają na jakikolwiek inny kontakt – zarówno z Zamawiającym, jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami – niż wskazany w niniejszym rozdziale SWZ. Oznacza to, że Zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub/ i osobisty w swojej siedzibie.

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

1. Oferta, wniosek oraz przedmiotowe środki dowodowe składane się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty na platformie, kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty Wykonawca składa bezpośrednio na dokumencie (pliku), który następnie przesyła do systemu.
2. Wykonawca składa ofertę wraz z załącznikami przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem platformy zakupowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/umig-skoki>

3. W przypadku podpisania oferty przez osobę nie wymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo w oryginale opatrzone przez Wykonawcę elektronicznym kwalifikowanym podpisem lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
4. Poprzez oryginał należy rozumieć dokument podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
5. Do oferty należy dołączyć:
 - a) Wypełniony formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr2 do SWZ,
 - b) Oświadczenia wymienione w **Rozdziale X niniejszej SWZ**,
 - c) Pełnomocnictwo upoważniające do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik,\
 - d) Pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia—dotyczy ofert składanych przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia,
6. Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez Wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać “Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 - od 11lipca2016roku”.
7. Zgodnie z art.18 ust.3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących **tajemnicę przedsiębiorstwa**, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Na platformie w formularzu składania oferty znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.
8. Wykonawca, za pośrednictwem platformazakupowa.pl może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.
9. Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę na poszczególłą część. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe podlegać będzie odrzuceniu.
10. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SWZ.

11. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty, jakie musi ponieść Wykonawca, aby zrealizować zamówienie z najwyższą starannością oraz ewentualne rabaty.
12. Dokumenty i oświadczenia składane przez Wykonawcę powinny być w języku polskim.
13. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB, natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.
14. Rozszerzenia plików wykorzystywanych przez Wykonawców powinny być zgodne z Załącznikiem nr 2 do "Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych", zwanego dalej Rozporządzeniem KRI.
15. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .docx .xls .xlsx .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf.
16. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z rozszerzeń:
 - a) .zip
 - b) .7Z
17. Wśród rozszerzeń powszechnych a niewystępujących w Rozporządzeniu KRI występują: .rar .gif .bmp. .numbers .pages. Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.
18. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi maksymalnie 10MB oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi maksymalnie 5MB.
19. W przypadku stosowania przez Wykonawcę kwalifikowanego podpisu elektronicznego:
 - a) ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu Zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na rozszerzenie pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym w formacie PAdES;
 - b) pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć podpisem w formacie XAdES o typie zewnętrznym. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym;
 - c) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
20. **Zamawiający zaleca aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju.** Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistymi kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
21. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
22. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.
23. Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty np. w plik o rozszerzeniu .zip, zaleca się wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
24. **Zamawiający zaleca aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym.** Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty.

XIV. Informacje dotyczące wadium

Zamawiający **nie wymaga** wniesienia wadium.

XV. Termin związania ofertą

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w ust.1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XVI. Opis obliczania ceny oferty

1. Wykonawca podaje cenę za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem formularza ofertowego, **osobno dla każdej części**, stanowiącego **załącznik nr2.1–2.6** do SWZ.
2. W ofercie Wykonawca winien podać ceny jednostkowe brutto/netto za poszczególne asortymenty wraz z iloczynem cen jednostkowych i ilością danego asortymentu oraz z uwzględnieniem stawki VAT.
3. Cena ofertowa brutto/netto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz istotnymi postanowieniami umowy określonymi w niniejszej SWZ.
4. Zamawiający nie dopuszcza dopisywania przez Wykonawcę dodatkowych pozycji zakresu rzeczowego jak również usuwania jakiegokolwiek pozycji istniejącej, zmian ilości jednostek odniesienia i ich opisów.
5. W formularzu ofertowym winny znaleźć się wszystkie pozycje zakresu rzeczowego, pod rygorem odrzucenia oferty. W razie wątpliwości Wykonawca zobowiązany jest zwrócić się do Zamawiającego z żądaniem wyjaśnienia treści SWZ.
6. Cena brutto podana na w formularzu ofertowym jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
7. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
8. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
9. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.

XVII. Miejsce i termin składania ofert

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na platformazakupowa.pl pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/umig-skoki> w myśl ustawy PZP na stronie internetowej prowadzonego postępowania **do dnia 20.11.2023r., do godziny 10⁰⁰**

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

XVIII. Otwarcie ofert

1. Otwarcie ofert elektronicznych nastąpi **w dniu 20.11.2023r., o godz.10¹⁵**
2. W przypadku awarii systemu teleinformatycznego, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.
3. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
4. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy PZP.
6. Informacja zostanie opublikowana na stronie postępowania na https://platformazakupowa.pl/pn/umig_skoki w sekcji „Komunikaty”.
7. **Uwaga!** Zgodnie z ustawą PZP **Zamawiający nie ma obowiązku przeprowadzania jawnej sesji otwarcia ofert** z udziałem Wykonawców lub transmitowania sesji otwarcia za pośrednictwem elektronicznych narzędzi do przekazu wideo on-line, a ma jedynie takie uprawnienie.

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

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

cena brutto - 100 %

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

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

gdzie:

100% - procentowe znaczenie kryterium

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

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

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

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę.
3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
4. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

XXI. Informacje o treści zawieranej umowy oraz możliwości jej zmiany

1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we wzorze umowy, stanowiącym **załącznik nr 6 do SWZ**. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.

3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 455 ustawy PZP.
4. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności takiej zmiany.

XXII. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

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

XXIII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym rozdziale przysługują Wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 PZP oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub treści SWZ na stronie internetowej.
6. Odwołanie wnosi się w terminie:
 - 1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
 - 2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt1).
7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
8. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
9. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
10. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".
11. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia

orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012r.- Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.

12. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

XXIV. Spis załączników do SWZ

Załącznik nr 1 do SWZ - Opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2.1– 2.6 do SWZ - Formularz ofertowy

Załącznik nr 3 do SWZ - Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia z postępowania

Załącznik nr 4 do SWZ – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Załącznik nr 5 do SWZ – Oświadczenie dot. grupy kapitałowej

Załącznik nr 6 do SWZ – wzór umowy

Załącznik nr 7 do SWZ - Oświadczenie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia

pn.:

„ Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do kuchni Przedszkola Samorządowego im. Kubusia Puchatka w Skokach w roku 2024”

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna, codzienna dostawa artykułów żywnościowych w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego do kuchni Przedszkola Samorządowego im. Kubusia Puchatka w Skokach ul. Henryka Sienkiewicza 19 z podziałem na 6 części, które są niepodzielne.

Część 1 - Mięso, wędliny

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

Opis wymaganego towaru

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

Wędliny - o zawartości co najmniej 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia, świeżo pokrojone na plastry o grubości 1,5-2 mm, zapakowane próżniowo lub zapakowane jednostkowo w opakowania o wadze ok 1 kg

Cechy dyskwalifikujące

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

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

LP	nazwa asortymentu	j.m.	Ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Boczek pieczony	kg	5
2.	Boczek wędzony surowy	kg	5
3.	Filet z kurczaka bez skóry, pojedynczy	kg	600
4.	Kurczak świeży	kg	600
5.	Karkówka bez kości	kg	10
6.	Łopatką bez kości na pieczeń	kg	200
7.	Mielone z łopatki klasy I, świeżo skręcone	kg	100
8.	Mielone z szynki klasy I, świeżo skręcone	kg	100
9.	Noga z kurczaka	kg	250
10.	Szynka b/k ,zrazowa	kg	250
11.	Szynka b/k „kulka	kg	80
12.	Schab bez kości	kg	150
13.	Kiełbasa śląska (min.70% mięsa) zapakowana jednostkowo w opakowanie o wadzie około 1 kg	kg	30

14.	Parówki wieprzowe (we foli, min. 70% mięsa)	kg	20
15.	Parówki cielęca (w naturalnym flaku, min. 70% mięsa)	kg	120
16.	Szynka prezydencka	kg	40
17.	Filet z kurczaka zapiekany na maśle	kg	10
18.	Kiełbasa krakowska sucha	kg	10
19.	Kiełbasa schabowa	kg	30
20.	Kiełbasa szynkowa	kg	10
21.	Kiełbasa myśliwego	kg	10
22.	Kiełbasa żywiecka	kg	10
23.	Kurczak gotowany	kg	40
24.	Połówka drobiowa	kg	40
25.	Połówka parzona	kg	20
26.	Schab w posypce warzywnej	kg	20
27.	Szynka pieczona	kg	10
28.	Szynka konserwowa	kg	10

Część 2 – Pieczywo

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

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

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

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	wielkość opak.	Ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Babka (cytrynowa piaskowa, jogurtowa)	kg	500g	30
2.	Bułka pszenna	szt.	50-60 g	25100
3.	Bułka grahamka	szt.	50- 60 g	380
4.	Bułka mleczna	szt.	50-60g	200
5.	Chałka	szt.	250-300g	100
6.	Bułka wieloziarnista	szt.	50-60g	100
7.	Chleb zwykły krojony (skład: mąka pszenna min. 60%,mąka żytnia min.25%)	szt.	500g	400
8.	Chleb pszenno-żytni Helios z ziarnem	szt.	450g	500
9.	Chleb razowy z ziarnem	szt.	450g	20
10.	Drożdżówka z kruszonką	szt.	80-100g	320
11.	Drożdżówka (z serem, jabłkiem, śliwką)	szt.	80-100g	100
12.	Kawiorek krojony	szt.	350-400g	100
13.	Pączek (z marmoladą, powidłami, budyniem)	szt.	450-500g	500
14.	Rogał mleczny	szt.	50-60g	400

Feb

15.	Muszelki kruche	szt.	10-20g	100
-----	-----------------	------	--------	-----

Część 3 – Różne produkty spożywcze

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

Opis wymaganego towaru: artykuły mają być świeże, o dobrym smaku, pierwszej jakości, nieuszkodzone fizycznie, bez oznak nadpsucia, bez konserwantów, bez zagęstników, bez sztucznych barwników. Dostarczane produkty muszą być nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego artykułu spożywczego, jednak termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2 tygodnie licząc od dnia dostawy do siedziby Zamawiającego, chyba że przepisy ogólne stanowią inaczej. Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia. Opakowania muszą być oryginalne, posiadać nadrukowaną informację zawierającą wszystkie wymagane dane. Opakowania nie mogą być uszkodzone. Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor. Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak pleśnienia, grudek. Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe. Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się. Produkty z puszek bez pleśni, mętej konsystencji.

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

LP	nazwa asortymentu	j.m.	wielkość opak.	Ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Barszcz czerwony (płyn koncentrat o zawartości soku z buraków powyżej 55 % bez dodatku cukru i soli)	szt.	300 ml*	40
2.	Biszkopty bez cukrowe	kg	100g-1kg	10
3.	Budyń śmietankowy lub waniliowy	szt.	40g*	300
4.	Brzoskwinie połówki w lekkim syropie	szt.	820g	20
5.	Chrupki kukurydziane	kg	75-100g	300
6.	Ciastka maślane	kg	500g-3kg	20
7.	Ciastka owsiane z owocem	szt.	50g	250
8.	Ciastka biszkoptowe z nadzieniem	szt.	30g	900
9.	Ciastka suche luz	kg	500g-3kg	30

Fed

10.	Cukier biały kryształ	kg	1 kg	250
11.	Cukier puder	kg	400g	30
12.	Cukier waniliowy	szt.	32g*	200
13.	Cynamon mielony	szt.	20g*	20
14.	Czekolada gorzka o zawartości co najmniej 70% kakao na 100 g gotowego produktu	szt.	100g*	100
15.	Czekolada mleczna	szt.	100g	180
16.	Drożdże piekarnicze	szt.	100g	70
17.	Dżem 100 % owocu, gładki, smaki, truskawka, brzoskwinia, wiśnia, czarna porzeczka,	szt.	220-300g	10
18.	Dżem nisko słodzony różne smaki	szt.	270-300g	56
19.	Fasola sucha drobna	p	500g	90
20.	Filet rybny w pomidorach zawierający co najmniej 60g mięsa ryby w 100g gotowego produktu	szt.	200g	100
21.	Galaretki różne smaki bez cukru na 0,5 litra wody	p	14g	100
22.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	p	400g	140
23.	Herbata czarna ekspresowa, gat. I	szt.	op.50saszetek	20
24.	Herbata granulowana czarna	p.	90g	300
25.	Herbata owocowa ekspresowa ,różne smaki	szt.	op.20 saszetek	20
26.	Herbatniki be-be	szt.	16g	800
27.	Herbatniki petit beurre	szt.	50g	500
28.	Jabłko prażone kostka (jabłka min. 88%, bez cukru, konserwantów i aromatów)	szt.	900g*	60
29.	Jajka kurcze, klasa A, wielkość M od 53 do 63g	szt.		4000
30.	Kakao naturalne ciemne	szt.	200g	100
31.	Kukurydza bez dodatku cukru i substancji słodzących oraz soli, bez konserwantów	szt.	300g	10
32.	Kaszka manna	kg	1kg	30
33.	Kasza jęczmienna w torebkach	szt.	4x100g	120
34.	Ketchup łagodny(zawartość pomidorów min. 160g na 100g gotowego produktu, bez konserwantów i substancji wzmacniającej smak)	szt.	450g	70
35.	Ketchup pikantny (zawartość pomidorów min. 160g na 100g gotowego produktu, bez konserwantów i substancji wzmacniającej smak)	szt.	450g*	10
36.	Kisiel owocowy	szt.	40g	50
37.	Koncentrat pomidorowy 30%	szt.	1 kg*	120
38.	Kółeczka miodowe (wielozbożowe chrupki śniadaniowe z pełnego ziarna)	szt.	500g	40
39.	Kwasek cytrynowy	szt.	20g*	100
40.	Liście laurowe	szt.	12g*	50
41.	Lubczyk suszony	szt.	10g*	30

42.	Majeranek suszony otarty	szt.	20g*	190
43.	Majonez (z oleju roślinnego, musztardy, wody i żółtek jaj kurzych)	szt.	700g*	30
44.	Makaron z mąki makaronowej pszennej gat.I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki)	szt.	400g	500
45.	Makaron z mąki makaronowej pszennej pełnoziarnistej gat.I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki)	szt.	400g	40
46.	Makaron z mąki z pszenicy durum gat.I (spaghetti, świderki, muszelki, rurki, kolanka, nitki)	szt.	400g	100
47.	Makaron lane kluski gat.I	szt.	500g	70
48.	Mąka krupczatka opakowanie papierowe	kg	1kg	10
49.	Mąka pszenna typ 500 opakowanie papierowe	kg	1 kg	400
50.	Mąka pszenna typ 550 opakowanie papierowe	kg	1 kg	200
51.	Mąka ziemniaczana opakowanie papierowe	kg	1kg	20
52.	Migdały płatki	szt.	60g	10
53.	Musztarda sarepska	szt.	200g	10
54.	Miód naturalny wielokwiatowy, niescukrzony	szt.	900g*	30
55.	Olej rafinowany rzepakowy	szt.	900ml	400
56.	Papryka słodka mielona	szt.	20g*	120
57.	Papryka ostra mielona	szt.	20g*	20
58.	Pieprz czarny mielony	szt.	20g*	150
59.	Pestki dyni	szt.	100g	10
60.	Płatki kukurydziane	kg	450-500g	80
61.	Płatki owsiane	szt.	250g	20
62.	Płatki śniadaniowe musli	szt.	300-350g	20
63.	Pomidory całe, bez skórki w soku pomidorowym, bez konserwantów	szt.	400g*	70
64.	Powidła	szt.	279-300g	50
65.	Proszek do pieczenia	szt.	36g*	20
66.	Przyprawa do potraw (bez glutaminianu sodu, bez konserwantów i barwników)	kg	450g	30
67.	Pyzy drożdżowe świeże	op.	0,2-1kg	20
68.	Rodzynki sułtańskie bez oleju	szt.	100g	30
69.	Rogal z nadzieniem zapakowany o zawartości cukru nie więcej niż 15g w 100g produktu gotowego do spożycia	szt.	60g	300
70.	Ryż biały długoziarnisty, gat. I bez połamanych ziaren i mączki	kg	1kg	90
71.	Ryż biały długoziarnisty w torebkach gat. I	op.	4x100g	200
72.	Ryż paraboliczny długoziarnisty w torebkach gat. I	op.	4x100g	40
73.	Soda oczyszczona bez konserwantów	p	60g	10
74.	Sok 100% jabłko, bez dodatku cukrów i substancji	szt.	1 litr	800

Fal

	słodzących			
75.	Sok 100% pomarańcza, bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szt.	1 litr	200
76.	Sok multiwitamina, bez dodatku cukrów i substancji słodzących	szt.	1 litr	300
77.	Sok malina -jabłko-marchew, typu karotka bez dodatku cukru i substancji słodzących	szt.	1litr	50
78.	Sok truskawka-jabłko-marchew typu karotka bez dodatku cukru i substancji słodzących	szt.	1litr	50
79.	Soczki różne smaki	szt.	200ml	380
80.	Sól sodowo-potasowa z obniżoną zawartością sodu	kg	1kg	10
81.	Sól spożywcza, warzona, jodowana	kg	1kg	80
82.	Śliwka suszona	szt.	100g	27
83.	Wafel kakaowy bez czekolady	szt.	26g*	1700
84.	Wafelek z kremem śmietankowy, orzechowy-kanapka	szt.	26g	200
85.	Wafelki z kremem kakaowym, śmietankowym, cytrynowym	kg	op. do 2,5kg	20
86.	Wafle ryżowe naturalne,	szt.	100g	50
87.	Wafle kukurydziane naturalne	szt.	18g	500
88.	Woda mineralna nisko-lub średnio mineralizowana ,woda źródłana lub stołowa	szt.	0,5l	200
89.	Ziarno słonecznika	szt.	100g	10
90.	Ziarno pestek dyni	szt.	100g	10
91.	Syrop owocowy różne smaki	szt.	420ml	30
92.	Ziele angielskie	szt.	20g*	50
93.	Zioła prowansalskie	szt.	10g*	30
94.	Zbożowe kulki o smaku czekoladowym	szt.	500g	20
95.	Ananasy w plastrach w lekkim syropie(puszka)	szt.	565g	30
96.	Baton zbożowy z polewą białej czekolady bez dodatku cukru	szt.	25g	200

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

Część 4 - Nabiał

15500000-3 - artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 - masło

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

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porożywane; obecność szkodników żywych, martwych oraz ich

Fed

pozostałości, brak oznakowania opakowań, *dodatkowo- jogurty owocowe*, niedopuszczalna jest obecność w składzie sztucznych barwników, skrobi modyfikowanej, żelatyny wieprzowej, sztucznych aromatów, *masło* zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, rozwarstwiania, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, niejednolita kaszkowata konsystencja, obniżona zawartość tłuszczu.

LP	nazwa asortymentu	j.m.	wielkość opak.	ilość
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Jogurt naturalny , gęsty o zawartości tłuszczu 2%-3% kubek	szt.	370g*	80
2.	Jogurt naturalny typu grecki	szt.	400g	10
3.	Jogurt owocowy - różne smaki, o zawartości cukru nie więcej niż 13g na 100g produktu	szt.	110-130g	1400
4.	Jogurt kremowy o smaku biszkoptowym - o zawartości cukru nie więcej niż 13g na 100g produktu	szt.	120g	200
5.	Serek homogenizowany o smaku waniliowym - o zawartości cukru nie więcej niż 13g na 100g produktu	szt.	150g	200
6.	Jogurt przecierany - o zawartości cukru nie więcej niż 13g na 100g produktu	szt.	115g	2000
7.	Jogurt owocowy - różne smaki, o zawartości cukru nie więcej niż 13g na 100g produktu	szt.	130-150g	1000
8.	Masło zawartość tłuszczu minimum 82%	szt.	200g	2000
9.	Mleko 3,2% karton	szt.	1 litr	2000
10.	Mleko 2% karton	szt.	1 litr	1200
11.	Napój mleczny z owocem o zawartości cukru nie więcej niż 13g na 100g produktu	szt.	180-200g	200
12.	Pudding mleczny o zawartości cukru nie więcej niż 13g na 100g produktu	szt.	125g	1300
13.	Śmietana UHT 18% karton	szt.	0,5 litr	50
14.	Śmietana UHT 30% karton	Szt.	0,5l	20
15.	Śmietana ukwaszona 18% - kubek	szt.	400g*	70
16.	Ser śmietankowy puszysty	szt.	150g	200
17.	Ser żółty salami ,twardy, półtłusty zawartość tłuszczu 26-30%	kg		80
18.	Ser żółty gouda ,twardy, półtłusty zawartość tłuszczu 26-30%	kg		20
19.	Ser żółty edamski, twardy, półtłusty zawartość tłuszczu 26-30%	kg		20
20.	Serek biały kanapkowy	szt.	150g	30
21.	Serek śmietankowy	szt.	135g	20
22.	Ser topiony kremowy trójkąty	szt.	180g	25
23.	Ser kremowy w plastrach -śmietankowy bez konserwantów	szt.	130g	20
24.	Serek waniliowy typu danonki	szt.	4x50g	900
25.	Twaróg sernikowy extra - wiaderko	kg	1kg	70
26.	Margaryna bez konserwantów ,tłuszcz roślinny	szt.	250g	20

	72%			
27.	Maślanka	szt.	11	10
28.	Napój mleczny actimel op. 4szt 100g bez kons.	szt.	100x4ml	250

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

Część 5 - Mrożonki

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

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

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

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

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

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

LP	nazwa asortymentu	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Fasolka szparagowa zielona, żółta cięta mrożona op. do 2,5 kg	kg	70
2.	Fasolka szparagowa żółta cała mrożona kg op. do 2,5	kg	50
3.	Groszek zielony mrożony op. do 2,5 kg	kg	20
4.	Kalafior mrożony różyczki op. do 2,5 kg	kg	130
5.	Marchewka mini mrożona op. do 2,5 kg	kg	150
6.	Pierogi z serem op. do 2,5 kg	kg	150
7.	Pierogi z truskawkami op. do 2,5 kg	kg	150

Fab

8.	Filet z miruny nowozelandzkiej mrożony, bez skóry, bez ości, bez glazury, system pakowania SHP (Shatterpack) – ryby układane warstwami, przekładane mocną folią op. do 7 kg	kg	400
9.	Filet z morszczuka mrożony , bez skóry, bez ości, bez glazury, system pakowania SHP (Shatterpack) – ryby układane warstwami, przekładane mocną folią op. do 7 kg	kg	40
10.	Warzywa na patelnię mix, brokuł, cukinia, kalarepa, marchew Opakowanie 450g	kg	20
11.	Brokuł mrożony gatunek I, op. do 2,5kg	kg	20
12.	Malina mrożona, gatunek I, op. do 2,5kg	kg	10
13.	Frytki do piekarnika op. 500g do 2,5 kg	kg	25
14.	Truskawka mrożona, gatunek I, op. do 2,5kg	kg	30

Część 6 - Warzywa i owoce

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 – owoce i orzechy

Opis wymaganego towaru:

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

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

Cechy dyskwalifikujące

Nie dopuszcza się warzyw z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarnięcia), rozwidlenia, narośle na bulwach, korzenie miękkie, sparciałe.

Nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia (owoce zgniłe, nadgniłe) lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia: owoce robaczywe, z objawami chorób, zgnilizny, z obecnością pleśni, zaparzone, z pozostałościami środków ochrony roślin; obcy smak lub zapach, uszkodzone, niedojrzałe lub przejrzałe.

Lp	nazwa asortymentu	j.m.	ilość
1.	2.	3.	4.
1.	Buraki czerwony (korzeń)	kg	300
2.	brokuł	szt.	20
3.	Cebula biała	kg	170

Fal

4.	Czosnek polski główka	szt.	80
5.	Kapusta pekińska	kg	200
6.	Kapusta biała (główka)	kg	250
7.	Kapusta biała młoda	szt.	50
8.	Koperek zielony pęczek	szt.	50
9.	Kalafior	szt.	20
10.	Marchew korzeń	kg	1300
11.	Ogórek zielony	kg	300
12.	Pieczarki	kg	20
13.	Pietruszka korzeń	kg	250
14.	Pietruszka zielona (pęczek)	szt.	400
15.	Papryka czerwona	kg	100
16.	Por	kg	200
17.	Pomidor	kg	150
18.	Pomidor malinowy	kg	100
19.	Rzodkiewka (pęczki)	szt.	120
20.	Sałata	szt.	50
21.	Sałata lodowa	szt.	350
22.	Seler korzeń	kg	200
23.	Kapusta kiszona op. do 5 kg	kg	300
24.	Ogórek kiszony op. do 3 kg	kg	300
25.	Ziemniaki jadalne I gatunek	kg	4000
26.	Arbuz	kg	30
27.	Banan średnio dojrzały	kg	1000
28.	Cytryna	kg	150
29.	Jabłko średniej wielkości	kg	1500
30.	Gruszka średniej wielkości, średnio twarda	kg	100
31.	Kiwi	szt.	200
32.	Mandarynka kaliber 1 lub 2, bezpestkowa	kg	250
33.	Pomarańcza bezpestkowa	kg	150
34.	Winogrono zielone, ciemne	kg	80

- Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.
- Zamawiający zastrzega, że zakres objęty opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu

Ful

poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, z zachowaniem oferowanych cen jednostkowych oraz prawo do całkowitej rezygnacji z niektórych pozycji asortymentu. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

4. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 1: Mięso, wędliny: 3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 2: Pieczywo: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 3: Różne produkty spożywcze: 3-4 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 4: Nabiał: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 5: Mrożonki: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

Część 6: Warzywa i owoce: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 7:00.

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

5. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.
6. Zamówiony towar będzie dostarczany do siedziby Przedszkola Samorządowego ul. Henryka Sienkiewicza 19, 62-085 Skoki do magazynu kuchni.
7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
10. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
11. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Agnieszka Szwed, e-mail: agnieszkaszwed@vp.pl
12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
13. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że Zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
14. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywane na każde żądanie Zamawiającego.

- r. w sprawie dodatków do żywności,
 - k. Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2178) wraz z aktami wykonawczymi,
 - l. Dyrektyw i Rozporządzenia UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3,t 34 str. 319),
 - m. Rozporządzenia WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) Dz. Urz. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, z późn. zm.),
 - n. Rozporządzenia (WE 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r. z późn. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463,z późn. zm.),
 - o. Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127z późn. zm.).
23. Nazwy własne podane w SWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.
24. Za "równoważne" Zamawiający uzna produkty, które będą posiadać te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze i walory smakowe co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy wpisać jaki produkt proponuje Wykonawca. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych norm i systemów odniesienia.
25. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.
26. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami (Dz.U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).
27. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
28. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, pierogi) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.
29. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
30. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.

FL

15. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
16. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
17. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, jaj należy dołączyć handlowy dokument identyfikacyjny.
18. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
19. Dostarczane produkty muszą być nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego artykułu spożywczego, jednak termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2 tygodnie licząc od dnia dostawy do siedziby Zamawiającego, chyba że przepisy ogólne stanowią inaczej.
20. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
21. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:
 - a. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),
 - b. Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 2178 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,
 - c. Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE Lz 2002 r. Nr 31, poz. 1 z późn. zm.),
 - d. Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4 z późn. zm.),
 - e. Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn. zm.),
 - f. Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 z późn. zm.),
 - g. Rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn. zm.),
 - h. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. 2015 poz. 29 z późn. zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 z późn. zm.),
 - i. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.),
 - j. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008

Fal

31. Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy (np. dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości czy niedostarczenia towaru w odpowiedniej ilości) Wykonawca zobowiązany jest załatwić w trybie pilnym - maksymalnie 1,5 godziny od momentu złożenia reklamacji na adres e-mail wykonawcy.
32. W przypadku niedotrzymania przez Wykonawcę terminu, o którym mowa w ust 31 Zamawiający może odmówić przyjęcia przedmiotu umowy w całości lub w części, wówczas Zamawiającemu przysługuje prawo do zakupu niedostarczonych artykułów żywnościowych w dowolnej jednostce handlowej na koszt Wykonawcy, na co wyraża on nieodwołalnie zgodę. Wykonawca wyraża też zgodę, aby koszty zakupu w dowolnej jednostce handlowej potrącone były przez Zamawiającego z kwotą należną Wykonawcy za kolejną dostawę, a w przypadku gdyby było to niemożliwe (brak dostawy lub jej kwota będzie niższa od wartości do potrącenia) Wykonawca dokona płatności na konto wskazane przez Zamawiającego niezwłocznie po wezwaniu. Zamawiający powiadomi o tym fakcie Wykonawcę na piśmie
33. **Powtarzające się trzykrotnie nieprawidłowości w dostawie produktów lub towarów, stanowią podstawę do odstąpienia przez Zamawiającego od umowy z winy Wykonawcy ze skutkiem natychmiastowym.**

DYREKTOR

Małgorzata Futro

Umowa 1/2023

Zawarta w dniu w Skokach, pomiędzy Przedszkolem Samorządowym im. Kubusia Puchatka w Skokach, z siedzibą przy ul. Henryka Sienkiewicza 19, 62-085 Skoki, reprezentowaną przez dyrektora – mgr Małgorzatę Futro zwanym dalej Zamawiającym,

a z siedzibą , reprezentowaną przez zwanym dalej Wykonawcą,

Niniejsza umowa została zawarta w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji, o wartości zamówienia nieprzekraczającej progów unijnych o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2023, poz. 1605 ze zm.).

§ 1

Przedmiot umowy i zasady jej realizacji

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych: część* przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego do kuchni Przedszkola Samorządowego im. Kubusia Puchatka w Skokach, zgodnie z formularzem ofertowym z dnia stanowiącym załącznik nr 1 do umowy
* dla każdej części osobna umowa
2. Zakres rzeczowy przedmiotu niniejszej umowy określają zapisy Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ)
3. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się ze SWZ w tym z Opiszem Przedmiotu Zamówienia (załącznik nr 1 do SWZ) i uznaje ją za podstawę do realizacji przedmiotu umowy.
4. Przedmiot zamówienia będzie realizowany zgodnie z ofertą złożoną przez Wykonawcę. Oferta Wykonawcy stanowi załącznik Nr 1 i jest integralną częścią umowy.
5. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą elektroniczną na adres e-mail, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.
Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia drogą elektroniczną na adres e-mail, z którego wpłynęło zamówienie.
6. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru **w godzinach od 6.00 do 7.00.** na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP, do siedziby Zamawiającego bez względu na wielkość zamówienia.
7. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie. **Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.**

8. Do każdej dostawy musi być dołączona faktura i handlowy dokument identyfikacyjny. Ceny jednostkowe brutto towaru na fakturach VAT, odpowiadać muszą cenom jednostkowym brutto towaru wskazanych w załączniku nr 1 do niniejszej umowy.
9. Z tytułu niezrealizowania przez Wykonawcę zakupu asortymentu lub ilości określonych w Formularzu ofertowym Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.
10. Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia dostarczonych produktów lub towarów w następujących przypadkach:
 - a) nieterminowej lub niezgodnej z zamówieniem realizacji dostawy,
 - b) braków ilościowych zamówionego produktu,
 - c) dostawy produktów lub towarów niezgodnych z opisem zawartym w SWZ i ofercie Wykonawcy,
 - d) uchybienia w zakresie jakości dostarczanych produktów lub towarów lub terminów ich przydatności do spożycia.
11. **Wymiana wadliwego (lub o obniżonej jakości) towaru lub uzupełnienie braków o których mowa w ust. 10 nastąpi w przeciągu 1,5 godziny od momentu złożenia reklamacji na adres e-mail wykonawcy.**
12. **Powtarzające się trzykrotnie nieprawidłowości w dostawie produktów lub towarów, o których mowa w ust. 11 pkt a), b) c) i d) stanowią podstawę do odstąpienia przez Zamawiającego od umowy z winy Wykonawcy ze skutkiem natychmiastowym.**
13. W przypadku niedotrzymania przez Wykonawcę terminu, o którym mowa w ust. 12 Zamawiający może odmówić przyjęcia przedmiotu umowy w całości lub w części, wówczas Zamawiającemu przysługuje prawo do zakupu niedostarczonych artykułów żywnościowych w dowolnej jednostce handlowej na koszt Wykonawcy, na co wyraża on nieodwołalnie zgodę. Wykonawca wyraża też zgodę, aby koszty zakupu w dowolnej jednostce handlowej potrącone były przez Zamawiającego z kwoty należnej Wykonawcy za kolejną dostawę, a w przypadku gdyby było to niemożliwe (brak dostawy lub jej kwota będzie niższa od wartości do potrącenia) Wykonawca dokona płatności na konto wskazane przez Zamawiającego niezwłocznie po wezwaniu. Zamawiający powiadomi o tym fakcie Wykonawcę na piśmie

§ 2

Czas trwania umowy

1. **Od dnia podpisania umowy, ale nie wcześniej niż od 01.01.2024 r. do dnia 31.12.2024 r.** lub do wyczerpania środków przeznaczonych na realizację umowy.
2. Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesłanym przez Zamawiającego zamówieniem.

§ 3

Osoby upoważnione do realizacji umowy

W sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy:

Zamawiającego reprezentować będzie : Agnieszka Szwed (dane osoby)

telefon do kontaktu 502-099-224 e-mail agnieszkaszwed@vp.pl

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

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

§4

Wartość umowy

1. Wartość umowy określona jest szacunkowo, przewidywana łączna wartość dostaw w części wynosi zł brutto. Ostateczna wartość umowy (zamówionego i dostarczonego towaru) uzależniona jest od ilości przygotowywanych posiłków w kuchni przedszkolnej.
2. **Klauzula waloryzacyjna:** W okresie trwania podpisanej, obowiązującej umowy podane ceny jednostkowe artykułów co trzy miesiące mogą ulec zmianie (pierwszy raz w kwietniu) o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany kwartalnie w komunikacie przez prezesa GUS. Ogłoszony wzrost składników cenotwórczych dostaw nie większy niż 2% nie będzie stanowił podstawy do ubiegania się o wzrost wartości umowy. Waloryzacja powodująca zmniejszenie lub zwiększenie cen przyjętych w umowie może być dokonana na pisemny wniosek Zamawiającego, lub Wykonawcy. Nowe ceny będą obowiązywały od daty wskazanej w aneksie do umowy. Każdorazowa zmiana cen przez Wykonawcę wymaga akceptacji ze strony Zamawiającego.
3. W przypadku zmiany stawki podatku VAT na towar będący przedmiotem zamówienia, cena ulegnie zmianie (na pisemny wniosek Wykonawcy), z dniem wejścia w życie aktu prawnego określającego zmianę stawki VAT, z zastrzeżeniem, że zmiana ulegnie wówczas wyłącznie cena brutto, cena netto pozostanie bez zmian. Zmiana nie wymaga formy aneksu.

§ 5

Warunki płatności

1. Strony ustalają, że płatność za dostarczony towar dokonywana będzie przez Zamawiającego przelewem, na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze, w ciągu 14 dni po dostawie, obejmującej konkretne zamówienie i doręczeniu Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury.
2. Kwota należności zostanie każdorazowo obliczona na podstawie cen brutto jednostkowych określonych w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do umowy i ilości faktycznie dostarczonych towarów lub produktów.
3. Wykonawca wystawi fakturę zgodnie z poniższym wzorem:
Nabywca: **Gmina Skoki ul. Wincentego Ciastowicza 11; 62-085 Skoki ; NIP 766 19 68 104**
Odbiorca/zamawiający: **Przedszkole Samorządowe im. Kubusia Puchatka w Skokach ul. Henryka Sienkiewicza19; 62-085 Skoki**
4. Za dzień płatności przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 6

Kary umowne

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

§7

Rozwiązanie umowy

1. W przypadku rażącego naruszenia postanowień umowy przez Wykonawcę, Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym z winy leżącej po stronie Wykonawcy.
2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. Wykonawca ma prawo żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od daty rozpoczęcia obowiązywania umowy w przypadku, gdy Wykonawca nie przystąpi w wskazanym terminie do jej realizacji lub nie wykona w sposób prawidłowy dwóch pierwszych dostaw.
4. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy winno być złożone drugiej Stronie w formie pisemnej, pod rygorem nieważności i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 8

Przetwarzanie danych osobowych

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

1. Strony oświadczają, że gwarantują wdrożenie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, by przetwarzanie spełniało wymogi rozporządzenia RODO i chroniło prawa osób, których dane dotyczą.
2. Strony nie korzystają z usług innego podmiotu przetwarzającego bez uprzedniej szczegółowej lub ogólnej pisemnej zgody drugiej strony. W przypadku ogólnej pisemnej zgody podmiot przetwarzający informuje administratora o wszelkich zamierzonych zmianach dotyczących dodania lub zastąpienia innych podmiotów przetwarzających, dając tym samym drugiej stronie możliwość wyrażenia sprzeciwu wobec takich zmian.
3. Podmiot przetwarzający przetwarza dane osobowe wyłącznie na dokumentowane polecenie administratora danych osobowych – co dotyczy też przekazywania danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej – chyba że obowiązek taki nakłada na niego prawo Unii lub prawo państwa członkowskiego, któremu podlega podmiot przetwarzający; w takim przypadku przed rozpoczęciem przetwarzania podmiot przetwarzający informuje administratora o tym obowiązku prawnym, o ile prawo to nie zabrania udzielania takiej informacji z uwagi na ważny interes publiczny.
4. Strony zapewniają, by osoby upoważnione przez niego do przetwarzania danych osobowych zobowiązały się do zachowania tajemnicy lub by podlegały odpowiedniemu ustawowemu obowiązkowi zachowania tajemnicy.
5. Strony podejmują wszelkie środki wymagane na mocy art. 32 RODO.
6. Jeśli ma to zastosowanie Strony przestrzegają warunków korzystania z usług innego podmiotu przetwarzającego, o których mowa w art. 28 ust. 2 i 4 RODO.
7. Strony oświadczają, że biorąc pod uwagę charakter przetwarzania, zapewnią sobie wzajemną pomoc poprzez odpowiednie środki techniczne i organizacyjne by wywiązać się z obowiązku odpowiadania na żądania osoby, której dane dotyczą, w zakresie wykonywania jej praw określonych w rozdziale III RODO.
8. Strony uwzględniając charakter przetwarzania oraz dostępne im informacje, pomagają administratorowi wywiązać się z obowiązków określonych w art. 32–36 RODO.
9. Strony po zakończeniu świadczenia usług związanych z przetwarzaniem zależnie od decyzji właściwego administratora usuwają lub zwracają mu wszelkie dane osobowe oraz usuwają wszelkie

ich istniejące kopie, chyba że prawo Unii lub prawo państwa członkowskiego nakazują przechowywanie danych osobowych.

10. Strony udostępniają właściwemu administratorowi wszelkie informacje niezbędne do wykazania spełnienia obowiązków określonych w art. 28 RODO oraz umożliwiają sobie nawzajem przeprowadzanie audytów, w tym inspekcji.
11. Podmiot przetwarzający niezwłocznie informuje administratora, jeżeli jego zdaniem wydane mu polecenie stanowi naruszenie niniejszego rozporządzenia lub innych przepisów Unii lub państwa członkowskiego o ochronie danych.
12. Każda ze stron odpowiada za szkody, jakie powstały w wyniku niezgodnego z Umową przetwarzania powierzonych przez drugą Stronę danych osobowych.
13. Stronom przysługuje prawo kierowania zapytań do siebie na wzajem w zakresie prawidłowości wykonania obowiązków dotyczących zabezpieczenia powierzonych mu na podstawie niniejszej umowy danych.
14. W sprawach nieuregulowanych umową zastosowanie mają przepisy Rozporządzenia RODO.

§9

Postanowienia końcowe

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

Załącznik do umowy :

1. Oferta Wykonawcy – załącznik nr 1 do umowy

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA