

POWIATOWA BURSA SZKOLNA  
w Człuchowie  
77-300 CZŁUCHÓW, ul. Koszalińska 2a  
tel./fax (59) 834 34 92  
NIP 843-14-48-821 REGON 771272827

## SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

### ZAMAWIAJĄCY:

POWIATOWA BURSA SZKOLNA  
ul. Koszalińska 2A, 77-300 Człuchów

Zaprasza do złożenia oferty w trybie art. 275 pkt 1 o wartości zamówienia nieprzekraczającej progów unijnych o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2023 poz. 1605 ze zm.) – zwanej dalej Pzp na

### DOSTAWĘ pod nazwą:

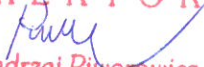
**Sukcesywna dostawa ryb, przetworów rybnych oraz mrożonek owocowych i warzywnych na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie**

TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: TRYB PODSTAWOWY BEZ NEGOCJACJI

Nr postępowania: ZP.272.09.2024

ZATWIERDZAM

DYREKTOR

  
mgr Andrzej Piworowicz

MAJ 2024 r.

## I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

**Powiatowa Bursa Szkolna 77-300 Człuchów ul. Koszalińska 2**

Adres strony internetowej: <http://bursaczluchow.org/>

Adres email: [bursa\\_czluchow@wp.pl](mailto:bursa_czluchow@wp.pl)

Adres strony prowadzonego postępowania: [https://platformazakupowa.pl/pn/powiat\\_czluchow](https://platformazakupowa.pl/pn/powiat_czluchow)

Godziny pracy Zamawiającego: 7:00 DO 15:00

## II. RODO

Zgodnie z **art. 13 ust. 1 i 2** Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 96/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych osobowych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1) zwanego dalej **RODO**), uprzejmie informujemy że:

- 1) Administratorem danych osobowych jest **Dyrektor Powiatowej Bursy Szkolnej**
- 2) Kontakt z Inspektorem ochrony danych osobowych: adres e-mail [iod@poeksit.czluchow.org.pl](mailto:iod@poeksit.czluchow.org.pl)
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Sukcesywne dostawy nabiału na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie**
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o **art.18 oraz art. 74 ustawy PZP**;
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z **art. 78 ust. 1 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 określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP;
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do **art. 22 RODO**;
- 8) posiada Pani/Pan:
  - a) na podstawie **art. 15 RODO** prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - b) na podstawie **art. 16 RODO** prawo do sprostowania lub uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia 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 przypadków, o których mowa w **art. 18 ust. 2 RODO**, przy czym 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, a także nie ogranicza

przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;

- 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**;

Jednocześnie **Zamawiający** przypomina o ciąży na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną **Zamawiającemu** w związku z prowadzonym postępowaniem i które **Zamawiający** pośrednio pozyska od wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w **art. 14 ust. 5 RODO**.

### **III. Tryb udzielania zamówienia**

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym bez negocjacji o jakim stanowi art. 275 pkt 1 PZP oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwaną 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 dopuszcza** złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
6. Zamawiający **nie dopuszcza** możliwości składania ofert wariantowych.
7. Zamawiający **nie prowadzi** postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
8. Zamawiający **nie zastrzega** możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 PZP
9. Zamawiający **nie przewiduje** rozliczeń w walutach obcych.
10. Zamawiający **nie wymaga** wniesienia wadium.
11. Ze względu na specyficzny charakter przedmiotu zamówienia (codzienne dostawy żywności na potrzeby konsumentów bursy szkolnej, czy też obsługiwanych w systemie cateringowym) wymagane jest dostarczanie różnorodnego przedmiotu zamówienia w określonym czasie, w celu sporządzenia posiłków zgodnych z zasadami żywienia i obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Dostawy organizowane przez większą liczbę Wykonawców mogłyby doprowadzić do nieskoordynowania działań związanych z przygotowaniem posiłków żywieniowych przez Zamawiającego, co wiąże się z zagrożeniem nie dostarczenia posiłków docelowo na wymaganą godzinę w celu podania ich dla konsumentom. W związku z powyższym Zamawiający nie dokonuje podziału zamówienia na części.

#### **IV. Opis przedmiotu zamówienia**

1. **Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy ryb, przetworów rybnych oraz mrożonek owocowych i warzywnych dla Powiatowej Bursy Szkolnej.** Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w załączniku nr 3 do niniejszej SWZ.
2. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego, tj. między innymi:
  - 1) normy jakościowe lub atesty,
  - 2) oznakowanie, między innymi datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
  - 3) odpowiedni sposób przewożenia towarów – zachowanie rozdzielności transportu,
  - 4) dostarczany asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżającym jego wartość użytkową,
  - 5) odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
3. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za faktycznie zamówioną i dostarczoną ilość przedmiotu umowy. Zakres obligatoryjny zamówienia tj. ilości minimalne (gwarantowane) to 40% wartości umowy brutto.
4. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
5. Wykonawca zobowiązany jest do nieodpłatnego użyczenia oraz dostarczenia zamrażarek na każdą z wymienionych kuchni w okresie trwania umowy tj.
  - 1) 3 sztuki o pojemności 250 litrów,
  - 2) 4 sztuki o pojemności 350 litrów,
  - 3) 6 sztuk o pojemności 450 litrów,
  - 4) 2 sztuki o pojemności 600 litrów

wraz z wniesieniem i montażem.
6. Zamawiający zgodnie z art. 441 ust.1 Pzp przewiduje prawo opcji, które polega na dodatkowych dostawach w ramach każdej z pozycji asortymentowych o maksymalnie 20% na zasadach i warunkach określonych poniżej oraz we Wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 6 do SWZ**.
7. W ramach przedmiotu umowy Zamawiający, uprawniony jest do skorzystania z prawa opcji polegającego na dodatkowych dostawach o maksymalnie 20% dla każdej z pozycji asortymentowych, na zasadach i trybie opisanym poniżej:
  - 1) Zamawiający może z opisanego w SWZ prawa opcji skorzystać lub skorzystać w części;
  - 2) Zamówienie realizowane w ramach opcji jest jednostronnym uprawnieniem Zamawiającego, dlatego też nieskorzystanie przez Zamawiającego z prawa opcji nie stanowi podstawy dla Wykonawcy do dochodzenia jakichkolwiek roszczeń w stosunku do Zamawiającego;
  - 3) Zamówienie objęte prawem opcji Wykonawca będzie zobowiązany wykonać po uprzednim otrzymaniu zawiadomienia od Zamawiającego, że zamierza z prawa opcji skorzystać, zawierającego liczbę zamawianych poszczególnych pozycji asortymentowych w ramach przedmiotowego uprawnienia Zamawiającego;
  - 4) Zasady dotyczące realizacji zamówienia objętego prawem opcji będą takie same jak te, które obowiązują przy realizacji zamówienia podstawowego. Zamawiający zastrzega również, że ceny jednostkowe objęte opcją będą identyczne, jak w zamówieniu podstawowym;

- 5) Zamawiający zastrzega, że wielkość 20% przewidziana w ramach prawa opcji jest wielkością maksymalną, dotyczy każdej pozycji asortymentowej, a ilości te mogą ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania umowy;
8. Zamawiający jest uprawniony do skorzystania z prawa opcji po wykorzystaniu ilości określonej zamówieniem podstawowym dla każdej z pozycji asortymentowej.
9. **Kody CPV:**

Główny kod CPV:

15000000-8 Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

Dodatkowe kody CPV:

15200000-0 Ryby przetworzone i konserwowane

15220000-6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

15230000-9 Ryby suszone lub solone; ryby w solance; ryby wędzone

15240000-2 Ryby puszkowane i pozostałe ryby konserwowane lub przetworzone

15331170-9 Warzywa i owoce mrożone

#### **V. Termin wykonania zamówienia**

Termin realizacji przedmiotu zamówienia **12 miesięcy od daty podpisania umowy.**

#### **VI. Warunki udziału w postępowaniu**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w **Rozdziale VII 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.

#### **VII. Podstawy wykluczenia z postępowania**

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców oraz Podmioty udostępniające zasoby, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:
  - 1) Przesłanki obligatoryjne Pzp:
    - a) Prawomocne skazanie za określone rodzaje przestępstw (art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2);
    - b) Prawomocny wyrok sądu lub ostateczna decyzja administracyjna o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne ... (art. 108 ust. 1 pkt 3);
    - c) Orzeczenie o zakazanie ubiegania się o zamówienie (art. 108 ust. 1 pkt 4);
    - d) Porozumienie mające na celu zaskórcenie konkurencji (art. 108 ust. 1 pkt 5);

- e) Zakłócenie konkurencji wynikające z wcześniejszego zaangażowania wykonawcy lub podmiotu należącego z wykonawca do tej samej grupy kapitałowej (art. 108 ust. 1 pkt 6);
- 2) Zgodnie z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. Dz.U. 2024 poz. 507), z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub z konkursu zamawiający wyklucza:
- a) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- b) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- c) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.
2. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 PZP.

#### **VIII. Podmiotowe środki dowodowe. Oświadczenia i dokumenty, jakie zobowiązani są dostarczyć Wykonawcy w celu wykazania braku podstaw wykluczenia**

1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – zgodnie z **Załącznikiem nr 3 do SWZ**.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w pkt. 1., składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. W zakresie nieuregulowanym ustawą PZP lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.

## **IX. Informacja 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 VIII 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, który zakres przedmiotu umowy wykonają poszczególni wykonawcy - **Załącznik nr 4 do SWZ**.
4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

## **X. Miejsce i termin składania ofert**

1. Ofertę należy umieścić na [https://platformazakupowa.pl/pn/powiat\\_czluchow](https://platformazakupowa.pl/pn/powiat_czluchow) w myśl Ustawy na stronie internetowej **prowadzonego postępowania do dnia 23.05.2024 r. godz. 09:00**
2. Do oferty należy załączyć patrz Rozdział XII ust. 13 (Opis sposobu przygotowania ofert oraz dokumentów wymaganych przez zamawiającego w SWZ).
3. Po wypełnieniu Formularza składania oferty lub wniosku i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
4. Oferta lub wniosek składana elektronicznie musi zostać podpisana elektronicznym podpisem kwalifikowanym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty za pośrednictwem [https://platformazakupowa.pl/pn/powiat\\_czluchow](https://platformazakupowa.pl/pn/powiat_czluchow), wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przesłanych za pośrednictwem [https://platformazakupowa.pl/pn/powiat\\_czluchow](https://platformazakupowa.pl/pn/powiat_czluchow). Zalecamy stosowanie podpisu na każdym załączonym pliku osobno, w szczególności wskazanych w art. 63 ust 1 oraz ust.2 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 odpowiednio w odniesieniu do wartości postępowania kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
5. 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 zaszyfrowana i złożona.
6. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

## **XI. Otwarcie ofert**

1. Otwarcie ofert następuje niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia po dniu, w którym upłynął termin składania ofert – **23.05.2024 r. godz. 09:05**
2. Jeżeli otwarcie ofert następuje przy użyciu systemu teleinformatycznego, w przypadku awarii tego systemu, 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 informacje o:
  - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
  - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

Informacja zostanie opublikowana na stronie postępowania na [https://platformazakupowa.pl/pn/powiat\\_czluchow](https://platformazakupowa.pl/pn/powiat_czluchow) w sekcji „Komunikaty”

Zgodnie z Ustawą Prawo Zamówień Publicznych Zamawiający nie ma obowiązku przeprowadzania jawnej sesji otwarcia ofert w sposób jawny z udziałem wykonawców lub transmitowania sesji otwarcia za pośrednictwem elektronicznych narzędzi do przekazu wideo on-line a ma jedynie takie uprawnienie.

## **XII. Opis sposobu przygotowania ofert oraz dokumentów wymaganych przez zamawiającego w SWZ**

1. Oferta, wniosek oraz przedmiotowe środki dowodowe (jeżeli były wymagane) składane elektronicznie muszą zostać podpisane elektronicznym kwalifikowanym podpisem w przypadku zamówień o wartości równej lub przekraczającej progi unijne, w przypadku zamówień o wartości niższej od progów unijnych **Oferta, wniosek oraz przedmiotowe środki dowodowe (jeżeli były wymagane) składane elektronicznie muszą zostać podpisane elektronicznym kwalifikowanym podpisem lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.** W procesie składania oferty, wniosku w tym przedmiotowych środków dowodowych na platformie, kwalifikowany podpis elektroniczny wykonawca składa bezpośrednio na dokumencie, który następnie przesyła do systemu (opcja rekomendowana przez [https://platformazakupowa.pl/pn/powiat\\_czluchow](https://platformazakupowa.pl/pn/powiat_czluchow)).
2. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. Poprzez oryginał należy rozumieć dokument podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie elektronicznej podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
3. **Oferta powinna być:**
  - 1) sporządzona na podstawie załączników niniejszej SWZ w języku polskim,
  - 2) złożona przy użyciu środków komunikacji elektronicznej tzn. za pośrednictwem [https://platformazakupowa.pl/pn/powiat\\_czluchow](https://platformazakupowa.pl/pn/powiat_czluchow),
  - 3) podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione
4. 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 1 lipca 2016 roku”.



5. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny. Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików tj. podpisywanych plików z danymi oraz plików podpisu w formacie XAdES.
6. 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.
7. Wykonawca, za pośrednictwem [https://platformazakupowa.pl/pn/powiat\\_czluchow](https://platformazakupowa.pl/pn/powiat_czluchow) może przed upływem terminu do 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>
8. Każdy z wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe spowoduje ich odrzucenie.
9. Ceny oferty muszą zawierać wszystkie koszty, jakie musi ponieść wykonawca, aby zrealizować zamówienie z najwyższą starannością oraz ewentualne rabaty.
10. Dokumenty i oświadczenia składane przez wykonawcę powinny być w języku polskim, chyba że w SWZ dopuszczono inaczej. W przypadku załączenia dokumentów sporządzonych w innym języku niż dopuszczony, wykonawca zobowiązany jest załączyć tłumaczenie na język polski.
11. Zgodnie z definicją dokumentu elektronicznego z art. 3 ustęp 2 Ustawy o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dane kwalifikowanym podpisem elektronicznym jest jednoznaczne z podpisaniem oryginału dokumentu, z wyjątkiem kopii poświadczonych odpowiednio przez innego wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, albo przez podwykonawcę.
12. 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.
13. **Do oferty należy załączyć:**
  - 1) **Formularz oferty - załącznika nr 1 do SWZ,**
  - 2) **Formularz cenowy – Załącznik nr 2 do SWZ,**
  - 3) Oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia o treści zgodnej z **Załącznikiem nr 3 do SWZ,**
  - 4) Oświadczenie na podstawie art. 117 ust. 4 Pzp w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - **Załącznik nr 4 do SWZ** (jeżeli dotyczy),
  - 5) Pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy).

### **XIII. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów**

1. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami są:
  - 1) w zakresie formalnym Barbara Bartczak, Lucyna Kryzel.
  - 2) w zakresie merytorycznym Stanisław Fąs.
2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem [https://platformazakupowa.pl/pn/powiat\\_czluchow](https://platformazakupowa.pl/pn/powiat_czluchow)

3. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania preferuje się, aby komunikacja między zamawiającym a wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane są w formie elektronicznej za pośrednictwem [https://platformazakupowa.pl/pn/powiat\\_czluchow](https://platformazakupowa.pl/pn/powiat_czluchow) 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/powiat\\_czluchow](https://platformazakupowa.pl/pn/powiat_czluchow) poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.

4. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem [https://platformazakupowa.pl/pn/powiat\\_czluchow](https://platformazakupowa.pl/pn/powiat_czluchow). 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 w formie elektronicznej za pośrednictwem [https://platformazakupowa.pl/pn/powiat\\_czluchow](https://platformazakupowa.pl/pn/powiat_czluchow) 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 Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 31 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020r. poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na [https://platformazakupowa.pl/pn/powiat\\_czluchow](https://platformazakupowa.pl/pn/powiat_czluchow), tj.:
  - 1) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
  - 2) 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,
  - 3) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
  - 4) włączona obsługa JavaScript,
  - 5) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
  - 6) Szyfrowanie na platformazakupowa.pl odbywa się za pomocą protokołu TLS 1.3.
  - 7) 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:
  - 1) akceptuje warunki korzystania z [https://platformazakupowa.pl/pn/powiat\\_czluchow](https://platformazakupowa.pl/pn/powiat_czluchow) określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
  - 2) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej pod linkiem. <https://drive.google.com/file/d/1Kd1DttbBeiNWt4q4sIS4t76lZVKPbkyD/view>
8. **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z [https://platformazakupowa.pl/pn/powiat\\_czluchow](https://platformazakupowa.pl/pn/powiat_czluchow), 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 Prawo Zamówień Publicznych.

9. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z [https://platformazakupowa.pl/pn/powiat\\_czluchow](https://platformazakupowa.pl/pn/powiat_czluchow) dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu [https://platformazakupowa.pl/pn/powiat\\_czluchow](https://platformazakupowa.pl/pn/powiat_czluchow) znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

#### **XIV. Zalecenia**

**Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z “OBWIESZCZENIEM PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 9 listopada 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu 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”.**

- 1) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf**
- 2) W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów:
  - a) .zip
  - b) .7Z
- 3) Wśród formatów powszechnych a **NIE występujących** w rozporządzeniu występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. **Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.**
- 4) Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi max 10MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi max 5MB.
- 5) Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zamawiający zaleca, w miarę możliwości, **przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.**
- 6) Pliki w innych formatach niż PDF **zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES.** Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
- 7) **Zamawiający zaleca aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju.** Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
- 8) Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
- 9) Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
- 10) 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.

- 11) Jeśli wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
- 12) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
- 13) 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 w postępowaniu.

#### **XV. Termin związania ofertą**

1. Zamawiający określa termin związania ofertą przez 30 dni tj. do dnia **21.06.2024 r. włącznie**. 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 określonego 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, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

#### **XVI. Opis sposobu obliczania ceny**

1. Wykonawca podaje cenę, rozumianą jako cenę brutto (z VAT) poprzez wypełnienie załącznika nr 1 do SWZ – **Formularz oferty** oraz wypełnienie **Formularza cenowego** – załącznika nr 2 do SWZ.  
Podstawą do porównania ofert będzie cena brutto z VAT, obejmująca cenę zamówienia wpisaną do **formularza OFERTY**, będącej sumą wszystkich pozycji cenowych **Formularza Cenowego** stanowiącego załącznik nr 2 do SWZ.  
Należy wypełnić i określić wartości we wszystkich pozycjach przewidzianych do uzupełnienia, występujących w Formularzu oferty i formularzu cenowym. Niezłożenie formularza cenowego, pominięcie lub dodanie jakiegokolwiek pozycji spowoduje odrzucenie oferty, jako oferty, której treść jest niezgodna z warunkami zamówienia z zastrzeżeniem art. 223 ust.2 PZP. Niedopuszczalne jest wprowadzenie przez Wykonawcę jakichkolwiek zmian w opisach pozycji i ilościach oraz opuszczenie lub dodanie pozycji w porównaniu z treścią formularza cenowego załączonego do SWZ.
2. Cena brutto z VAT wskazana w formularzu oferty musi być podana w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. W sytuacji, gdy Wykonawca nie wpisze żadnej lub wpisze jedną cyfrę po przecinku, Zamawiający uzna, że w obu przypadkach właściwą kolejną cyfrą jest zero.
3. W przypadku poprawienia omyłki rachunkowej przyjmuje się jako prawidłową cenę jednostkową przedmiotu zamówienia.
4. Jeżeli zaoferowana cena lub jej istotne części składowe wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia lub budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający żąda od Wykonawcy wyjaśnień, w tym złożenia dowodów, w zakresie wyliczenia ceny lub jej istotnych części składowych, zgodnie z art. 224 ust. 1 – 3 PZP.

5. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na Wykonawcy.
6. Oferta Wykonawcy, który nie udzieli wyjaśnień w wyznaczonym terminie, lub jeżeli złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej w ofercie ceny podlegać będzie odrzuceniu, jako oferta z rażąco niską ceną.
7. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. z 2024 poz. 361 ze zm.) dla celów zastosowania kryterium ceny, Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.
8. W ofercie, o której mowa w ust. 7, wykonawca ma obowiązek:
  - 1) poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
  - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
  - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
  - 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

#### **XVII. Kryteria i sposób oceny ofert**

1. W celu wyboru najkorzystniejszej oferty zamówienia, Zamawiający przyjął kryterium oceny ofert – **cena 100 pkt.**
2. Jako najkorzystniejsza, zostanie uznana oferta, która nie podlega odrzuceniu oraz uzyska najwyższą ocenę w kryterium o którym mowa w ust. 1.
3. W kryterium **cena** Zamawiający, przydzieli każdej badanej ofercie odpowiednią liczbę punktów w następujący sposób: Wykonawca, który zaproponuje najniższą cenę otrzyma 100 punktów, natomiast pozostali Wykonawcy odpowiednio mniej punktów według wzoru:

$$C = (C_{\min} / C_x) \times 100$$

gdzie:

C = liczba punktów za kryterium „cena”,

C min = najniższa cena wynikająca ze złożonych ofert,

Cx = cena oferty badanej

Cena oferty jest ceną brutto.

Zamawiający dokona obliczeń z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4. Przez pojęcia „oferta badana” oraz „złożonych ofert” Zamawiający rozumie oferty niepodlegające odrzuceniu.
5. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.
6. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie Pzp, oraz w SWZ i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.
7. Zamawiający **nie przewiduje** przeprowadzenia dogrywki w formie aukcji elektronicznej.

### **XVIII. Informacje o treści 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 5 do SWZ**.
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. 454-455 Pzp oraz wskazanym we Wzorze Umowy.
4. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.
5. Zakres zmiany umowy, w tym również w zakresie waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy został określony w § 6 wzoru umowy, stanowiącego załącznik nr 6 do SWZ.
6. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu wykonawców albo unieważnić postępowanie (art. 263 Pzp).

### **XIX. Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

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.

### **XX. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy**

Zamawiający nie przewiduje.

### **XXI. Informacje o środkach ochrony prawnej**

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale 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 pkt 1).
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 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
12. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

## **XXII. ZAŁĄCZNIK DO SWZ**

Załącznik nr 1 – Formularz Ofertowy

Załącznik nr 2 – Formularz cenowy

Załącznik nr 3 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 4 – Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia

Załącznik nr 5 – Oświadczenie wspólnie ubiegających się Wykonawców

Załącznik nr 6 – Wzór umowy

**Dane dotyczące Zamawiającego:**

Powiatowa Bursa Szkolna  
ul. Koszalińska 2A  
77-300 Człuchów  
NIP: 843-14-48-821

**O F E R T A**

WYKONAWCY W TRYBIE PODSTAWOWYM BEZ NEGOCJACJI  
(o którym mowa w art. 275 pkt. 1 ustawy Pzp)

**Sukcesywna dostawa ryb, przetworów rybnych oraz mrożonek owocowych i warzywnych  
na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie**

**Dane dotyczące Wykonawcy**Nazwa [Kliknij tutaj, aby wprowadzić tekst](#)Siedziba [Kliknij tutaj, aby wprowadzić tekst](#)Województwo [Kliknij tutaj, aby wprowadzić tekst](#)Nr telefonu/faks [Wpisz nr tel./fax](#) e-mail [Wpisz adres e-mail](#)NIP [Wpisz nr NIP](#)REGON [Wpisz nr REGON](#)1. Oświadczamy, że jesteśmy<sup>1</sup> (zaznaczyć odpowiednie):

- mikroprzedsiębiorstwem lub
- małym przedsiębiorstwem lub
- średnim przedsiębiorstwem lub
- dużym przedsiębiorstwem.

<sup>1</sup> zalecenie Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36). Informacje są wymagane wyłącznie do celów statystycznych.

- 1) Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR.
- 2) Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.
- 3) Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.
- 4) Duże przedsiębiorstwa: pozostałe przedsiębiorstwa, które zatrudniają 250 i więcej pracowników oraz których roczny obrót przekracza 50 milionów EUR lub całkowity bilans roczny przekracza 43 milionów EUR.



1. **SKŁADAMY OFERTĘ** na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze SWZ dla niniejszego postępowania.
2. **OŚWIADCZAMY**, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia.
3. **OŚWIADCZAMY**, że oferowany przedmiot zamówienia jest zgodny ze wszystkimi wymaganiami zawartymi w SWZ.
4. **ZOBOWIĄZUJEMY** się realizować sukcesywne dostawy **w okresie 12 miesięcy od daty podpisania umowy.**
5. **OFERUJEMY** wykonanie przedmiotu zamówienia **za cenę:**

**ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE** (kwota przeniesiona z formularza cenowego):

łącznie wartość netto ..... zł

łącznie wartość brutto ..... zł,

(słownie złotych:..... brutto),  
w tym wartość VAT ..... zł (Stawki podatku VAT dla każdej z pozycji asortymentowej ujęte w Załączniku nr 2 do SWZ- Formularz cenowy).

**ZAMÓWIENIE OPCJONALNE** (20% zamówienia podstawowego):

łącznie wartość netto ..... zł

łącznie wartość brutto ..... zł,

(słownie złotych:..... brutto),  
w tym wartość VAT ..... zł

**CENA CAŁKOWITA** (suma zamówienia podstawowego i opcjonalnego)

łącznie wartość netto ..... zł

łącznie wartość brutto ..... zł,

(słownie złotych:..... brutto),  
w tym wartość VAT ..... zł

(stawki podatku VAT zostały ujęte w Załączniku nr 2 do SWZ- Formularz cenowy, dla każdej pozycji przedmiotu zamówienia).

*Cena oferty obejmuje wszystkie koszty dostawy - opisane w SWZ oraz koszty ewentualnych dostaw/usług nie określonych w SWZ, a niezbędnych do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia.*

6. **OŚWIADCZAMY**, że w ofercie nie została zastosowana cena dumpingowa i oferta nie stanowi czynu nieuczciwej konkurencji, zgodnie z art. 5-17 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. 2022 r. poz. 1233).
7. **AKCEPTUJEMY** warunki płatności określone przez Zamawiającego w SWZ.
8. **JESTEŚMY** związani ofertą przez okres wskazany w SWZ.
9. **OŚWIADCZAMY**, że zapoznaliśmy się ze wzorem umowy, nie wnosimy żadnych zastrzeżeń i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy na warunkach określonych w SWZ.

10. **OŚWIADCZAMY**, że dysponujemy aktualną decyzją administracyjną o spełnieniu wymagań higieniczno-sanitarnych dot. zakładu wydaną przez właściwy organ urzędowej kontroli żywności – jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień. Dot. wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w procesie produkcji lub w obrocie oraz do zapewnienia właściwej jakości tych artykułów zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (tj. Dz.U.2023 poz. 1448).

11. Sposób reprezentacji Wykonawcy/Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia dla potrzeb zamówienia jest następujący:

**(Wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający wspólną ofertę – spółki cywilne lub konsorcja)**

[Kliknij tutaj, aby wprowadzić tekst.](#)

12.  Oferta nie zawiera informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji

Oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji

Informacje dotyczące tajemnicy przedsiębiorstwa zawarte są w następujących dokumentach: [Kliknij tutaj, aby wprowadzić tekst.](#)

13. **\*\*Oświadczamy**, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO (rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016r., str. 1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

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

14. Informuję(-my), że wybór mojej oferty:

nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego,

będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, w związku z czym wskazuję nazwę (rodzaj) towaru/usługi, których dostawa/świadczenie będzie prowadzić do jego powstania oraz ich wartość bez kwoty podatku VAT\*:

Lp.	Nazwa (rodzaj) towaru/usługi, których dostawa/świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego u <b>Zamawiającego</b>	Wartość bez kwoty podatku VAT towaru/usługi
1.		
2.		

*\* Uwaga niezaznaczenie przez wykonawcę powyższej informacji i nie wypełnienie tabeli rozumiane będzie przez zamawiającego jako informacja o tym, że wybór oferty wykonawcy nie będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego.*

Załącznikami do niniejszej oferty są :

[Kliknij tutaj, aby wprowadzić listę załączników.](#)

[Kliknij tutaj, aby wprowadzić nazwę miejscowości](#) [Wybierz datę](#)

Załącznik nr 2 do SWZ – Formularz cenowy – w postaci pliku Excel do wypełnienia przez Wykonawcę

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****Sukcesywna dostawa ryb, przetworów rybnych oraz mrożonek owocowych i warzywnych na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie**

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa ryb, przetworów rybnych oraz mrożonek owocowych i warzywnych na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie wg ilości i asortymentu określonego wg poniższego zestawienia.
2. Produkty mrożone objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego, tj. między innymi:
  - normy jakościowe lub atesty,
  - oznakowanie, między innymi datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
  - odpowiedni sposób przewożenia towarów – zachowanie rozdzielności transportu,
  - dostarczany asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżającym jego wartość użytkową,
  - odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.
3. Wykonawca wypełniając formularz cenowy w odpowiednich, wyznaczonych do tego pozycjach formularza wpisze nazwę oferowanego asortymentu/produktu/oferowane parametry (gramaturę) oraz producenta lub importera/dystrybutora oferowanego produktu.
4. W przypadkach, kiedy w opisie przedmiotu zamówienia wskazane są znaki towarowe, patenty, pochodzenie, źródło lub szczególny proces, charakteryzujące określone produkty, oznacza to, że Zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia w wystarczająco precyzyjny i zrozumiały sposób i jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia. W takich sytuacjach ewentualne posłużenie się powyższymi wskazaniem, należy odczytywać z wyrazami „lub równoważny”.
5. Ilekroć w Załączniku nr 2 do SWZ – Formularz cenowy oraz 3 do SWZ –Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, wskazuje się na znaki towarowe, nazwy handlowe produktów, tylekroć dopuszcza się zaoferowanie przez Wykonawcę wyrobów równoważnych, tj. takich, które spełniają wymagania określone w kolumnie „Asortyment”.
6. Sposób transportu oraz opakowanie produktów muszą zapewniać zabezpieczenie przed uszkodzeniami. Za zniszczenia powstałe z powodu nienależytego opakowania oraz/lub transportu odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
7. Wykonawca dostarczy przedmiot umowy w odpowiednich opakowaniach oraz specjalistycznym transportem (tzn. że dostawa przedmiotu umowy wykonywana będzie środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2023 poz. 1448) przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami, zapewniającym należyte zabezpieczenie jakościowe dostarczanego przedmiotu umowy przed zanieczyszczeniem, czynnikami pogodowymi, uszkodzeniami itp. Wykonawca zapewni jego załadunek i rozładunek na własny koszt.
8. Dostawy do kuchni Zamawiającego przy ul. Koszalińskiej 2A oraz Batorego 24.
9. Zamawiający wymaga aby mrożonki podczas transportu i składowania przechowane były w stałej temperaturze nie wyższej niż -18°C. Dopuszcza się podwyższenie temperatury mrożonek, nie więcej niż o 3°C podczas wykonywania czynności załadunku i wyładunku w transporcie – zgodnie Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 września 2003 r. w sprawie

szczegółowych wymagań w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. 2003.177.1733).

10. W przypadku, gdy realizacja przedmiotu umowy w obrębie którejkolwiek z pozycji asortymentowych zawartych w formularzu cenowym Wykonawcy, stanie się niemożliwa do zrealizowania, w szczególności z powodu wycofania asortymentu z dystrybucji, Zamawiający dopuszcza zmianę tego asortymentu na jego odpowiednik o takich samych lub lepszych parametrach, w cenie nie wyższej niż wartość asortymentu zastępowanego, pod warunkiem uzyskania przez Wykonawcę zgody Zamawiającego.
11. Wysokość wynagrodzenia wynikać będzie z liczby faktycznie dostarczonych przez Wykonawcę jednostek przedmiotu zamówienia przemnożonej przez ceny jednostkowe brutto określone w formularzu cenowym oferty Wykonawcy.
12. Zamawiający dopuszcza, w przypadku określenia gramatury opakowań w pozycjach asortymentowych, odstępstwo maksymalnie do +/-10% od wskazanych pojemności/gramatur opakowania, w przypadku gdy producent danej pozycji asortymentowej zmniejszy pojemność/gramaturę opakowania lub gdy pojemności/gramatury opakowania występują w innych niż wskazana przez Zamawiającego. Obowiązującą jednostką rozliczeniową w tej sytuacji są jednostki miary litry/kilogramy.
13. W ramach przedmiotu umowy Zamawiający, uprawniony jest do skorzystania z prawa opcji polegającego na dodatkowych dostawach o maksymalnie 20% dla każdej z pozycji asortymentowych, na zasadach i trybie opisanym poniżej:
  - 1) Zamawiający może z opisanego w SWZ prawa opcji skorzystać lub skorzystać w części;
  - 2) Zamówienie realizowane w ramach opcji jest jednostronnym uprawnieniem Zamawiającego, dlatego też nieskorzystanie przez Zamawiającego z prawa opcji nie stanowi podstawy dla Wykonawcy do dochodzenia jakichkolwiek roszczeń w stosunku do Zamawiającego;
  - 3) Zamówienie objęte prawem opcji Wykonawca będzie zobowiązany wykonać po uprzednim otrzymaniu zawiadomienia od Zamawiającego, że zamierza z prawa opcji skorzystać, zawierającego liczbę zamawianych poszczególnych pozycji asortymentowych w ramach przedmiotowego uprawnienia Zamawiającego;
  - 4) Zasady dotyczące realizacji zamówienia objętego prawem opcji będą takie same jak te, które obowiązują przy realizacji zamówienia podstawowego. Zamawiający zastrzega również, że ceny jednostkowe objęte opcją będą identyczne, jak w zamówieniu podstawowym;
  - 5) Zamawiający zastrzega, że wielkość 20% przewidziana w ramach prawa opcji jest wielkością maksymalną, dotyczy każdej pozycji asortymentowej, a ilości te mogą ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania umowy;
  - 6) Zamawiający jest uprawniony do skorzystania z prawa opcji po wykorzystaniu ilości określonej zamówieniem podstawowym dla każdej z pozycji asortymentowej.
14. **Wymagania dotyczące mrozonek:**
  - 1) Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte, zabezpieczające produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem.
  - 2) Opakowanie oznakowane czytelnie, zawiera informacje dotyczące: nazwy i adresu producenta, nazwa dystrybutora, nazwa towaru, jego klasa jakości, data produkcji, termin przydatności do spożycia, sposób przechowywania.
  - 3) Opakowania nie uszkodzone, czy też zgniecione.

- 4) Zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, opakowania mrozonek muszą być odporne na niską temperaturę. Opakowania muszą być szczelne i zapewniać zamrożonej żywności jak najdłuższe zachowanie jej właściwości. Nie powinny także do niej przymarzać. Wszelkie uszkodzenia spowodują nie przyjęcie towaru przez zamawiającego.
- 5) Całość przywiezionego przedmiotu zamówienia w postaci zamrożonej, bez widocznych oznak rozmrożenia.
- 6) Zawartość opakowania nie zbrylona, opakowanie nie oblepione zbyt dużą ilością szronu, co mogłoby wskazywać na całkowite lub częściowe rozmrożenie.
- 7) Po rozmrożeniu przedmiot zamówienia zachowuje naturalny smak, barwę i aromat.

#### 15. Wymagania dotyczące ryb:

<b>Ryby mrożone:</b>	
Opakowanie, opakowanie transportowe, rodzaj mrożenia	Opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia; warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością ryby, elementy nie posklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości
Sposób mrożenia	SHP shatter pack: oddzielanie poszczególnych filetów, układanych warstwami, foliowymi przekładkami
Zawartość glazury	Pożądana: 3 – 5 % wagi ryby
Klasa jakości	Pierwsza
Wygląd	Brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18 °C, filety całe z lub bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, wysuszka powierzchniowa dająca się łatwo zeszkrobać do 10 % powierzchni, a wysuszka głęboka trudna do zeszkrobania do 5% powierzchni,
Zapach	Właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny
Smak i zapach po obróbce	Właściwy dla świeżej ryby, bez obcych posmaków i zapachów świadczących o rozpadzie gnilnym białka
Tkanka mięsna	Po rozmrożeniu sprężysta, do osłabionej, nierozpadająca się, o prawidłowym zapachu, niedopuszczalny zapach rozkładającego się białka
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych
<b>Ryby solone: płaty matiasy</b>	
Opakowanie, opakowanie transportowe,	Czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością filetów
Wygląd	Dobrze umięśnione, oprawione, (zawartość soli w tkance mięśniowej od 6 do 14 %), zanurzone w solance, filety błyszczące o naturalnym, zabarwieniu właściwym dla danego gatunku całe, nie uszkodzone, oprawienie staranne, równej wielkości, wyrównane w kształcie

Smak i zapach	Właściwy dla ryb dojrzałych, bez naleciałości znamionujących początek rozkładu
Tkanka mięsna	Mięso właściwie związane, sprężyste, bez rozwarstwień i uszkodzeń,
Solanka	Solanka – czysta lub lekko mętna o charakterystycznym zapachu cechach, bez objawów zepsucia,
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych
<b>Ryby wędzone:</b>	
Opakowanie, opakowanie transportowe	Kartony zewnętrzne z pergaminem wewnątrz, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim
Wygląd	Tusze ryb powinny mieć właściwy gatunkowo wygląd, tkanka mięsna powinna być odpowiednio jędrna, prawidłowo, równomiernie wywędzona, niedopuszczalne przewędzenie lub nie dowieńczenie; całe, nieuszkodzone, z odpowiednio przylegającą skórą
Konsystencja	Zwarta, charakterystyczna, niedopuszczona rozpadająca się konsystencja i tekstura tkanki mięsnej mazista
Smak i zapach	Smak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych z określonych gatunków ryb, niedopuszczony: smak i zapach mięsa zjełczały, gorzki, pleśni, gnilny inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, niedopuszczalne: występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadających odrażający wygląd, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki np. muchy, szczury itp., obecność plechy pleśni, zawartość metali szkodliwych dla zdrowia powyżej wymagań zawartych w normie
<b>Ryba świeża</b>	
Skóra	Połyskująca, opalizująca, czysta, o naturalnym zabarwieniu, nie dopuszcza się ryb z oznakami szaty godowej i ciekących
Śluz	Przezroczysty naturalny
Oprawienie	Prawidłowe dla danego sposobu, cięcia równe, powierzchnie cięć gładkie
Barwa mięsa wzdłuż kręgosłupa	Naturalna
Sprężystość	Tkanka mięsna sprężysta, kręgosłup pęka przy próbie oderwania go od mięsa
Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla karpia
Uszkodzenia	Ryby zdrowe, bez widocznych oznak chorobowych skóry i mięsa, powierzchnia ryb bez uszkodzeń skóry i tkanki mięsnej, dopuszcza się do 2% masy ryb z uszkodzeniami skóry i powierzchniowymi uszkodzeniami tkanki mięsnej

**ZESTAWIENIE RYB, PRZETWORÓW RYBNYCH ORAZ MROŻONEK OWOCOWYCH I WARZYWNYCH NA  
POTRZEBY POWIATOWEJ BURSZA SZKOLNEJ W CZŁUCHOWIE**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa artykułu</b>	<b>Jedn. miary</b>	<b>Ilość</b>
1.	Kalafior mrożony różyczki 100% op. 2,5 kg. Różyczki kalafiora o wielkości min. 40mm, kolor naturalny bez przebarwień i obsuszeń	kg	3 000
2.	Brokuł mrożony różyczki 100% op. 2-2,5 kg Różyczki brokuła wielkości min. 50mm, kolor naturalny bez przebarwień i obsuszeń	kg	3 000
3.	Groszek zielony mrożony 100%, op. 2,5 kg ziarna groszku są naturalnie zielone, soczyste, delikatne i słodkie	kg	1 500
4.	Fasola szparagowa zielona mrożona 100%, op. 2,5 kg, całe strąki, min. 8-9mm, naturalnie zielone, soczyste, delikatne i słodkie	kg	40
5.	Kapusta brukselka 100%, op. 2,5 kg, główki wielkość min. 30-40mm	kg	30
6.	Marchewka mini 100%, op. 2,5kg, młode marchewki całe o długości min. 50-55mm i regularnym kształcie, słodsza odmiana tradycyjnej marchewki	kg	60
7.	Warzywa na patelnię, op. 2,5 kg, warzywa 100% w różnych proporcjach, o składzie min. brokuł, ziemniaki, marchewka, papryka czerwona fasola zielona cebula, kukurydza	kg	500
8.	Truskawka mrożona bez szypułek 100%, op. 2,5 kg, kalibrowana standardowe kalibrowanie: owoce min. 25 mm	kg	330
9.	Jagoda czarna mrożona op. 2,5kg	kg	30
10.	Mieszanka kompotowa op. 2,5kg, jabłko, śliwka, truskawka, wiśnia, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna itp.	kg	150
11.	Maliny op. 2,5kg, całe owoce klasy 1, nie rozdrobnione o pełnym wyrazistym kolorze i słodkim smaku	kg	200
12.	Śliwka połówki op. 10kg bez pestki	kg	1 000
13.	Wiśnia b/p op. 2,5kg bez pestek	kg	80
14.	Frytki do piekarnika op. 2,5kg Frytki do przygotowania w piekarniku bez użycia tłuszczu, wstępnie podsmażone	kg	50
15.	Kluski (pierogi) leniwe z serem op. 1,5kg, Skład: ziemniaki min. 40%, ser twarogowy min. 30 %,	kg	30
16.	Pierogi ruskie op. 3kg, Skład: ziemniaki min. 24%, woda, ser twarogowy min. 13%, nadzienie ziemniaczano-serowo-cebulowe. Nie zawierają tłuszczu zwierzęcego	kg	110
17.	Pierogi kapusta z grzybami op. do 3kg. Skład: kapusta biała kwaszona co najmniej 30%, grzyby leśne co najmniej 1% (borowik szlachetny, podgrzybek brunatny w zmiennych proporcjach)	kg	36



Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
18.	Knedle z truskawkami op. 2,5kg Zawartość farszu co najmniej 40%	kg	40
19.	Knedle ze śliwkami op. 0,5kg Zawartość farszu co najmniej 40%	kg	50
20.	Pyzy z mięsem op. 3kg . Farsz z mięsa wołowo-wieprzowego, mięso wieprzowe min. 8%, mięso wołowe min. 4%,grysik ziemniaczany min. 15%	kg	60
21.	Pyzy ziemniaczane op. 3kg grysik ziemniaczany min. 20%	kg	30
22.	Uszka z kapusta i grzybami op. 0,35kg. Produkt nie zawiera tłuszczu zwierzęcego, kapusta kiszona min. 12%, grzyby leśne 5% (borowik szlachetny, podgrzybek brunatny w zmiennych proporcjach)	kg	5
23.	Kluski śląskie op. do 3kg	kg	32
24.	Kopytka ziemniaczane op. do 3kg	kg	900
25.	Pierogi z mięsem op. 3kg. Skład - mięso wieprzowe - co najmniej 20% mięso drobiowe - co najmniej 10%	kg	60
26.	Aronia mrożone całe owoce, w opakowaniu 10 kg	kg	10
27.	Mieszanka cateringowa, opakowanie 2,5 kg. Skład: fasola zielona cała, fasola żółta cała, różyczki brokołu, młoda marchew cała, marchew żółta plastry	kg	1 000
28.	Mieszanka europejska opakowanie 2,5kg. Skład: fasola płaskostrąkowa, różyczki brokołu, czerwona marchew plastry, żółta marchew plastry	kg	1 000
29.	Dynia kostka 10 x 10mm w opakowaniu 2kg	kg	70
30.	Marchew kostka, w opakowaniu 2,5 kg	kg	60
31.	Pierogi z serem op 3kg	kg	12
32.	Frytki cząstki ziemniaka ze skórką, opakowanie 2,5 kg	kg	50
33.	Duet cukinii w plasterkach. Skład: mieszanka warzyw: cukinia żółta i zielona w zmiennych proporcjach, opakowanie 2,5 kg	kg	60
34.	Porzeczka czerwona opakowanie 10 kg, bez szypułki, całe owoce	kg	2 000
35.	Grzyb kurka cała, opakowanie 2,5 kg, klasa I	kg	10
36.	Szpinak w liściach porcjowany w opakowaniu 2,5kg	kg	10
37.	Rabarbar	kg	800
38.	Marchew z groszkiem	kg	60
39.	Fasolka żółta cała	kg	3 000
40.	Marchew plastry op. 2,5 kg	kg	10
41.	Mieszanka chińska op. 2,5 kg	kg	80
42.	Rożek z pieczarkami i cebulą 90g/40	op.	30

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
43.	Pasztecik kapusta/pieczarka 100g/40	op.	30
44.	<p><b>Filet z morszczuka SHP 200+</b> (Merluccius atlanticus) mrożony filet. Płat mięsa z morszczuka o nieregularnej wielkości kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack).</p> <p>Wygląd: filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla dorsza. Oprawienie: powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości. Sprężystość tkanki mięsnej: sprężysta do osłabionej</p> <p>Zapach charakterystyczny dla morszczuka. Smak i zapach po ugotowaniu swoisty, właściwy dla morszczuka; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego. Tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla morszczuka; dopuszcza się lekko miękką.</p>	kg	800
45.	<p><b>Mintaj filet SHP 200+</b> (Theragra chalcogramma) Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla mintaja. Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości. Sprężystość tkanki mięsnej: sprężysta do osłabionej, zapach charakterystyczny dla mintaja, po ugotowaniu swoisty, właściwy dla mintaja; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego.</p> <p>Tekstura po ugotowaniu: zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla mintaja; dopuszcza się lekko miękką.</p>	kg	60
46.	<p><b>Dorsz filet SHP 200+</b> (Gadus morhua) mrożony filet. Płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack)</p> <p>Wygląd: filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla dorsza.</p> <p>Oprawienie: powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości.</p> <p>Sprężystość tkanki mięsnej: sprężysta do osłabionej.</p> <p>Zapach: charakterystyczny dla dorsza</p> <p>Smak i zapach po ugotowaniu: swoisty, właściwy dla dorsza; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego.</p> <p>Tekstura po ugotowaniu: zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza; dopuszcza się lekko miękką.</p>	kg	10

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
47.	<p><b>Miruna SHP 200+</b> (<i>Macrurus novaezelandiae</i>) Płat z mięsa miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, klasa I Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatter pack)</p> <p>Wady niedopuszczalne ryb:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy,</li> <li>- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd, tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny.</li> </ul>	kg	3 000
48.	<p><b>Filet z limandy 5kg IWP</b> (<i>Limanda aspera</i>) IWP – każda sztuka indywidualnie pakowana (owinięta folią). Płat mięsa z limandy o nieregularnej wielkości kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla limandy. Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości.</p> <p>Sprężystość tkanki mięsnej: sprężysta do osłabionej</p> <p>Zapach: charakterystyczny dla limandy.</p> <p>Smak i zapach po ugotowaniu: swoisty, właściwy dla limandy; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego. Tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla limandy; dopuszcza się lekko miękką.</p>	kg	100
49.	<p><b>Filet z flądry 5kg IQF</b> (<i>Reinhardtius stomias</i>) filety indywidualnie szokowo mrożone. Płat z mięsa flądry o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, klasa I Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze dopuszcza się przezroczysty śluz; Wady niedopuszczalne ryb:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy,</li> <li>- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd. Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla flądry.</li> </ul>	kg	20
50.	<p><b>Filet z sandacza 5kg IQF</b> filety indywidualnie szokowo mrożone. Klasa I. Płat z mięsa sandacza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, klasa I Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, na skórze</p>	kg	20

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
	<p>dopuszcza się przezroczysty śluz. Tkanka mięsna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla sandacza</p> <p>Wady niedopuszczalne ryb:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy,</li> <li>- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd.</li> </ul>		
51.	<p><b>Filet z halibuta 5kg IQF</b> (Hippoglossus hippoglossus) filety indywidualnie szokowo mrożone. Płat mięsa z halibuta o nieregularnej wielkości kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony;</p> <p>Wygląd: filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla halibuta.</p> <p>Oprawienie: powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości.</p> <p>Sprężystość tkanki mięsnej: sprężysta do osłabionej.</p> <p>Zapach: Charakterystyczny dla dorsza.</p> <p>Smak i zapach po ugotowaniu: swoisty, właściwy dla halibuta ; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego.</p> <p>Tekstura po ugotowaniu: zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla halibuta ;dopuszcza się lekko miękka.</p>	kg	30
52.	<p><b>Filet z karmazyna 5kg IQF</b> (Sebastes mentella ) filety indywidualnie szokowo mrożone. Płat mięsa z karmazyna o nieregularnej wielkości kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony;</p> <p>Wygląd: Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla karmazyna</p> <p>Oprawienie Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości.</p> <p>Sprężystość tkanki mięsnej: sprężysta do osłabionej</p> <p>Zapach: charakterystyczny dla karmazyna</p> <p>Smak i zapach po ugotowaniu: Swoisty, właściwy dla karmazyna ; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego.</p> <p>Tekstura po ugotowaniu: zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla karmazyna; dopuszcza się lekko miękka.</p>	kg	30
53.	<p><b>Filet z tilapii 5kg IQF</b> filety indywidualnie szokowo mrożone. Płat mięsa z tilapii o nieregularnej wielkości kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony;</p> <p>Wygląd: Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla tilapii.</p> <p>Oprawienie: powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzości.</p> <p>Sprężystość tkanki mięsnej: sprężysta do osłabionej</p>	kg	400

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
	Zapach: charakterystyczny dla tilapii Smak i zapach po ugotowaniu: swoisty, właściwy dla tilapii; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego lub jełkiego. Tekstura po ugotowaniu zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla tilapii; dopuszcza się lekko miękka.		
54.	<b>Karp świeży.</b> Karp świeży cały, waga 2,0-2,2kg, dostarczony w pojemnikach z lodem, ryba musi posiadać zamkniętą paszczę, przezroczyste oczy skrzela jasnoczerwone, bez śluzu, mięśnie jędrne, sprężyste, pod naciskiem palca z trudem się ugina, silnie wrośnięte w ciało łuski. Zapach ryby powinien być swoisty lecz świeży.	kg	200
55.	<b>Szczupak świeży</b> Szczupak świeży cały dostarczony w pojemnikach z lodem zamkniętą paszczę przezroczyste oczy skrzela jasnoczerwone, bez śluzu mięśnie jędrne, sprężyste, pod naciskiem palca z trudem się ugina, silnie wrośnięte w ciało łuski. Zapach ryby powinien być swoisty lecz świeży.	kg	20
56.	<b>Pstrąg patroszony mrożony vacum op. do 5kg</b> (Oncorhynchus mykiss) pstrąg tęczy patroszony z głową pakowany osobno vacum.	kg	100
57.	<b>Sałatka brokułowa 280g</b> (sałatka z warzywami min 58%, w tym brokuł konserwowy min 20%, szynka konserwowa min. 10%)	szt.	12
58.	<b>Śledź solony MATJAS I klasa op. 4kg</b> (filet ze śledzia Clupea Harengus FAO27) opakowanie wiaderko minimum netto 4kg wagi ryby. Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb z dodatkiem warzyw, innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Zapach charakterystyczny dla użytych ryb, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy. Barwa charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona Konsystencja zalewy charakterystyczna dla danej zalewy pomidorowej - zawieszista, niedopuszczalne rozwarstwienie zalewy. Smak charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy Tekstura mięsa ryb charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii	kg	800

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
59.	<p><b>Śledź marynowany Bismarck I klasa op. 4kg</b> (filet ze śledzia Clupea Harengus FAO27) opakowanie wiaderko minimum netto 4kg wagi ryby. Przetwór otrzymany przez marynowanie (utrwalanie z użyciem octu i soli kuchennej) ryb z dodatkiem warzyw, innych środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Zapach charakterystyczny dla użytych ryb, środków spożywczych i sposobu przygotowania, niedopuszczalny zapach zjełczały, gnilny, chemiczny, stęchły lub inny obcy. Barwa charakterystyczna dla użytych składników i sposobu przygotowania, niedopuszczalna barwa zmieniona. Konsystencja zalewy charakterystyczna dla danej zalewy pomidorowej - zawieszista, niedopuszczalne rozwarstwienie zalewy. Smak charakterystyczny dla użytych surowców rybnych, środków spożywczych i zastosowanej technologii, niedopuszczalny smak zjełczały, gorzki lub inny obcy. Tekstura mięsa ryb charakterystyczna dla danego gatunku ryb i zastosowanej technologii</p>	kg	40
60.	<p><b>Pstrąg wędzony patroszony z głową</b> waga około 250-300g Vacuum bez glazury, klasa I. Pstrąg patroszony, tuszki z głową, po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 10% barwa mięsa - tkanka mięsna jasna Wady niedopuszczalne ryb: - zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy, - mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd. Tekstura mięsa: charakterystyczna, mięso zwarte, kruche, delikatne, soczyste</p>	kg	3
61..	<b>Łosoś norweski</b> ( salma salar ) wędzony na zimno 100g	szt.	40
62.	<p><b>Makreła wędzona tusza b/g op. do 3kg.</b> Tusza bez głowy, bez obcych zanieczyszczeń, skóra błyszcząca o barwie od brunatnej do złotobrunatnej, mięso soczyste, delikatne, jędrne, równomiernie uwędzone o smaku charakterystycznym dla makreli wędzonej, niedopuszczalny smak jełki, gorzki, pleśni, gnilny i inny obcy smak. Zawartość soli 1,5-3%, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy. Pakowane w kartonowe czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone opakowanie, warstwami oddzielone pergaminem, szczelnie przykryte zabezpieczające produkt przez zanieczyszczeniem i zniszczeniem.</p>	kg	1 200
63.	<b>Grzyby borowik kostka</b> ( Boletus edulius) op. do 2,5kg Grzyb klasy pierwszej cięty w kostkę, bez pasożytów robaków i dziur po nich, indywidualnie szokowo mrożony pakowany max 2,5kg	kg	10
64.	<b>Grzyby borowik cały op. do 2,5kg</b> (Boletus edulius) Grzyb klasy I, indywidualnie szokowo mrożony, cały z kapeluszem, bez pasożytów, robaków i dziur po nich.	kg	10

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
65.	<b>Konserwa rybna w pomidorach 300g.</b> Produkt rybny sterylizowany. Ryba - śledzie bez głów bez ogona (Clupea Farengus) 55%, sos pomidorowy 45% przed sterylizacją.	szt.	700
66.	<b>Ryba panierowana filet z mintaja 5,18 kg „Excellent”</b> porcje o wadze ok. 185g, Do przygotowania na patelni, w piecu konwekcyjno-parowym lub we frytkownicy. Produkt głęboko mrożony, wstępnie obsmażony.	op.	50
67.	<b>Paluszki rybne panierowane z fileta z mintaja 6kg.</b> Kawałki fileta rybnego w smacznej, chrupiącej panierce. Do przygotowywania na patelni lub w piekarniku. Skład - filety z mintaja min. 53%	op.	500
68.	<b>Dorsz w galarecie 200g.</b> Skład: parowane mięso ryb dorszowatych co najmniej 40%, warzywa konserwowe co najmniej 15%	szt.	30
69.	<b>Śledzik kaszubski 450g.</b> Skład: marynowane filety ze śledzia bałtyckiego ze skórą w sosie pomidorowym z cebulką. Zawartość ryby min. 60%.	szt.	40
70.	<b>Krajanka po żydowsku z czosnkiem 3kg.</b> Skład: krojone filety śledziowe marynowane w sosie sporządzonym z ogórków i innych warzyw w oleju z wyraźnym smakiem czosnku.	szt.	13
71.	<b>Koreczki kaszubskie 200g</b> marynowane filety ze śledzia bałtyckiego (Clupea harengus membras) lub marynowane filety ze śledzia atlantyckiego (Clupea harengus) śledź min. 50%, koncentrat pomidorowy min. 2,5%, cebula solona min. 18%	szt.	48
72.	<b>Koreczki giżyckie 200g</b> marynowane filety ze śledzia bałtyckiego (Clupea harengus membras) lub marynowane filety ze śledzia atlantyckiego (Clupea harengus) śledź min. 72%.	szt.	424
73.	<b>Koreczki kapitańskie 200g</b> marynowane filety ze śledzia bałtyckiego (Clupea harengus membras) lub marynowane filety ze śledzia atlantyckiego (Clupea harengus) śledź min. 72%	szt.	12
74.	<b>Koreczki bałtyckie 200g</b> marynowane filety ze śledzia bałtyckiego (Clupea harengus membras) lub marynowane filety ze śledzia atlantyckiego (Clupea harengus) śledź min. 72%.	szt.	14
75.	<b>Makrela w galarecie 200g.</b> Skład: parowane mięso z makreli min. 30%	szt.	12
76.	<b>Medaliony z łososia 100g.</b> Produkt surowy gotowy do spożycia po obróbce cieplnej, formowany z połączonych kawałków łososia atlantyckiego. Zawartość ryby (salmo salar) min. 98%.	szt.	80
77.	<b>Paluszki z kraba surimi 250g</b>	szt.	4
78.	<b>Filet z makreli smażony w zalewie octowej 800g</b>	szt.	6
79.	<b>Płaty śledziowe smażone w occie 800g.</b> Smażona tuszka ze śledzia atlantyckiego (Clupea harengus) w zalewie octowej, min 38% wkładu ryby.	szt.	6
80.	<b>Płaty śledziowe smażone w pomidorach 800g.</b> Smażone płaty ze śledzia atlantyckiego (Clupea harengus) ze skórą w sosie pomidorowym, min. 38% wkładu ryby, min. 8% koncentrat pomidorowy	szt.	12
81.	<b>Śledź smażony w zalewie octowej 800g.</b> Smażona tuszka ze śledzia atlantyckiego min. 37%	szt.	12

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość
82.	<b>Rolmops w sosie pomidorowym 3kg</b> filety ze śledzia atlantyckiego (Clupea harengus) ze skórą, min. 72% wkłady ryby, koncentrat pomidorowy min. 8%.	szt.	2
83.	<b>Okoń nilowy</b> filety z okonia nilowego(Lates Niloticus) bez skóry, 300g - 500 g	kg	20
84.	<b>Panga biała</b> filet z pangi białej (Pangasianodon hypophthalmus) b/s 300g - 500 g	kg	30
85.	<b>Nototenia tusza</b> (Patagonotothem Ramsayi)	kg	10
86.	<b>Sielawa patroszona</b> (Coregonus albula ) 60g - 120g	kg	15
87.	<b>Krewetki olbrzymie</b>	kg	10
88.	<b>Sałatka z makreli 125g.</b> Skład: rozdrobnione mięso z makreli min. 21%	szt.	12
89.	<b>Tuńczyk 170g</b> kawałki w sosie własnym	szt.	600
90.	<b>Śledź 300g</b> w oleju po gdańsku	szt.	524
91.	<b>Ryba po chojnicku 3kg</b>	szt.	4



<b>Wykonawca:</b>	<b>reprezentowany przez:</b>
<i>pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG</i>	<i>imię, nazwisko osoby/osób upoważnionych do reprezentacji Wykonawcy / stanowisko/podstawa do reprezentacji</i>

W związku z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pod nazwą:

**Sukcesywna dostawa ryb, przetworów rybnych oraz mrożonek owocowych i warzywnych na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie**

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2023 poz. 1605 ze zm.)

**A. DOTYCZĄCE WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

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

2. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ....ustawy Pzp (*podać podstawę wykluczenia - art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.*). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art.110 ust.2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....  
 .....

3. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

**B. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

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

<p><b>Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia :</b></p> <p>1. pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG</p> <p>2. pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG</p>	<p><b>reprezentowani przez Pełnomocnika:</b></p> <p>imię, nazwisko Pełnomocnika upoważnionego do reprezentacji Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia na podstawie udzielonego pełnomocnictwa</p>
---	---

### OŚWIADCZENIE

Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia w zakresie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp

W związku z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pod nazwą:

**Sukcesywna dostawa ryb, przetworów rybnych oraz mrożonek owocowych i warzywnych na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie**

oświadczam, że:

- 1) Wykonawca [Kliknij tutaj, aby wprowadzić nazwę i adres Wykonawcy](#). zrealizuje następujące dostawy:

[Kliknij tutaj, aby wprowadzić zakres dla wskazanego podmiotu](#).

- 2) Wykonawca [Kliknij tutaj, aby wprowadzić nazwę i adres Wykonawcy](#). zrealizuje następujące dostawy:

[Kliknij tutaj, aby wprowadzić zakres dla wskazanego podmiotu](#).

Oświadczenie należy złożyć wraz z ofertą (jeżeli dotyczy)

Oświadczenie należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby lub osób uprawnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

**UMOWA NR ..... - wzór**

zawarta dnia ..... 2024 r.

**Powiatem Czulchowskim – Powiatową Bursą Szkolną w Czulchowie, ul. Koszalińska 2A, 77-300 Czulchów, NIP: 843-15-29-488**

reprezentowanym przez:

..... – Dyrektora

zwanym dalej **Zamawiającym**.

a .....

reprezentowanym przez:

.....  
zwanym dalej **Wykonawcą**,

W wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, przeprowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji, o którym mowa w art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 ze zm.) została zawarta umowa, następującej treści:

**§ 1**

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywna dostawa **ryb, przetworów rybnych oraz mrożonek owocowych i warzywnych na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Czulchowie** do siedziby Zamawiającego (kuchnia nr 1 - ul. Koszalińska 2a, kuchnia nr 2 - ul. Batorego 24), w cenach ustalonych na podstawie oferty złożonej w prowadzonym postępowaniu z dnia .....
2. Wykonawca sprzedaje, a Zamawiający kupuje ryby, przetwory rybne oraz mrożonki owocowe i warzywny zwane w dalszej części umowy „przedmiotem umowy” w cenach określonych w formularzu cenowym, który stanowi załącznik do niniejszej umowy.
3. Cena ofertowa brutto przedmiotu niniejszej umowy wynosi: ..... zł (słownie: ...../100 złotych) i zawiera podatek VAT.
4. Wykonawca jest zobowiązany do powiadamiania Zamawiającego **o promocjach na przedmiot zamówienia** i zapewnienia Zamawiającemu udziału w akcjach promocyjnych oraz zapewnienia Zamawiającemu przedmiot umowy po cenach promocyjnych, jeśli okażą się niższe od cen obowiązujących zgodnie z umową. Obniżka ceny przedmiotu umowy nie wymaga pisemnego aneksu.
5. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za faktycznie zamówioną i dostarczoną ilość przedmiotu umowy. Zakres obligatoryjny zamówienia, tj. ilości minimalnej (gwarantowanej) to 40 % wartości brutto umowy.
6. Wykonawca zobowiązuje się do nieodpłatnego użyczenia oraz dostarczenia zamrażarek w okresie trwania umowy tj. 3 sztuki o pojemności 250 litrów, 4 sztuki o pojemności 350 litrów, 6 sztuk o pojemności 450 litrów oraz 2 sztuki o pojemności 600 litrów wraz z wniesieniem i montażem.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość w formie pisemnej, z zastrzeżeniem w ust. 5, zmniejszenia przyjętych ilości w sytuacjach, których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili zawarcia

umowy (np. przekształcenia jednostek zamawiających, likwidacji itp.). Ceną umowy, będzie wówczas końcowa wartość faktycznie zrealizowanych dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków spowodowanych zmniejszeniem ilości i wartości dostaw przewidzianych w załączniku do niniejszej umowy.

7. W ramach przedmiotu umowy Zamawiający, uprawniony jest do skorzystania z prawa opcji polegającego **na dodatkowych dostawach o maksymalnie 20% dla każdej z pozycji asortymentowych**, na zasadach i trybie opisanym poniżej:

- 1) Zamawiający może z opisanego w SWZ prawa opcji skorzystać lub skorzystać w części;
- 2) Zamówienie realizowane w ramach opcji jest jednostronnym uprawnieniem Zamawiającego, dlatego też nieskorzystanie przez Zamawiającego z prawa opcji nie stanowi podstawy dla Wykonawcy do dochodzenia jakichkolwiek roszczeń w stosunku do Zamawiającego;
- 3) Zamówienie objęte prawem opcji Wykonawca będzie zobowiązany wykonać po uprzednim otrzymaniu zawiadomienia od Zamawiającego, że zamierza z prawa opcji skorzystać, zawierającego liczbę zamawianych poszczególnych pozycji asortymentowych w ramach przedmiotowego uprawnienia Zamawiającego;
- 4) Zasady dotyczące realizacji zamówienia objętego prawem opcji będą takie same jak te, które obowiązują przy realizacji zamówienia podstawowego. Zamawiający zastrzega również, że ceny jednostkowe objęte opcją będą identyczne, jak w zamówieniu podstawowym;
- 5) Zamawiający zastrzega, że wielkość 20% przewidziana w ramach prawa opcji jest wielkością maksymalną, dotyczy każdej pozycji asortymentowej, a ilości te mogą ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania umowy;
- 6) Zamawiający jest uprawniony do skorzystania z prawa opcji po wykorzystaniu ilości określonej zamówieniem podstawowym dla każdej z pozycji asortymentowej.

## § 2

Umowa zostaje zawarta na czas określony **12 miesięcy od dnia podpisania niniejszej umowy** tj. do dnia..... r.

## § 3

1. Maksymalna wartość umowy wynosi:

### **CENA CAŁKOWITA**

wartość brutto: ..... **zł** (słownie: ..... złotych), przy cenie netto ..... zł i zawiera podatek VAT.

### **w tym:**

#### **ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE**

wartość brutto: ..... **zł** (słownie: ..... złotych), przy cenie netto ..... zł i zawiera podatek VAT.

#### **ZAMÓWIENIE OPCJONALNE (20% zamówienia podstawowego)**

wartość brutto: ..... **zł** (słownie: ..... złotych), przy cenie netto ..... zł i zawiera podatek VAT.

2. Ostateczną wartością umowy będzie łączna wartość wszystkich zrealizowanych dostaw, która nie może przekroczyć maksymalnej wartości brutto umowy.

3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy należność za zakupiony przedmiot umowy zgodnie z cenami jednostkowymi netto wskazanymi w formularzu cenowym Wykonawcy stanowiącym załącznik do niniejszej umowy. Podatek VAT będzie naliczany zgodnie z obowiązującymi stawkami podatku VAT.
4. Ceny jednostkowe netto, o których mowa w ust. 3 mogą ulec zmianie zgodnie z warunkami wskazanymi w § 6 ust. 3.

#### § 4

1. Zakup i dostawa przedmiotu umowy odbywać się będzie sukcesywnie wg potrzeb Zamawiającego, począwszy **od dnia .....** r.
2. Termin dostawy oraz przedmiot umowy uzgadniany będzie telefonicznie lub mailowo, przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania zamówień na 24 godziny przed żądanym terminem dostawy.
3. Otrzymane zamówienie zobowiązuje Wykonawcę do jego wykonania. W razie braku możliwości Wykonania zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest zawiadomić Zamawiającego niezwłocznie, najdalej w ciągu 3 godzin od daty otrzymania zamówienia.
4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać i przekazać przedmiot umowy **od poniedziałku do soboty do godz. 07:00 lub wyłącznie według dyspozycji Zamawiającego pod rygorem naruszenia istotnych warunków umowy w rozumieniu § 8 niniejszej umowy.**
5. W razie **nie wykonania zamówienia** przez Wykonawcę **zgodnie z dyspozycją** Zamawiającego, Wykonawca zostanie obciążony kosztami zakupu u innego Wykonawcy oraz karą **w wysokości 50% wartości niedostarczonego przedmiotu umowy, które zostaną potrącone z kolejnej faktury Wykonawcy.**
6. Wykonawca dostarczy przedmiot umowy **w odpowiednich opakowaniach oraz specjalistycznym transportem** przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami, zapewniającym należyte zabezpieczenie jakościowe dostarczanego przedmiotu umowy przed czynnikami pogodowymi, uszkodzeniami itp. Wykonawca zapewni jego załadowanie i rozładowanie na własny koszt
7. Wykonawca zobowiązuje się do transportu przedmiotu umowy zgodnie z Konwencją ATP - międzynarodową umową dotyczącą przewozu towarów, artykułów spożywczych szybko psujących się, i odnoszącą się do specjalnych środków transportu dopasowanych do tych przewozów tj. zgodnie z tabelą 1 - warunki temperaturowe dotyczące przewozu żywności schłodzonej, wersja umowy ATP z 30.08.2022 roku (Dz. U. 2022 poz. 1824).
8. Wykonawca dostarczy przedmiot umowy w odpowiednich opakowaniach oraz specjalistycznym transportem (tzn. że dostawa przedmiotu umowy wykonywana będzie środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2023 poz. 1448) przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami, zapewniającym należyte zabezpieczenie jakościowe dostarczanego przedmiotu umowy przed czynnikami pogodowymi, uszkodzeniami itp. Wykonawca zapewni jego załadowanie i rozładowanie na własny koszt.
9. Zamawiający w szczególności **wymaga zastosowania obniżonych temperatur** w trakcie transportu przedmiotu umowy według temperatury określonej w dokumentach przewozowych, a Wykonawca zobowiązuje się do ich przestrzegania przy każdej dostawie przedmiotu umowy.
10. Zamawiający w szczególności zastrzega, że termin ważności do spożycia przedmiotu umowy musi być zgodny z zaleceniami na etykietach i opakowaniach i nie może być krótszy jak dwa miesiące w przypadku zamrożonego przedmiotu umowy.
11. Cechy dyskwalifikujące przedmiot umowy i uprawniające do złożenia reklamacji i żądania przez Zamawiającego wymiany na przedmiot zamówienia bardzo dobrej jakości to:
  - 1) zapach : nieświeży , kwaśny, gnilny lub inny obcy,
  - 2) smak: nadgniły, kwaśny, gorzki, inny obcy,
  - 3) struktura: mazista, wysuszona tekstura tkanki,

- 4) przebarwienia świadczące o nieświeżości,
  - 5) występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia, obecność pleśni,
  - 6) ślady świadczące o rozmrożeniu,
  - 7) niewłaściwe opakowanie, uszkodzone opakowanie, brak prawidłowego oznaczenia na
  - 8) opakowaniu pozwalającego na rozpoznanie producenta, daty przydatności do spożycia
12. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak np.: 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.
  13. Wykonawca zobowiązuje się do dostaw przedmiotu umowy **oznakowanego informacjami na etykiecie dobrze zrozumiałymi i widocznymi, wyraźnie czytelnymi**. Etykieta musi też informować o ilości określonych składników lub kategorii składników oraz ilości netto żywności. Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z 25 października 2011 w sprawie przekazywania informacji dotyczących etykietowania żywności w odniesieniu do każdego sektora spożywczego, obowiązującym od 13 grudnia 2014r.
  14. Wykonawca zobowiązuje się do **dostawy przedmiotu umowy niezafałszowanego**. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego przedłoży informację np. o częściowej substytucji tłuszczu mlekowego olejami roślinnymi oraz informację o zakresie tej substytucji, a w wykazie stosowanych składników – informację o rodzaju stosowanego oleju. W rozumieniu Zamawiającego produktem niezafałszowanym jest produkt zgodny z definicją zawartą w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych z dnia 21 grudnia 2000 r. (t.j. Dz.U. 2023 poz. 1980). **Za produkt zafałszowany Zamawiający uzna ponadto np. nieświeży, zbrylony, zawilgocony, przeterminowany itp.**
  15. Do kontroli i zakwestionowania jakości przedmiotu umowy w imieniu Zamawiającego upoważniona jest osoba wyznaczona przez Dyrektora Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się uznać każdą zasadną reklamację.
  16. W przypadku **niewłaściwej jakości handlowej** przedmiotu umowy tj. nieodpowiednio schłodzonego, przeterminowanego, z mijającym terminem ważności, nieczytelną etykietą - oznakowaniem, w uszkodzonym opakowaniu, zafałszowanego, niezgodnego z opisem w formularzu cenowym itp., Zamawiający nie dokona odbioru. W takiej sytuacji Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć towar dobrej jakości handlowej w czasie do 1 godziny od kontroli, w przeciwnym razie Zamawiający nie zapłaci za wadliwy towar oraz obciąży Wykonawcę karą w wysokości 50% wartości wadliwego przedmiotu umowy, która zostanie potrącona z kolejnej faktury Wykonawcy.
  17. Pojęcie **jakości handlowej** Zamawiający rozumie zgodnie z art. 3 pkt 5 tej ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych z dnia 21 grudnia 2000 r. (t.j. Dz.U. 2023 poz. 1980) jako cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.
  18. W przypadku nie dotrzymania przez Wykonawcę warunków umowy Zamawiający zakupi przedmiot umowy w wybranym przez siebie miejscu, a poniesionymi kosztami obciąży Wykonawcę, potrącając poniesione koszty z kolejnej faktury Wykonawcy oraz obciąży Wykonawcę karą, zgodnie z postanowieniami w ust. 14.
  19. Zamawiający zastrzega sobie prawo wykonania badań mikrobiologicznych w przypadku wątpliwości, co do „spełnienia wymogów jakości handlowej” przedmiotu umowy. Kosztami badań laboratoryjnych zostanie obciążony Wykonawca umowy, jeżeli wyniki przesądzą na jego niekorzyść.
  20. Potwierdzeniem dostarczenia przedmiotu umowy będzie dokument WZ podpisany przez wyznaczonych do tego przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy. Strony ustalają, że datą wykonania każdorazowej dostawy jest data i godzina podpisania dokumentu WZ.
  21. Wykonawca zobowiązany jest do każdorazowego wystawienia dowodu dostawy (WZ), podając ilość, cenę, rodzaj, gatunek i wartość dostarczonego przedmiotu umowy.

22. Podpisany dokument WZ stanowi podstawę wystawienia faktury.
23. Niedopuszczalne jest nieprzekazywanie przedmiotu umowy bezpośrednio upoważnionym pracownikom Działu Żywnienia Zamawiającego i pozostawianie dostaw bez opieki np. na rampie czy przed wejściem do zakładu, pod rygorem naruszenia istotnych warunków umowy w rozumieniu § 8 niniejszej umowy.

#### § 5

1. Wartość każdorazowej dostawy płatna będzie przelewem na konto Wykonawcy, najpóźniej w terminie **do 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury**. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
2. Wykonawca będzie wystawiał faktury określając rodzaj, ilość i cenę nabywanego przedmiotu umowy.
3. W przypadku zauważenia wad jakościowych i braków ilościowych Zamawiający ma prawo do stosowania przepisów Kodeksu cywilnego dotyczących rękojmi. W polskim prawie cywilnym rękojmia jest uregulowana w art. 556–576 Kodeksu cywilnego. Wykonawca zobowiązuje się rozpatrzyć reklamację w terminie 24 godzin od dnia jej wniesienia przez Zamawiającego.
4. W przypadku zgłoszenia reklamacji Zamawiający wstrzyma zapłatę należności do czasu rozpatrzenia reklamacji.

#### § 6

1. Ze względu na asortyment towaru zmiana cen uzyskanych w trakcie postępowania jest możliwa z powodu czynników obiektywnych, niezależnych od Wykonawcy, powodujących wzrost jego cen elementów kalkulacyjnych np. zmiany cen producenta, zmiany podatku vat, zmiany cen urzędowych, kursu walut.
2. W przypadku zmiany cen z powodu czynników obiektywnych, o których mowa w ust. 1 Wykonawca zmienia cenę począwszy od następnej dostawy, po uprzednim poinformowaniu Zamawiającego i złożeniu wniosku z opisem powodów zmiany, a Zamawiający wyrazi pisemną zgodę na tę zmianę. Zmiana cen, o których mowa w ust. 1 nie wymaga pisemnego aneksu.
3. Zmiana cen będzie następowała **również** na wniosek Wykonawcy i za zgodą Zamawiającego, do którego zostanie załączony wydruk wskaźnika wzrostu cen towarów dla poszczególnych grup produktów opublikowanego przez GUS w BIULETYNIE STATYSTYCZNYM na stronie internetowej [www.stat.gov.pl](http://www.stat.gov.pl)
4. Dokonanie zmiany cen, o której mowa ust. 3 będzie możliwe w przypadku, gdy ceny towarów i usług konsumpcyjnych – żywność opublikowanych przez GUS dla Wskaźniki cen towarów i usług konsumpcyjnych ulegną zwiększeniu o więcej niż 0,2% w stosunku do ceny określonej w umowie.
5. Zmiana ceny, o której mowa w ust. 3 będzie dokonywana w oparciu o kwartalny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem (liczony z kwartału na kwartał) publikowany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego.
6. Zmiana ceny, o której mowa w ust. 3, będzie możliwa w przypadku, gdy Wykonawca przedłoży Zamawiającemu odpowiednie dowody potwierdzające zapisy ust. 4 wraz z uzasadnieniem i będzie wymagać pisemnego aneksu do niniejszej umowy.
7. Zmiany cen jednostkowych, o których mowa w niniejszym paragrafie, mogą następować nie częściej jak **trzy razy w okresie trwania umowy** i wymagać będą pisemnej zgody drugiej strony. Zamawiający zastrzega, że ceny przedmiotu umowy nie ulegną zmianie przez okres **pierwszych trzech miesięcy** od daty podpisania niniejszej umowy z zastrzeżeniem pkt 1 i 2.
8. Na podstawie art. 439 ust. 2 pkt 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający określa maksymalną, dopuszczalną wartość zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy w całym okresie realizacji zamówienia, w wyniku zastosowania postanowień, o których mowa w ust. 2 powyżej, na poziomie 25% ceny wybranej oferty.
9. Zmiana cen polegająca na ich obniżeniu może nastąpić w każdym czasie trwania umowy i nie wymaga pisemnego aneksu do umowy.

10. Zamawiający dopuszcza zmiany w niniejszej umowie, których nie można było przewidzieć w chwili wszczynania postępowania o zamówienie publiczne, spowodowanych:
  - 1) okolicznościami, których przy zachowaniu należytej staranności nie można było przewidzieć, niezależnymi od Wykonawcy;
  - 2) przyczynami zależnymi od Zamawiającego;
  - 3) działaniem siły wyższej.
11. Wystąpienie siły wyższej zwalnia z odpowiedzialności stroną umowy, która w wyniku jej zaistnienia nie może spełnić świadczenia z zastrzeżeniem, że strona umowy wykaże wystąpienie stanu siły wyższej, który w rezultacie uniemożliwia wykonanie świadczenia.
12. Strony umowy skierują pisemne zawiadomienie o zaistnieniu siły wyższej uniemożliwiającej wykonanie świadczenia.
13. Strony umowy zobowiązane są do wzajemnego informowania się o wystąpieniu i ustaniu zdarzeń będących siłą wyższą.
14. Strony umowy dopuszczają możliwość wypowiedzenia umowy z powodu siły wyższej z zastrzeżeniem, że strona umowy wykaże wystąpienie stanu siły wyższej, który w rezultacie uniemożliwia wykonanie świadczenia.

## § 7

1. W przypadku niedotrzymania terminu zapłaty, o którym mowa w § 4 ust. 1 umowy Wykonawca ma prawo naliczyć odsetki ustawowe za każdy dzień zwłoki.
2. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności pieniężnych związanych z realizacją dostaw na rzecz osób trzecich.
3. W przypadku nieuzasadnionego odstąpienia od umowy przez Wykonawcę Zamawiającemu przysługiwać będzie od Wykonawcy kara umowna w wysokości 10 % wartości ceny zamówienia podstawowego brutto wymienionej w § 3 ust. 1 umowy.
4. W przypadku nieuzasadnionego odstąpienia od umowy przez Zamawiającego Wykonawcy przysługiwać będzie od Zamawiającego kara umowna w wysokości 10 % wartości ceny zamówienia podstawowego brutto wymienionej w § 3 ust. 1 umowy.
5. Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty kary umownej w wypadku niespełnienia świadczenia głównego niezależnie od tego, czy miał wpływ na okoliczności, które naruszenie to spowodowały.

## § 8

1. W przypadku naruszenia istotnych postanowień umowy, strony mogą rozwiązać niniejszą umowę bez wypowiedzenia, ze skutkiem natychmiastowym, zachowując formę pisemną.
2. Zamawiający zastrzega, że **naruszenia istotnych postanowień niniejszej umowy** stanowią w szczególności:
  - a) **czas dostawy** przedmiotu niniejszej umowy **niezgodny z warunkami umowy lub dyspozycją Zamawiającego** (patrz § 4 niniejszej umowy),
  - b) kwestionowana przez Zamawiającego niewłaściwa **jakość handlowa** przedmiotu umowy lub dostawa **zafalszowanego przedmiotu umowy**,
  - c) kwestionowana przez Zamawiającego **niewłaściwa ilość dostarczonego** przedmiotu umowy,
  - d) **niezgodność dostarczonego przedmiotu umowy** z wymaganiami opisanymi w formularzu cenowym,
  - e) **nieczytelne etykiety**, które obowiązują na przedmiocie umowy w opakowaniach i bez opakowań,
  - f) **nieprzekazywanie przedmiotu umowy bezpośrednio upoważnionym pracownikom** i pozostawianie dostaw bez opieki np. na rampie czy przed wejściem do zakładu,
  - g) **niezgodna z § 6 niniejszej umowy zmiana ceny jednostkowej przedmiotu niniejszej umowy**.
3. Zamawiający ma prawo do odstąpienia od niniejszej umowy z winy Wykonawcy, ze skutkiem natychmiastowym na podstawie **jednego naruszenia warunków niniejszej umowy przez Wykonawcę**, o których mowa w ust. 2.



4. Jedno naruszenie warunków niniejszej umowy **oznacza uzasadnione odstąpienie Zamawiającego od niniejszej umowy, a Wykonawcy nie przysługuje kara umowna, o której mowa w § 7 ust. 4.**

#### **§ 9**

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie mają zastosowanie odpowiednie przepisy ustawy Pzp i Kodeksu Cywilnego.

#### **§ 10**

Strony mogą dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowań przewyższających kary umowne.

#### **§ 11**

Ewentualne spory mogące wyniknąć na tle wykonania postanowień niniejszej umowy, strony poddają rozstrzygnięciu Sądu właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

#### **§ 12**

Niniejsza umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

Załącznik do umowy – Formularz cenowy

.....  
**Wykonawca**

.....  
**Zamawiający**

*Niniejszy wzór umowy może ulec modyfikacji jedynie w zakresie, który nie spowoduje zmian wykraczających poza jego istotne postanowienia.*