**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**Dostawa Artykułów Żywnościowych do stołówki szkolnej
w szkole podstawowej w jarosławcu**

usługa o wartości zamówienia poniżej kwoty, o której mowa w art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320.) zwanej dalej „ustawą Pzp”

ogłoszenie o zamówieniu opublikowane w Biuletynie Zamówień Publicznych – https://ezamowienia.gov.pl

 Zatwierdzam:

1. **Nazwa i adres zamawiającego**

nazwa: **Szkoła Podstawowa w Jarosławcu**

adres zamawiającego: Szkoła Podstawowa w Jarosławcu

ul. Bałtycka 65b

76-107 Jarosławiec

woj. Zachodniopomorskie

powiat sławieński

tel.: (0-59) 810-94-17, 570 724 950

**e-mail**: sekretariat@zsjar.pl

**www:** [www.zsjar.pl](http://www.zsjar.pl)

www.bip.postomino.pl/jaroslawiec/

adres poczty elektronicznej przy użyciu której będzie prowadzona komunikacja między zamawiającym,
a wykonawcą: **sekretariat@zsjar.pl**

skrytka e-puap zamawiającego: **/spjaroslawiec/SkrytkaESP**

adres strony internetowej prowadzonego postępowania: **http://bip.postomino.pl/jaroslawiec/**

adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenia zamówienia: **http://bip.postomino.pl/jaroslawiec/**

Biuletyn Zamówień Publicznych: **https://ezamowienia.gov.pl**

1. **Tryb udzielenia zamówienia oraz informacja, czy zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji**

Postępowanie prowadzone jest na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320.) w trybie podstawowym, w którym w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu oferty mogą składać wszyscy zainteresowani wykonawcy, a następnie zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę bez przeprowadzenia negocjacji.

1. **Opis przedmiotu zamówienia**
	1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne usługi dostawy artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej w Jarosławcu.
	2. Termin wykonania zamówienia: **od 01.01.2025r. do dnia 31.12.2026r.** Przewidywany termin podpisania umowy to: grudzień 2024 r.
	3. Zamawiający dzieli przedmiot zamówienia na następujące części towarów z kodami CPV

**część I** Dostawa artykułów spożywczych, owoce, warzywa

grupa produktów:

**artykuły suche i inne – 15000000-8**

**warzywa i owoce – 03100000-2**

**jaja – 03142500-3**

**część II** Dostawa drobiu, mięsa i wędlin

grupa produktów:

**drób – 15112000-6**

**część III** Dostawa mięsa i wędlin

grupa produktów:

**mięso i wędliny – 15131100-6**

**część IV** Dostawa nabiału

grupa produktów:

**nabiał – 15500000-3**

**część V** Dostawa pieczywa

grupa produktów:

**pieczywo – 15811000-6**

**część VI**  Dostawa ziemniaków

grupa produktów:

**ziemniaki – 03212100-1**

**część VII** Dostawa mrożonek warzywnych

grupa produktów:

**mrożonki – 15331170-9**

**część VIII** Dostawa mrożonych ryb

grupa produktów:

**ryby mrożone – 15221000-3**

* 1. Dostarczane produkty powinny być świeże, pełnowartościowe, należytej jakości, przewożone zgodnie z wymaganiami HACCAP, posiadać świadectwa jakości i termin przydatności do spożycia.
	2. Dostarczane do Zamawiającego artykuły spożywcze muszą być transportowane zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.
	3. Zamawiający nie dopuszcza składana ofert wariantowych.
	4. Zamawiający dopuszcza składanie ofert na poszczególne części zamówienia.
	5. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zmiany Zamawiającego. Z uwagi na stan zagrożenia epidemiologicznego zapotrzebowanie może ulec zmniejszeniu.
	6. Wszelkie artykuły żywnościowe wchodzące w skład zamówienia i zaoferowane przez Wykonawcę powinny spełniać ustanowione polskim prawem normy i przepisy dla artykułów żywnościowych.
	7. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do SWZ.
	8. Nie wszystkie rodzaje produktów muszą być zakupione lub zakupione w pełnym zakresie ilościowym. Ilość zamawianych towarów może ulec obniżeniu. Zamówienie artykułów w mniejszej ilości, niż podane w zestawieniu ilościowo-asortymentowym w formularzu cenowym nie może być powodem roszczeń Wykonawcy w stosunku do Zamawiającego.
	9. Dostawa artykułów żywnościowych do szkoły odbywać się będą każdorazowo na podstawie złożonego poprzez pocztę e-mail przez Zamawiającego, w którym określi on każdorazowo ilości asortymentu danej dostawy. Zamówiony towar zostanie dostarczony w ciągu dwóch dni od złożonego zamówienia.
	10. Zamawiający nie określa obowiązku zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na umowę o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia. Przedmiot zamówienia obejmuje jedynie czynności wykonywane przez dostawców.
1. **Termin wykonania zamówienia**

Termin wykonania zamówienia: **od 01.01.2025r. do dnia 31.12.2026r.**

1. **Warunki udziału w postępowaniu**

5.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.

5.2. **Zamawiający nie stawia szczegółowych warunków zamówienia.**

* 1. Na podstawie art. 116 ust. 2 ustawy Pzp Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.
1. **Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1 oraz w art. 109 ust. 1**
	1. **Na podstawie art. 108 ust. 1 pkt 1-6 ustawy Pzp z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę**:

1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

1. udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
2. handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
3. o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie,
4. finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
5. o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
6. powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769),
7. przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
8. o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r.
o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

1. jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
2. wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
3. wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
4. jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
5. jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
	1. **Na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę** w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.
	2. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
6. **Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału
w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia i innych dokumentów wymaganych
w postępowaniu – SKŁADANYCH WRAZ Z OFERTĄ (o ile wszystkie mają zastosowanie)**
	1. Oświadczenie wykonawcy **o braku podstaw do wykluczenia** na podstawie przesłanek określonych
	w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp zgodnie z załącznikiem nr 2.

W przypadku podmiotów występujących wspólnie oświadczenie składa każdy wykonawca (np. członek konsorcjum, wspólnik w spółce cywilnej).

W przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, wykonawca wraz z oświadczeniem, o którym mowa powyżej, składa także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby,potwierdzające brak wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.

*Dokument/-y należy złożyć w formie elektronicznej (tj. w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę upoważnioną do reprezentowania odpowiednio wykonawcy, wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia i/lub podmiotu udostępniającego zasoby.*

* 1. Oświadczenie wykonawcy **o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**, w zakresie wskazanym przez zamawiającego zgodnie z załącznikiem nr 3.

W przypadku podmiotów występujących wspólnie oświadczenie składa każdy z wykonawców (np. członek konsorcjum, wspólnik w spółce cywilnej) w zakresie w jakim wykazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu.

W przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, wykonawca składa także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby,potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.

*Dokument/-y należy złożyć w formie elektronicznej (tj. w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę upoważnioną do reprezentowania odpowiednio wykonawcy, wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia i/lub podmiotu udostępniającego zasoby.*

* 1. Oświadczenie wykonawcy **dotyczące podstaw wykluczenia na podstawie art. 108 ust. 1 pkt. 1, 2 i 5 ustawy Pzp – jeżeli dotyczy** zgodnie z załącznikiem nr 4.

W przypadku podmiotów występujących wspólnie oświadczenie składa każdy wykonawca.

*Dokument/-y należy złożyć w formie elektronicznej (tj. w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę upoważnioną do reprezentowania odpowiednio wykonawcy, wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia i/lub podmiotu udostępniającego zasoby.*

* 1. W przypadku gdy wykonawca polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z ofertą, **zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów** na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienia, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów zgodnie z załącznikiem nr 5.

W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, **jeśli podmioty te wykonają zadania objęte zamówieniem.**

Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa powyżej, musi potwierdzać, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określać w szczególności:

zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby,

sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia,

czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lud doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

*Dokument/-y należy złożyć w jednej z poniższych postaci:*

* ***w formie elektronicznej*** *(tj. w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) przez osobę upoważnioną do reprezentowania Podmiotu udostępniającego zasoby,*
* ***w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym*** *przez osobę upoważnioną do reprezentowania Podmiotu udostępniającego zasoby,*
* ***cyfrowego odwzorowania zobowiązania sporządzonego w postaci papierowej poświadczonego przez wykonawcę lub wykonawcę wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia****, tj. podpisanego kwalifikowanym podpisem elektronicznym wykonawcy lub wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia,*
* ***cyfrowego odwzorowania zobowiązania sporządzonego w postaci papierowej poświadczonego przez notariusza,*** *tj. podpisanego kwalifikowanym podpisem elektronicznym osoby posiadającej uprawnienia notariusza.*
	1. **Oświadczenie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia składane na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy Pzp** zgodnie z załącznikiem nr 6 należy złożyć ***w formie elektronicznej (tj. postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej oparzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym*** *przez osobę upoważnioną do reprezentowania wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.*
	2. **Pełnomocnictwo** (o ile dotyczy)

*Dokument/-y należy złożyć w jednej z poniższych postaci:*

* ***w formie elektronicznej*** *(tj. w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawcy,*
* ***w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym*** *przez osobę upoważnioną do reprezentowania wykonawcy,*
* ***cyfrowego odwzorowania pełnomocnictwa sporządzonego w postaci papierowej poświadczonego przez mocodawcę****, tj. podpisanego kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem osobistym lub podpisem zaufanym mocodawcy,*
* ***cyfrowego odwzorowania pełnomocnictwa sporządzonego w postaci papierowej poświadczonego przez notariusza,*** *tj. podpisanego kwalifikowanym podpisem elektronicznym osoby posiadającej uprawnienia notariusza.*
1. **Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału
w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia - PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE SKŁADANE NA WEZWANIE ZAMAWIAJĄCEGO**
	1. W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia wykonawcy z udziału w postępowaniu
	o udzielenie zamówienia publicznego, zamawiający żąda następujące podmiotowe środki dowodowe:
		1. **Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji
		i Informacji o Działalności Gospodarczej**, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy sporządzone nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.

Dokumenty KRS lub CEIDG pobiera się odpowiednio ze stron Ministerstwa Sprawiedliwości lub ze strony Centralnej Ewidencji i Informacji Gospodarczej. Dokumenty pobrane z powyższych stron mają moc dokumentów wydanych przez wskazane upoważnione podmioty. Dokumenty wystawione przez upoważnione podmioty przekazuje się jako dokument elektroniczny.

* 1. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych
	w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, **o ile wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1, dane umożliwiające dostęp do tych środków**.
	2. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które zamawiający posiada, **jeżeli wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość**
	**i aktualność.**

Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu, składa się w formie elektronicznej, w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, w formie pisemnej lub w formie dokumentowej, w zakresie i w sposób określony w przepisach wydanych na podstawie art. 70 ustawy.

1. **Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których, zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych
i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej**
	1. Informacje ogólne
2. Środkami komunikacji elektronicznej pomiędzy zamawiającym a wykonawcami są:
3. poczta elektroniczna: sekretariat@zsjar.pl
4. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do następujących formularzy: „Formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” oraz „Formularz do komunikacji”.
5. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, cyfrowego odwzorowania dokumentów w postaci papierowej (elektronicznych kopii dokumentów stworzonych w postaci papierowej) oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP).
6. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy: „Formularz złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” i „Formularza do komunikacji” wynosi 150 MB.
7. Za datę przekazania oferty przyjmuje się datę przekazania na ePUAP.
	1. Sposób złożenia oferty
8. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
9. W przypadku gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U. z 2020 r. poz. 1913), wykonawca, w celu utrzymania poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym pliku i oznaczonym jako *„Załącznik stanowiący tajemnica przedsiębiorstwa”.*
10. W przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
11. ***Zamawiający informuje, że na stronie internetowej Urzędu Zamówień Publicznych opublikowana została opinia dotycząca elektronicznego podpisywania ofert:* https://www.uzp.gov.pl/strona-glowna/slider-aktualnosci/jak-nalezy-podpisac-oferte-w-postaci-elektronicznej/jak-nalezy-podpisac-oferte-w-postaci-elektronicznej.**
12. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania.
13. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” dostępnego na ePUAP
14. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
	1. Sposób komunikowania się zamawiającego z wykonawcami - *nie dotyczy składania ofert*
15. Komunikacja pomiędzy zamawiającym a wykonawcami odbywa się elektronicznie za pośrednictwem:
16. poczty elektronicznej e-mail: sekretariat@zsjar.pl
17. W korespondencji dotyczącej niniejszego postępowania wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia BZP lub sygnaturą nadaną przez zamawiającego.
18. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgodny z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U.2020.2452) oraz Rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy.
	1. Zalecenia Zamawiającego
19. Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych.
20. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf, .doc, .xls, .jpg .jpeg **ze szczególnym wskazaniem na .pdf.**
21. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego
z formatów:
22. .zip
23. .7Z
24. 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 w formacie PAdES.
25. Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem w formacie XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
26. 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.
27. Zamawiający zaleca, aby wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisywania plików oferty.
28. **Jeśli wykonawca kompresuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego z plików poddanych kompresji**.
	1. Zwracanie się do zamawiającego o wyjaśnienie treści SWZ:
29. **Zaleca się zadawanie pytań do SIWZ za pośrednictwem poczty elektronicznej: sekretariat@zsjar.pl**
30. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści SWZ nie później niż na 4

dni przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynie po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w punkcie powyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpoznania.

1. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa
w punkcie powyżej, zamawiający nie ma obowiązku udzielenia odpowiednio wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.
2. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamawiający udostępnia, bez ujawniania źródła zapytania, na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
	1. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z wykonawcami

Osobami uprawnionymi do komunikowania się z wykonawcami są:

Maciej Hope tel. 570 724 950 w zakresie przedmiotu zamówienia: sekretariat@zsjar.pl

Anna Modliszewska tel. 59 810 94 17 e-mail: sekretariat@zsjar.pl.

1. **Opis sposobu przygotowania oferty**
	1. Ofertę należy sporządzić zgodnie ze wzorem formularza „OFERTA” załącznik nr 1 do SWZ.
	2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
	3. Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami zamawiającego określonymi w dokumentach zamówienia.
	4. Ofertę należy sporządzić w języku polskim.
2. **Termin składania i otwarcia ofert**
	1. Ofertę należy złożyć do dnia **30 listopada 2024 r. do godz. 1000.**
	2. Otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia, w którym upłynął termin składania ofert, tj. **2 grudnia 2024 r. o godz. 1100**. Zamawiający, zgodnie
	z ustawą Pzp nie ma obowiązku przeprowadzania publicznego otwarcia ofert. Zamawiający nie przewiduje publicznego otwarcia ofert.
	3. W przypadku awarii systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.
	4. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
	5. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
	6. Niezwłocznie po otwarciu ofert, Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
3. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte,
4. cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
	1. Informację o złożonych ofertach albo unieważnieniu postępowania, Zamawiający, nie później niż
	w terminie 7 dni od dnia otwarcia ofert, przekaże Prezesowi Urzędu Zamówień Publicznych.
5. **Termin związania ofertą**
	1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert przez okres
	 - 30 dni, do upływu terminu określonego dnia **30 grudnia 2024 r.**

12.2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

1. **Wymagania dotyczące wadium**

Zamawiający nie żąda wniesienia wadium.

1. **Opis sposobu obliczenia ceny**
	1. Oferowana cena musi uwzględniać wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia, wynikające wprost z opisu przedmiotu zamówienia, jak również w nich nieujęte, a bez których nie można wykonać zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do określenia ceny przedmiotu zamówienia w załączniku nr 1 do SWZ (formularz oferty).
	2. Cena powinna być podana w PLN z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku cyfrowo
	i słownie.
	3. Wszelkie rozliczenia i płatności pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami dokonywane będą
	w walucie polskiej PLN.
	4. Wykonawca, składając ofertę, jest zobowiązany poinformować Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami
	o podatku od towarów i usług.
	5. Przez czas trwania umowy o zamówienie publiczne na dostawę artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej obowiązywać będą ceny jednostkowe za poszczególne pozycje towarów określone w ofercie. Zmiana ceny za towary wymienione w załączniku nr 1 - tak jak i zmiana pozostałych postanowień umownych możliwa jest tylko na zasadach określonych w art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. **Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów, i sposobu oceny ofert**
	1. Przy wyborze oferty, Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

 **KRYTERIUM I -** **Cena - 100%**

* 1. Maksymalna liczba punktów w kryterium równa jest określonej wadze kryterium w %. Ocena łączna stanowi sumę punktów uzyskanych w ramach w/w kryteriów.
	2. Zamawiający uzna za najkorzystniejszą tę ofertę, która uzyska największą łączną ilość punktów spośród ofert niepodlegających odrzuceniu.
	3. Sposób oceny ofert: w trakcie oceny ofert, kolejno ocenianym ofertom, zostaną przyznane punkty wg poniższego wzoru:

Sposób przyznania punktów w kryterium „Cena”

**Najniższa oferowana cena spośród ofert niepodlegających odrzuceniu**

 **„Cena”= ----------------------------------------------------------------------------------------------- x 100 pkt**

**Cena ofertowa badanej oferty**

1. **Zabezpieczenie należytego wykonania umowy**

Zamawiający nie żąda wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

1. **Formalności, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy
w sprawie zamówienia publicznego**
	1. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania osób reprezentujących wykonawcę przy podpisywaniu umowy,
	2. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z zastrzeżeniem art. 577 ustawy Pzp, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni - jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
	3. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminów,
	o których mowa powyżej, w przypadku złożenia tylko jednej oferty.
2. **Wymagania w zakresie zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy, osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności**

Zamawiający nie określa obowiązku zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na umowę o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia. Przedmiot zamówienia obejmuje czynności wykonywane przez osoby pełniące samodzielne funkcje techniczne w budownictwie w rozumieniu ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (t.j. Dz.U.2020.1333), które nie polegają na wykonywaniu pracy w rozumieniu Kodeksu Pracy (opinia UZP).

1. **Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy**
	1. Środki ochrony prawnej przysługują wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Pzp.
	2. Postępowanie odwoławcze uregulowane zostało w przepisach art. 506-578 ustawy Pzp,
	a postępowanie skargowe w przepisach art. 579 – 590 ustawy Pzp.
2. **Opis części zamówienia, jeżeli zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.**

 **Liczba części zamówienia, na którą wykonawca może złożyć ofertę, lub maksymalną liczbę części, na które zamówienie może zostać udzielone temu samemu wykonawcy, oraz kryteria lub zasady, mające zastosowanie do ustalenia, które części zamówienia zostaną udzielone jednemu wykonawcy, w przypadku wyboru jego oferty w większej niż maksymalna liczbie części.**

 **Informacje dotyczące ofert wariantowych, w tym informacje o sposobie przedstawiania ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe, jeżeli zamawiający wymaga lub dopuszcza ich składanie**

* 1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert na poszczególne części Zamówienia.
	2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
1. **Informacje dotyczące przeprowadzenia przez wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez niego dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia, o których mowa w art. 131 ust. 2, jeżeli zamawiający przewiduje możliwość albo wymaga złożenia oferty po odbyciu wizji lokalnej lub sprawdzeniu tych dokumentów**

Zamawiający nie wymaga odbycia wizji lokalnej lub sprawdzenia przez niego dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia.

1. **Informacja o przewidywanych zamówieniach, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8, jeżeli zamawiający przewiduje udzielenie takich zamówień**

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy Pzp.

1. **Informacja o obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych zadań, jeżeli zamawiający dokonuje takiego zastrzeżenia zgodnie z art. 60 i art. 121**

Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań dotyczących przedmiotu zamówienia.

1. **Informacje dotyczące zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, jeżeli zamawiający przewiduje ich zwrot**

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

1. **Dodatkowe informacje**
	1. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
	2. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty, z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
2. **Klauzula informacyjna z art. 13 RODO**

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

* Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa w Jarosławcu z siedzibą Szkoła Podstawowa w Jarosławcu, ul. Bałtycka 65b, 76-107 Jarosławiec
* W sprawach z zakresu danych osobowych może Pani/Pan kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych. Kontakt może odbyć się drogą elektroniczną na adres e-mail: iod@postomino.pl
lub pisemnie na adres Urząd Gminy Postomino, 76-113 Postomino 30, z dopiskiem IOD.
* 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.:**„Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej w Jarosławcu”;**
* odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320.), dalej „ustawa Pzp”;
* dane osobowe będą przetwarzane przez czas wskazany w przepisach prawa ze szczególnym uwzględnieniem ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach, Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych,
* obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
* stosowanie do art. 22 RODO w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane
w sposób zautomatyzowany,;
* posiada Pani/Pan:
* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana; przy czym w sytuacji, gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 RODO wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku Zamawiający może żądać wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania,
w szczególności podania nazwy lub daty bieżącego bądź zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego,
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych, przy czym *skorzystanie
z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*,
* 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 (*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.)*,
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
* nie przysługuje Pani/Panu:
* w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
* prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
* na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

W sprawach nieuwzględnionych w niniejszej specyfikacji stosuje się przepisy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) oraz przepisy wykonawcze.

1. **Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści umowy**

Ogólne warunki umowy zostały określone w poniższym projekcie umowy:

Umowa nr ………………..

zawarta dnia ……………………….w Jarosławcu pomiędzy:

**Szkołą Podstawową w Jarosławcu**  reprezentowaną przez:

**Macieja Hope – Dyrektora Szkoły Podstawowej w Jarosławcu**

zwaną w dalszej treści umowy **„Zamawiającym”,**

a

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

zwanym w dalszej treści umowy **„Wykonawcą”**,

W wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) w ramach zadania inwestycyjnego pn.: „Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej w Jarosławcu” została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest „Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej w Jarosławcu z podziałem na grupy”.
2. Asortyment, ilość i cena określa Formularz Cenowy, stanowiący załącznik do niniejszej umowy.

§ 2

Przewidywany maksymalny termin realizacji umowy wynosi od dnia podpisania umowy
do 31 grudnia 2026 r.

Zamówiony towar zostanie dostarczony w ciągu dwóch dni od złożonego zamówienia.

§ 3

1. Strony ustalają, że dostawa artykułów, towarów następować będzie każdorazowo po wcześniejszym uzgodnieniu telefonicznym. Artykuły będące przedmiotem zamówienia dostarczone będą transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego i złożone w miejsce wskazane przez Zamawiającego.
2. Zamawiający zobowiązuje się zawiadomić Wykonawcę o wielkości i terminie dostawy na 24 godziny przed planowanym terminem dostawy.
3. Zamawiający zobowiązany jest w momencie zakupu dokonać odbioru ilościowego i jakościowego dostarczonych produktów.
4. Wykonawca gwarantuje, że przedmiotem umowy będzie towar dobrej jakości, przydatny do spożycia
i dostarczony w ilości i asortymencie wskazanym każdorazowo przez Zamawiającego.
5. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży dowody potwierdzające zgodność dostarczonych towarów z obowiązującymi normami jakości artykułów żywnościowych dopuszczonych do sprzedaży.
6. W przypadku dostawy artykułów niezgodnie z zamówieniem, Zamawiający odmówi przyjęcia danego asortymentu.

§ 4

1. Podstawą obliczenia wartości zamówienia poszczególnych dostaw będą ceny jednostkowe podane w ofercie Wykonawcy, na podstawie której został wybrany w wyniku rozstrzygnięcia przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
2. Szacunkowa wartość umowy z uwzględnieniem cen jednostkowych wynikających z formularza wynosi ………………………… zł brutto
3. Wynagrodzenie o którym mowa w ust 1, uwzględnia koszty załadunku, transportu oraz rozładunku wszystkich dostaw.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia wartości umowy w zależności od potrzeb,
jak również zmian ilościowych w poszczególnych asortymentach.
5. Strony ustalają, że zapłata za dostarczony towar następować będzie przelewem bankowym
na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę w terminie 14 dni od daty wpłynięcia faktury na konto Wykonawcy.

Za datę płatności uznaję się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego w Banku *Spółdzielczym Ustka oddział w Postominie*

Numer *53 9315 0004 0021 5198 2000 0010*

1. W przypadku nie dokonania płatności w wymaganym terminie, Dostawcy przysługują odsetki w ustawowej wysokości.
2. Dane zamawiającego umieszczone na fakturze muszą być zgodne z poniższym zapisem:

**NABYWCA:**

Gmina Postomino

Postomino 30

76-113 Postomino

NIP 499 04 24 533

**ODBIORCA:**

Szkoła Podstawowa w Jarosławcu

ul. Bałtycka 65b

76-107 Jarosławiec

1. Adres dostawy zamówionych towarów:

Szkoła Podstawowa w Jarosławcu

ul. Bałtycka 65b

76-107 Jarosławiec

§ 5

Ponadto Zamawiający przewiduje zmianę związaną z waloryzacją wynagrodzenia.

Strony przewidują możliwość waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, wg następujących zasad:

1. waloryzację wynagrodzenia stosuje się wyłącznie do zakresu Umowy wykonywanego po upływie pełnych 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy, w trakcie obowiązywania umowy możliwe jest dokonanie jednej waloryzacji;
2. wniosek o waloryzację wynagrodzenia można złożyć jedynie w przypadku, gdy wzrost cen materiałów i kosztów na rynku ma wpływ na koszt realizacji zamówienia, co strona wnioskująca zobowiązana jest wykazać;
3. waloryzacji podlega cena jednostkowa dostarczanego artykułu
4. wartość zmiany wysokości ceny jednostkowej, o której mowa w § 3 ust. 1 pkt 1, jaką dopuszcza zamawiający w efekcie zastosowania w/w postanowień, nie może przekroczyć 7% pierwotnej wartości tej ceny jednostkowej oraz stawki.

Przez waloryzację wynagrodzenia rozumie się jego wzrost lub obniżenie, w zakresie w jakim ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia wpływają na koszty Wykonawcy przyjęte w ofercie dla realizacji zamówienia.

Waloryzacja wynagrodzenia następuje na wniosek Strony i pod warunkiem złożenia takiego wniosku w toku realizacji umowy.

Strona wnosząc o dokonanie waloryzacji zobowiązana jest przedstawić w szczególności:
1) wyliczenie wnioskowanej kwoty zmiany wynagrodzenia;
2) dowody na to, że wzrost kosztów artykułów miał wpływ na koszt realizacji zamówienia.

Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zwaloryzowane zgodnie z zasadami określonymi powyżej, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli przedmiotem takiej umowy są usługi oraz okres obowiązywania takiej umowy przekracza 6 miesięcy.

Zmiana wynagrodzenia w oparciu o niniejszy paragraf wymaga zgodnej woli obu stron wyrażonej aneksem do umowy.

Osoby reprezentujące Zamawiającego i Wykonawcę są uprawnione do uzgadniania form i metod pracy, udzielania koniecznych informacji, podejmowania innych niezbędnych działań wynikających z niniejszej umowy koniecznych do prawidłowego wykonywania przedmiotu umowy.

§ 6

 Integralną część umowy stanowi oferta cenowa złożona przez Wykonawcę.

1. Za zwłokę w terminie określonym w §2 ust. 2 w wysokości 0,1% wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w §4 ust. 2 - za każdy dzień zwłoki,
2. Strony ustalają, że maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 50% łącznego wynagrodzenia umownego netto, określonego w §4 ust. 2.

§ 7

1. Jeżeli Wykonawca w sposób zawiniony nie będzie wywiązywał się ze swoich obowiązków określonych umową, Zamawiającemu będzie przysługiwało prawo odstąpienia od umowy z zachowaniem trzydziestodniowego terminu wypowiedzenia.
2. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w wypadkach gdy Wykonawca

 a) nie wywiązuje się terminowo z dostawy,

 b) dostarcza artykuły nieodpowiedniej jakości,

 c) kupujący nie zaakceptuje zmiany ceny sprzedającego.

 § 8

Wszelkie zmiany do umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności. Umowa zostaje zawarta w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, 1 dla Wykonawcy i 1 dla Zamawiającego.

W zakresie nieuregulowanym niniejszą umowa znajdują zastosowanie przepisy prawa polskiego.

§ 9

Wszelkie spory, jakie mogą powstać w związku z realizacja niniejszej umowy, będą rozpatrywane przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA

Załącznik nr 1do SIWZ

**Zamawiający:**

**Szkoła Podstawowa w Jarosławcu**

**ul.Bałtycka 65b**

**76-107 Jarosławiec**

**FORMULARZ OFERTOWY**

**Nazwa i adres Wykonawcy** …………………………………..…………………………………….

 ………………………………………………………………………..

 ………………………………………………………………………..

**REGON**  **NIP**

tel. . fax. .

Dotyczy:Zapytania ofertowego na dostawę artykułów spożywczych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej w Jarosławcu.

**I. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami (proszę zaznaczyć odpowiednią grupę:**

**□ Część nr 1: Artykuły spożywcze, warzywa, owoce, jaja**

**□ Część nr 2: Drób,**

**□ Część nr 3: Mięso i wędliny**

**□ Część nr 4: Nabiał**

**□ Część nr 5: Pieczywo**

**□ Część nr 6: Ziemniaki**

**□ Część nr 7: Mrożonki, ryby**

Do oferty należy dołączyć wypełnione formularze cenowe stanowiące załączniki od nr 1 do nr 7.

Oświadczam, że zapoznałam/em się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń,

1. Załącznikami do niniejszego formularza są:

1. ……………………………………………………………………………………..

 2. …………………………………………………………………………………….

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

 (Podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej) (Pieczęć wykonawcy)

**Grupa Nr 1 - Artykuły spożywcze, owoce, warzywa**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **NAZWA I OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** | **Jedn. miary** | **Planowana ilość** | **Cena jedn. Brutto zł** | **WARTOŚC BRUTTO zł** |
| 1 | Barszcz biały - zupa w proszku, struktura i konsystencja sypka, proszek lub granulki bez grudek, opakowanie 50 - 100 g | szt | 250  |   | 0 |
| 2 | Baton zbożowy różne smaki, opakowanie 40g, typu Bakalland | szt |  1000 |   | 0 |
| 3 | Budyń (waniliowy, śmietankowy, czekoladowy) - powinien charakteryzować się dobrą rozpuszczalnością, nie powinien podchodzić wodą po przyrządzeniu, po ugotowaniu powinien mieć wyrazisty smak i kolor, opakowanie do 1kg | szt |  200 |   | 0 |
| 4 | Bułka tarta - wyprodukowana wyłącznie z suszonych bułek pszennych, drobno zmielonych, bez obcych zapachów, zawilgoceń i pleśni, pakowana w torby papierowe 0,5-1,0kg, z nadrukiem zawierającym nazwę i adres producenta oraz datę minimalnej trwałości | szt |  350 |   | 0 |
| 5 | Ciastka - herbatniki zbożowe, skład: płatki owsiane 32%, mąka pszenna razowa 29%, cukier, olej, zarodniki pszenne, okrągłe, niepołamane, opakowanie 201g, typu Krakuski | szt |  1000 |   | 0 |
| 6 | Ciastka - herbatniki o delikatnym, maślanym smaku, niepołamane, opakowanie 50g, typu Petit Beurre | szt | 1000  |   | 0 |
| 7 | Cukier - struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnista, bez grudek i zanieczyszczeń, barwa biała, opakowanie: papierowa torebka 1kg | szt | 1000  |   | 0 |
| 8 | Cukier puder - struktura i konsystencja sypka, miałka, bez grudek, barwa biała, szczelne opakowanie 0,4-0,5 kg | szt |  30 |   | 0 |
| 9 | Czekolada mleczna 100g - skład: cukier, tłuszcz kakaowy, mleko pełne w proszku, miazga kakaowa, serwatka w proszku (z mleka), laktoza i białka z mleka, niepołamana, typu Wedel | szt | 1500  |   | 0 |
| 10 | Czosnek granulowany 20g | szt | 100  |   | 0 |
| 11 | Dżem różne smaki min.280 g skład: m. in. owoce, cukier, substancje zagęszczające, minimalna zawartość owoców: 44g/100g produktu, dżem z kawałkami owoców, o żelowej konsystencji, smarowna masa | szt | 100  |   | 0 |
| 12 | Fasola luz 0,5 - 1 kg | szt | 200  |   | 0 |
| 13 | Groch połówki 0,5 kg | szt |  80 |   | 0 |
| 14 | Groszek konserwowy - masa netto 375-400g, po odsączeniu 240g, opakowanie: puszka z blachy powlekanej o poj. 400g, z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką | szt |  100 |   | 0 |
| 15 | Herbata czarna ekspresowa - opakowanie; kartonik 50-100 torebek, torebki bez zszywki metalowej, typu Lipton | szt |  300 |   | 0 |
| 16 | Kakao rozpuszczalne 100g | szt | 300  |   | 0 |
| 17 | Kasza jęczmienna - konsystencja sypka, barwa kremowo-brązowa, wolna od zanieczyszczeń oraz szkodników mączno-zbożowych, ugotowana powinna zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania w bemarze podgrzewczym, opakowanie 0,9-1kg | szt | 70  |   | 0 |
| 18 | Kasza jęczmienna w woreczkach 4 x 100 g | szt |  100 |   | 0 |
| 19 | Kasza manna błyskawiczna - kształt cząstek okrągławy, barwa biała z silniejszym lub słabszym odcieniem żółtym, niedopuszczalna jest obecność mąki lub otrąb a także innych zanieczyszczeń oraz szkodników mączno-zbożowych, opakowanie 0,9-1kg | szt |  50 |   | 0 |
| 20 | Kasza pęczak | szt |  50 |   | 0 |
| 21 | Kawa Inka - jasnobrązowy, jednolity, sypki proszek, pakowana hermetycznie, opakowanie do 150g | szt | 50  |   | 0 |
| 22 | Ketchup wyciskany składniki: 148g pomidorów/100g ketchupu, konsystencja jednolita, półpłynna do gęstej, barwa pomarańczowo-bordowa, opakowanie minimum 450g, typu Kotlin | szt | 200  |   | 0 |
| 23 | Kisiel owocowy - różne smaki, proszek bez grudek, powinien charakteryzować się dobrą rozpuszczalnością w wodzie, nie powinien podchodzić wodą po przyrządzeniu, po zagotowaniu powinien mieć wyrazisty smak i kolor, opakowanie do 1kg | szt |  200 |   | 0 |
| 24 | Kompot owocowy w słoiku 0,9 – 1 litr | szt |  1000 |   | 0 |
| 25 | Koncentratpomidorowy zawartość ekstraktu 30%, opakowanie: słoik 0,8-1kg | szt |   |   | 0 |
| szt | 100  |   | 0 |
| 26 | Kukurydza konserwowa - masa netto 400g, masa po odsączeniu 220g, opakowanie: puszka z blachy powlekanej 400g, z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką | szt | 100  |   | 0 |
| 27 | Kwasek cytrynowy - sypkie, drobne kryształki bez grudek i zlepów lub proszek, silnie kwaśny, bezbarwny, bezwonny, opakowanie do 5-20g | szt |  300 |   | 0 |
| 28 | Liść laurowy - liście całe, niepokruszone, opakowanie 5-10g | szt | 200  |   | 0 |
| 29 | Majeranek - przyprawa aromatyczna, krucha, opakowanie 5-10g | szt |  200 |   | 0 |
| 30 | Majonez skład: olej roślinny, żółtko jaja min. 7,0%, ocet, musztarda, opakowanie: słoik 300-700ml, typu Winiary | szt | 60  |   | 0 |
| 31 | Makarony różne - intensywna, żółta barwa, makaron niepołamany, ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w bemarze podgrzewczym, opakowanie 0,5- 1,0 kg Typu Lubella | kg |  500 |   | 0 |
| 32 | Mąka koszalińska typ 450 - proszek o barwie czysto białej, bez śladów i zapachów pleśni, bez zanieczyszczeń oraz szkodników mączno-zbożowych, wilgotność mąki maks. 15%, opakowanie: szczelna torebka papierowa 1kg | szt | 250  |   | 0 |
| 33 | Mąka ziemniaczana - proszek o barwie czysto białej i krystalicznie lśniącym połysku, produkt sypki, bez śladów obcych zapachów, opakowanie 0,4-1kg | szt |  20 |   | 0 |
| 34 | Mąka pszenna tortowa typ 450 - proszek o barwie czysto białej, bez śladów i zapachów pleśni, bez zanieczyszczeń oraz szkodników mączno-zbożowych, wilgotność mąki maks. 15%, opakowanie: szczelna torebka papierowa 1kg | szt |  250 |   | 0 |
| 35 | Miód opakowanie szklane 1kg, bez barwników i domieszek. | szt |  100 |   | 0 |
| 36 | Mleko w proszku ,,niebieskie" - proszek o barwie czysto białej, sypki, bez grudek, pakowane hermetyczne | szt | 20  |   | 0 |
| 37 | Musztarda - struktura i konsystencja jednolita, gęsta, smak z wyczuwalnym zapachem przypraw i gorczycy, różne smaki, opakowanie 190-210g typu Kamis | szt | 100  |   | 0 |
| 38 | Napój 0,25l butelka - napój owocowy wyprodukowany z soku zagęszczonego 20%, niegazowany, pasteryzowany, bez konserwantów, butelka kapslowana, różne smaki, typu Tymbark | szt | 3000  |   | 0 |
| 39 | Napój 0,5l butelka - napój owocowy, wyprodukowany z soków zagęszczonych, niegazowany, pasteryzowany, różne smaki, typu Tymbark | szt |  1000 |   | 0 |
| 40 | Nutella 230 g | szt | 100  |   | 0 |
| 41 | Ocet - 10% kwasowości, opakowanie: butelka 0,5-0,75l | szt |  70 |   | 0 |
| 42 | Ogórek konserwowy 1,7l | szt |  250 |   | 0 |
| 43 | Ogórki kiszone | kg |  100 |   | 0 |
| 44 | Olej 5l (jadalny rzepakowy rafirowany z pierwszego tłoczenia typu Kujawski lub równoważny) | szt |  70 |   | 0 |
| 45 | Papryka ostra - przyprawa w proszku, aromatyczny zapach i ostry, palący smak, wyprodukowana z wysokiej jakości papryki, opakowanie 10-20g | szt |  50 |   | 0 |
| 46 | Papryka słodka - przyprawa w proszku, aromatyczny zapach i smak, wyprodukowana z wysokiej jakości papryki, opakowanie 10-20g | szt |  50 |   | 0 |
| 47 | Pasztet 50g | szt | 600  |   | 0 |
| 48 | Pieprz czarny mielony - przyprawa, naturalna, sucha, miałka, opakowanie10-20g | szt |  100 |   | 0 |
| 49 | Pieprz czarny ziarnisty - suchy, bez zanieczyszczeń, opakowanie 10-20g | szt |  100 |   | 0 |
| 50 | Pieprz ziołowy mielony - suchy proszek bez grudek i zanieczyszczeń, opakowanie 5-20g | szt | 100  |   | 0 |
| 51 | Płatki kukurydziane „Nestle”: bez glutenu, struktura i konsystencja sypka, w postaci drobnych, różnokształtnych płatków, bez grudek, płatki niepokruszone, barwa złoto-żółta, opakowanie 250-500g, typu Corn Flakes | szt |  500 |   | 0 |
| 53 | Proszek do pieczenia - suchy proszek bez grudek, barwa biała, opakowanie 10-20g | szt |  100 |   | 0 |
| 54 | Przyprawa bazylia sucha, bez grudek i zanieczyszczeń, opakowanie 5-20g | szt | 100  |   | 0 |
| 55 | Przyprawa do kurczaka - proszek, produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych i rozdrobnionych surowców tj.: korzenie kłącza, ziela, liście, warzywa, nasiona, konsystencja sypka, barwa niejednolita, opakowanie 70g, typu Knorr | szt |  100 |   | 0 |
| 56 | Przyprawa do ryb - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych i rozdrobnionych surowców tj.: korzenie kłącza,ziela, warzywa, nasiona, konsystencja sypka, barwa niejednolita, smak i zapach aromatyczny, opakowanie 25g, typu Knorr | szt |  100 |   | 0 |
| 57 | Przyprawa Fix do gulaszu - sypki proszek, skład: m.in. cebula 24%, mąka pszenna, przecier pomidorowy 12%, papryka 11%, skrobia, sól, cukier, pomidory 2,4%, olej kukurydziany, czosnek 1,3%, sok z cytryny, papryka słodka 1%, pieprz cayenne, opakowanie 37g, typu Knorr | szt |  100 |   | 0 |
| 58 | Przyprawa prowansalska | szt |  100 |   | 0 |
| 59 | Przyprawa Fix Napoli - sypki, niejednolity proszek, skład: m.in. przecier pomidorowy 48%, skrobia, cukier, sól, tłuszcz palmowy, mąka pszenna, cebula 1,5%, bazylia, tymianek, oregano, czosnek, pieprz, burak czerwony, opakowanie 45g, typu Knorr | szt |  100 |   | 0 |
| 60 | Rodzynki - suszone owoce zielonych winogron, barwa jasnobrązowa, okrągłe, lekko spłaszczone, opakowanie 80-100g | szt | 200  |   | 0 |
| 61 | Ryż biały długoziarnisty - suchy, barwa biała, nie powinien zawierać ziaren połamanych i mączki, ugotowany na sypko powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w bemarze podgrzewczym, opakowanie 1kg | szt |  100 |   | 0 |
| 62 | Zioła prowansalskie - skład: bazylia, rozmaryn, majeranek, cząb ogrodowy, tymianek, przyprawa aromatyczna, sucha, opakowanie 5-20g | szt |  100 |   | 0 |
| 63 | Smalec wieprzowy 200g | szt |  500 |   | 0 |
| 64 | Sok owoc-warzywny min. 300ml butelka - sok z warzyw i owoców, przecierowy, pasteryzowany, różne smaki, typu Kubuś | szt |  1000 |   | 0 |
| 65 | Sok pomarańczowy 1l karton - sok pomarańczowy 100% z soku zagęszczonego, pasteryzowany, typu Hortex lub Tymbark | szt |  200 |   | 0 |
| 66 | Sól spożywcza - chlorek sodu min. 99,0%, opakowanie 1kg | szt |  100 |   | 0 |
| 67 | Tymianek – przyprawa minimum 10g | szt | 100  |   | 0 |
| 68 | Wafel 48g - kruchy wafelek, pokryty mleczną, deserową lub białą czekoladą, przekladany kremem o różnych smakach: mlecznym, kakaowym, czekoladowym, niepołamany, typu Princessa Nestle | szt |  1000 |   | 0 |
| 69 | Wafel 48g - kruchy wafelek, przekładany kremem kakaowym, w mlecznej czekoladzie, chrupiący, niepołamany, typu Grześki Goplana | szt |  1000 |   | 0 |
| 70 |   | szt |   |   | 0 |
| 71 | Woda mineralna 1,5l butelka - naturalna woda mineralna, średniomineralizowana, napowietrzana i filtrowana, gazowana, lekko gazowana i niegazowana, typu Cisowianka | szt |  1000 |   | 0 |
| 72 | Woda mineralna 0,5l butelka - naturalna woda mineralna, średniomineralizowana, napowietrzana i filtrowana, gazowana i niegazowana, typu Cisowianka | szt | 1000  |   | 0 |
| 73 | Ziele angielskie - suche, wolne od zanieczyszczeń, opakowanie 10-20g | szt |  100 |   | 0 |
| 74 | Żurek - zupa w proszku, struktura i konsystencja sypka, proszek lub granulki bez grudek, opakowanie minimum 40g typu Winiary | szt |  100 |   | 0 |
| 75 | Żurek płyn - skład: woda, mąka pszenna15%, mąka żytnia, czosnek, opakowanie: butelka, pojemność 0,4-0,5l | szt |  100 |   | 0 |
| 76 | Banany | kg | 1200  |   | 0 |
| 77 | Brokuł | szt |  200 |   | 0 |
| 78 | Brzoskwinia  | kg |  400 |   | 0 |
| 79 | Buraki czerwone | kg |  300 |   | 0 |
| 80 | Cebula | kg |  500 |   | 0 |
| 81 | Cytryna | kg |  100 |   | 0 |
| 82 | Czosnek | szt |  300 |   | 0 |
| 83 | Jabłka | kg |  1200 |   | 0 |
| 84 | Kalafior | szt |  60 |   | 0 |
| 85 | Kapusta biała | kg |  250 |   | 0 |
| 86 | Kapusta kiszona | kg |  300 |   | 0 |
| 87 | Kapusta młoda | kg |  200 |   | 0 |
| 88 | Kapusta pekińska | kg |  30 |   | 0 |
| 89 | Kiwi | szt | 1000  |   | 0 |
| 90 | Koper | szt |  1000 |   | 0 |
| 91 | Mandarynka | kg |  400 |   | 0 |
| 92 | Marchew | kg |  700 |   | 0 |
| 93 | Natka pietruszki | szt |  300 |   | 0 |
| 94 | Nektaryna | kg |  200 |   | 0 |
| 95 | Ogórek kiszony | kg |  200 |   | 0 |
| 96 | Ogórek zielony | kg |  300 |   | 0 |
| 97 | Papryka świeża | kg |  250 |   | 0 |
| 98 | Pieczarka | kg |  50 |   | 0 |
| 99 | Pietruszka | kg |  130 |   | 0 |
| 100 | Pomarańcza | kg |  450 |   | 0 |
| 101 | Pomidor | kg |  800 |   | 0 |
| 102 | Por | szt |  200 |   | 0 |
| 103 | Rzodkiewka | szt |  300 |   | 0 |
| 104 | Sałata | szt |  300 |   | 0 |
| 105 | Seler | kg |  150 |   | 0 |
| 106 | Szczypior | szt |  400 |   | 0 |
| 107 | Winogrona | kg |  20 |   | 0 |
| 108 | Jaja klasa "A" kategoria M - jaja średnie, czyste, o wadze 53 - 62,9g | szt |  8000 |   | 0 |
| RAZEM |  |

Uwaga: Zamawiający może złożyć zamówienie na artykuły nie wymienione w grupie nr 1 a dostępne w Państwa ofercie.

**Grupa Nr 2 – Drób**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **NAZWA I OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** | **Jedn. miary** | **Planowana ilość** | **Cena jedn. Brutto zł** | **WARTOŚĆ BRUTTO zł** |
| 1.      | Kurczak świeże, klasa A | kg | 300 |   | 0 |
| 2.      | Pałki z kurczaka świeże, klasa A | kg | 400 |   | 0 |
| 3.      | Podudzia z kurczaka  | kg | 150 |   | 0 |
| 4.      | Porcje rosołowe-drobiowe świeże, klasa A | kg | 50 |   | 0 |
| 5.      | Udka z kurczaka świeże, klasa A | kg | 50 |   | 0 |
| 6.      | Filet z kurczaka świeży ,bez chrząstki, bez skóry, klasa A | kg | 500 |   | 0 |
| 7.      | Wątróbka świeże, klasa A | kg | 10 |   | 0 |
| 8.      | Filet z indyka świeży ,bez chrząstki, bez skóry, Klasa A | kg | 50 |   | 0 |
| RAZEM |  |

**Grupa Nr 3 – Mięso i wędliny**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **NAZWA I OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** | **Jedn. miary** | **Planowana ilość** | **Cena jedn. Brutto zł** | **WARTOŚĆ BRUTTO zł** |
| 1. | Boczek wędzony bez żeber, chudy mięso wieprzowe min. 80%, klasa A | kg | 50 |   | 0 |
| 2. | Kiełbasa szynkowa zawartość mięsa min 80% | kg | 100 |   | 0 |
| 3. | Kiełbasa zwyczajna zawartość mięsa min 80% | kg | 100 |   | 0 |
| 4. | Kiełbasa żywiecka zawartość mięsa min 80% | kg | 80 |   | 0 |
| 5. | Kiełbasa wiejska zawartość mięsa min 80% | kg | 150 |   | 0 |
| 6. | Kiełbasa biała zawartość mięsa min 80% | kg | 50 |   | 0 |
| 7. | Kiełbasa śląska zawartość mięsa min 80% | kg | 30 |   | 0 |
| 8. | Łopatka bez kości świeże, klasa A | kg | 500 |   | 0 |
| 9. | Parówki zawartość mięsa minimum 90% | kg | 100 |   | 0 |
| 10. | Schab bez kości świeże, klasa A | kg | 500 |   | 0 |
| 11. | Szynka wędzona parzona zawartość mięsa min 90% | kg | 100 |   | 0 |
| 12. | Słonina bez skóry | kg | 15 |   | 0 |
| 13. | Żeberka wieprzowe świeże, klasa A | kg | 20 |   | 0 |
| 14. | Kości schabowe świeże, klasa A | kg | 1500 |   | 0 |
| 15. | Wieprzowina bez kości świeże, klasa A | kg | 20 |   | 0 |
| 16. | karkówka świeże, klasa A | kg | 10 |   | 0 |
| RAZEM |  |

**Grupa Nr 4 – Nabiał**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **NAZWA I OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** | **Jedn. miary** | **Planowana ilość** | **Cena jedn. Brutto zł** | **WARTOŚC BRUTTO zł** |
| 1 | Danio Serek homogenizowany o smaku waniliowym 140 g | szt | 2000 |   | 0 |
| 2 | Danonki do picia Mleko 80,5%, cukier, truskawki (6 % - puree), woda, mleko zagęszczone odtłuszczone, wapń, witamina D, skrobia ryżowa, aromaty naturalne, koncentraty soków: z czarnej marchwi i cytryny; żywe kultury bakterii jogurtowych.  nie zawierają syropu glukozowo-fruktozowego, barwników, sztucznych aromatów i konserwantów. | szt | 2000 |   | 0 |
| 3 | Jogurt Monte Zott 55 g (małe) | szt | 2000 |   | 0 |
| 4 | Jogurt naturalny waga 150 g, mleko, mleko w proszku , białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych, bez dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku, | szt | 200 |   | 0 |
| 5 | Jogurt owocowy – różne smaki 150g skład : owoce min 9%,żywe kultury bakterii m.in.. Zawartość cukru, zgodny z Rozporządzeniem Min. Zdrowia z dnia 26.07.2016r (Dz. U. 2016 poz. 1154, bez konserwantów syropu glukozowo- fruktozowego i skrobi modyfikowanej | szt | 2000 |   | 0 |
| 6 | Jogurty do picia z zakrętką 250 g | szt | 2000 |   | 0 |
| 7 | Margaryna Palma 250g | szt | 150 |   | 0 |
| 8 | Masło ekstra masa netto 200 g, zawartość tłuszczu zwierzęcego 82%; skład: śmietanka pasteryzowana | szt | 500 |   | 0 |
| 9 | Mleko 3,2 1l  | szt | 1200 |   | 0 |
| 10 | Mleko w proszku 500g | szt | 100 |   | 0 |
| 11 | Ser biały półtłusty typ krajanka, nie mielony, wartości odżywcze w 100 g: białko co najmniej 15 g, tłuszcz 4 g | kg | 220 |   | 0 |
| 12 | Ser żółty skład:min .42% tłuszczu w suchej masie typ salami | szt | 500 |   | 0 |
| 13 | Serki topione „Holland”(zegar)250g | szt | 1000 |   | 0 |
| 14 | Śmietana 18% 200 ml. ; zawartość tłuszczu mlecznego 12 %śmietana pasteryzowana ,homogenizowana, stabilizator(białka mleka, koncentrat białek serwatkowych), kultury bakterii mlekowych, | szt | 1800 |   | 0 |
| 15 | Śmietana do zup i sosów opakowanie 400g, zawartość tłuszczu mlecznego 18% | szt | 500 |   | 0 |
| 16 | Śmietana 36% 500ml | szt | 100 |   | 0 |
| RAZEM |  |

**Grupa Nr 5 – pieczywo**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **NAZWA I OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** | **Jedn. miary** | **Planowana ilość** | **Cena jedn. Brutto zł** | **WARTOŚC BRUTTO zł** |
| 1.      | Bułka pszenna okrągła 50g - produkowana z mąki pszennej, dobrze wypieczona, foremna, miąższ jednolity i suchy, bez wgnieceń,  | kg | 11000 |   | 0 |
| 2.      | Chleb pszenno-żytni krojony 500-600g - bochenki opakowane w folię spożywczą, podłużne, kształtne, dobrze wypieczone, miąższ na przekroju suchy, jednolity, bez pustych przestrzeni, bez wgnieceń.  | kg | 4000 |   | 0 |
| 3.      | Chleb razowy wieloziarnisty krojony 400-500g-pieczywo pszenno-żytnie z ziarnami, bochenki opakowane w folię spożywczą, pieczone w formie prostokątnej, nie barwiony karmelem, bez pustych przestrzeni, bez wgnieceń.,  | kg | 500 |   | 0 |
| 4.      | Drożdżówka z nadzieniem 700g produkowana z mąki pszennej, dobrze wypieczona, foremna, miąższ jednolity i suchy, nadzienie owocowe | kg | 5000 |   | 0 |
| 5.      | Placek drożdżowy - wyrób ciastkarski  z ciasta drożdżowego wytworzony metodą jednofazową, kształt prostokątny, kolor powierzchni lekko brązowy z widoczną kruszonką | kg | 60 |   | 0 |
| 6.      | Chleb tostowy 500 g Pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej typ 2000, na kwasie, z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą | kg | 500 |   | 0 |
| RAZEM |  |

**Grupa Nr 6 - ziemniaki**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **NAZWA I OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** | **Jedn. miary** | **Planowana ilość** | **Cena jedn. Brutto zł** | **WARTOŚC BRUTTO zł** |
| 1 | Ziemniaki pakowane w worek 15 kg jadalne odmiany żółtej gatunek I | kg | 8000 |   | 0 |
| RAZEM |  |

**Grupa Nr 7 – mrożonki warzywne, ryby**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **NAZWA I OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** | **Jedn. miary** | **Planowana ilość** | **Cena jedn. Brutto zł** | **WARTOŚC BRUTTO zł** |
| 1.      | Kalafior - różyczki, produkt głęboko mrożony, opakowanie do 2,5kg | szt | 30 |   | 0 |
| 2.      | Mieszanka kompotowa - 100% owoców, z truskawką, produkt głęboko mrożony, opakowanie do 2,5kg | szt | 100 |   | 0 |
| 3.      | Knedle z owocami 2,5 kg półprodukt przygotowany z ciasta ziemniaczanego z dodatkiem przypraw z nadzieniem owocowym (truskawki, jagody, śliwki), głęboko mrożony, gotowy do spożycia po ugotowaniu, waga jednej sztuki 40-50g, struktura jednolita. | szt | 200 |   | 0 |
| 4.      | Włoszczyzna mrożona paski opakowanie do 2,5 kg Skład: marchew, por, seler, pietruszka | szt | 80 |   | 0 |
| 5.      | Pyzy z mięsem do 2,5 kg Pyzy zachowują idealną, jednolitą konsystencję i charakterystyczny posmak prawdziwych ziemniaków. Wnętrze wypełnia farsz z mięsa wieprzowo-wołowego z dodatkiem przypraw. mrożone | szt | 50 |   | 0 |
| 6.      | Filet z morszczuka Płat mięsa z morszczuka 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; | kg | 200 |   | 0 |
| 7.      | Fasola szparagowa - zielona lub żółta, cięta, produkt głęboko mrożony, opakowanie do 2,5kg | szt | 100 |   | 0 |
| 8.      | Mintaj - kostka, waga ok. 100g, produkt głęboko mrożony, opakowanie zbiorcze do 7kg | kg | 200 |   | 0 |
| 9.      | Gołąbki z mięsem - farsz(min. 70 % mięsa wieprzowego z szynki, przyprawy, 30% ryżu) | kg |  400 |   | 0 |
| 10.      | Kopytka | kg | 400  |   | 0 |
| 11.      | Krokiety z kapustą: ciasto naleśnikowe( mąka, mleko, jaja, olej, przyprawy) -45% , farsz-50%(kapusta kiszona-70%, pieczarka, cebula, przyprawy-30%), jaja, bułka tarta -5%) | kg | 400  |   | 0 |
| 12.      | Naleśniki z serem: ciasto naleśnikowe( mąka, mleko, jaja, olej, przyprawy) -50%, twaróg półtłusty, śmietana, cukier-50% | kg |  300 |   | 0 |
| 13.      | Pierogi z mięsem wieprzowym; ciasto(mąka, woda)- 50%, farsz-50%(mięso wieprzowe -szyna lub łopatka- 70% ,warzywa, bułka tarta, przyprawy- 30% ) | kg |  100 |   | 0 |
| 14.      | Pierogi z kapustą i grzybam: ciasto(mąka, woda)- 50%, farsz-50%(kapusta kiszona 70%, pieczarka ,cebula, przyprawy- 30% ) | kg | 100  |   | 0 |
| 15.      | Pierogi z serem: ciasto(mąka, woda)- 50%, frsz-50%(twaróg półtłusty-95%, przyprawy-5%) | kg |  100 |   | 0 |
| 16.      | Pierogi ruskie: ciasto(mąka, woda)- 50%, farsz-50%(ziemniaki-65%, twaróg-30%, cebula, przyprawa-5%) | kg |  100 |   | 0 |
| RAZEM |  |

**Oświadczam, że:**

1. w celu spełniania warunku udziału w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia polegam na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów udostępniających te zasoby zgodnie
z przepisami art. 118 ustawy Pzp *(należy zaznaczyć odpowiedni kwadrat)*:

**□ TAK**

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

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

*(należy podać nazwę podmiotu udostępniającego zasoby, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

**□ NIE**

**UWAGA:** W przypadku, gdy wykonawca zaznaczy „TAK”, do oferty należy dołączyć zobowiązanie podmiotu udostępniającego wykonawcy zasoby na potrzeby realizacji zamówienia zgodnie
z załącznikiem nr 5 do SWZ

1. żadne z informacji zawartych w ofercie nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji**/**wskazane poniżej informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji
i w związku z tym, nie mogą być one udostępniane\*:

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

1. wybór naszej oferty będzie prowadził**/**nie będzie\* prowadził do powstania obowiązku podatkowego
u Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

W przypadku treści pozytywnej proszę wskazać: nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania takiego obowiązku podatkowego; wartość tego towaru lub usług bez kwoty podatku oraz stawkę podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy będzie miała zastosowanie: ........................................................................................................................

Treść pozytywna będzie powodowała obowiązek doliczenia przez Zamawiającego do ceny oferty Wykonawcy podatku od towarów i usług.

1. Wykonawca jest *(należy zaznaczyć właściwy kwadrat)*:

**□** mikroprzedsiębiorstwem

**□** małym przedsiębiorstwem

**□** średnim przedsiębiorstwem

**□** innym przedsiębiorstwem

1. zapoznałem się ze specyfikacją warunków zamówienia i zdobyłem konieczne informacje do przygotowania oferty,
2. w cenie wskazanej w niniejszej ofercie zostały uwzględnione wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia,
3. oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

 …….….………….……….………………..……………

 podpis elektroniczny

……………..…………………

miejscowość, data

*\*niepotrzebne skreślić*

Załącznik nr 2 do SWZ

Nazwa i adres *wykonawcy/wykonawcy występującego wspólnie/podmiotu udostępniającego zasoby*\*:

……………………………………………………………

……………………………………………………………

NIP ……………………………………………………..

REGON ……………………………………………….

*\*niepotrzebne skreślić*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej w Jarosławcu” oświadczam, że:

* + - 1. **nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 pkt 1-6 ustawy Pzp**
			2. **nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp.**

………………………, dnia ………………… r.

(miejscowość)

 ……………………………………

 (podpis elektroniczny)

**Uwaga:**

W przypadku składania oferty przez **wykonawców występujących wspólnie** oświadczenie składa każdy
z wykonawców (np. członek konsorcjum, wspólnik w spółce cywilnej).

W przypadku polegania na zdolnościach **podmiotu udostępniającego zasoby,** Wykonawca składa także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasób.

Załącznik nr 3 do SWZ

Nazwa i adres *wykonawcy/wykonawcy występującego wspólnie/podmiotu udostępniającego zasoby*\*:

……………………………………………………………

……………………………………………………………

NIP ……………………………………………………..

REGON ……………………………………………….

*\*niepotrzebne skreślić*

**OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej w Jarosławcu” oświadczam, że:

**spełniam warunki udziału w postępowaniu określone w pkt 5 SWZ.**

………………………, dnia ………………… r.

(miejscowość)

 ……………………………………

 (podpis elektroniczny)

**Uwaga:**

W przypadku składania oferty przez **wykonawców występujących wspólnie**, oświadczenie składa każdy
z wykonawców w zakresie w jakim wykazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu.

W przypadku polegania na zdolnościach **podmiotu udostępniającego zasoby**, Wykonawca składa także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasób.

Załącznik nr 4 do SWZ

Nazwa i adres *wykonawcy/wykonawcy występującego wspólnie/podmiotu udostępniającego zasoby*\*:

……………………………………………………………

……………………………………………………………

*\*niepotrzebne skreślić*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE ISTNIENIA PODSTAW WYKLUCZENIA *(składa wyłącznie podmiot, co do którego istnieją podstawy wykluczenia)***

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej w Jarosławcu” oświadczam, że:

**zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ……….** *(spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt. 1,2 i 5 ustawy Pzp)* **ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2019.2019 ze zm.)**

Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki lub czynności:

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

………………………, dnia ………………… r.

(miejscowość)

 ……………………………………

 (podpis elektroniczny)

**Uwaga:**

W przypadku składania oferty przez wykonawców występujących wspólnie oświadczenie składa każdy
z wykonawców (np. członek konsorcjum, wspólnik w spółce cywilnej) **o ile ma zastosowanie**

W przypadku polegania na zdolnościach podmiotu udostępniającego zasoby,Wykonawca składa także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasób **o ile ma zastosowanie**

Załącznik nr 5 do SWZ

Nazwa i adres podmiotu udostępniającego zasoby:

……………………………………………………………

……………………………………………………………

…………………………………………………………...

**ZOBOWIĄZANIE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY**

**DO ODDANIA DO DYSPOZYCJI WYKONAWCY**

**NIEZBĘDNYCH ZASOBÓW NA POTRZEBY REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej w Jarosławcu”

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

(nazwa i adres **podmiotu udostępniającego zasoby**)

**Zobowiązuję się do oddania do dyspozycji:**

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

(nazwa i adres **wykonawcy**, któremu podmiot udostępniający oddaje do dyspozycji zasoby)

**niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia**

* + - * 1. Zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby

-

-

1. Sposób udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia

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

1. Okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia

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

1. Zakres realizacji prac, których wskazane zdolności dotyczą *(wymagane jest wskazanie w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby zrealizuje prace, których wskazane zdolności dotyczą)*:

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

………………………, dnia ………………… r.

(miejscowość)

 ……………………………………

 (podpis elektroniczny)

Załącznik nr 6 do SWZ

Nazwy i adresy wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

……………………………………………………………

……………………………………………………………

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA\***

składane na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 z późn. zm.)

dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu pn.:

„Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej w Jarosławcu”

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| l.p.  | Nazwa wykonawcy | Zakres prac, które będą realizowane przez poszczególnych wykonawców  |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| …. |  |  |

………………………, dnia ………………… r.

(miejscowość)

 ……………………………………

 (podpis elektroniczny)

*\*składają wyłącznie Wykonawcy WSPÓLNIE UBIEGAJACY SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA*