

**Zaproszenie do składania ofert
na dostawę artykułów żywnościowych w 2022r**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego
prowadzone w trybie regulaminowym

Dostawy żywności w 2022 roku na potrzeby stołówki szkolnej w SOSWNIS

- część 1 – mięso i produkty mięsne;*
- część 2 – różne artykuły żywnościowe;*
- część 3 – produkty mleczarskie;*
- część 4 – warzywa, owoce;*
- część 5 – pieczywo i wyroby piekarskie;*
- część 6 – mrożone warzywa, owoce, potrawy;*
- część 7 – ryby i przetwory rybne;*
- część 8 – jaja;*

Załączniki do Zaproszenia

- Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia
- Załącznik nr 2 – Formularz oferty
- Załącznik nr 3 – Formularze cenowe dla części I-VIII
- Załącznik nr 4 – Projekt umowy

Szacunkowa wartość zamówienia nie przekracza kwoty 130 000 zł

*Niniejsze Zaproszenie do składania ofert dostępne jest na stronie internetowej: www.oswnis.pl
Zamawiający oczekuje, że Wykonawcy zapoznają się szczegółowo z treścią niniejszego Zaproszenia.
Wykonawca ponosi ryzyko niedostarczenia wszystkich wymaganych informacji i dokumentów, oraz przedłożenia oferty nie odpowiadającej wymaganiom określonym przez Zamawiającego.*

Racibórz, 8 grudnia 2021r.

Zatwierdzono / - / mgr Agata Tańska
dyrektor SOSWNIS

I. Dane Zamawiającego

Specjalny Ośrodek Szkolno Wychowawczy dla Niestyszających i Słabostyszających (w skrócie SOSWNIŚ)
ul. Karola Miarki 4
47 – 400 Racibórz
Dział zamówień publicznych 32 414 73 34
faks: 32 415 22 55 wew. 42
strona internetowa: <http://www.oswnis.pl/>
e-mail: zamowienia@oswnis.pl – zamówienia publiczne

Informacje dodatkowe

Zamawiający jest placówką oświatową i jednostką budżetową dla której organem prowadzącym jest Województwo Śląskie.

NIP do rozliczeń finansowych 954 277 00 64

II. Tryb udzielenia zamówienia, zasady uczestnictwa oraz dodatkowe informacje dotyczące składania ofert

1. Tryb udzielenia zamówienia
 - 1) Postępowanie przeprowadzane jest w trybie regulaminowym, przewidzianym dla postępowań o wartości poniżej 130000,- zł
2. Zasady uczestnictwa
 - 1) Ofertę może złożyć osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nie posiadająca osobowości prawnej oraz podmioty występujące wspólnie, jeżeli spełniają warunki określone w niniejszym Zaproszeniu do składania ofert (dalej Zaproszenie).
 - 2) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert przez Wykonawców, którzy w poprzednio prowadzonych przez Zamawiającego postępowaniach uchylili się od podpisania umowy. Oferty takich Wykonawców zostaną im zwrócone bez otwierania.
 - 3) Od Wykonawców oczekuje się starannego zapoznania się z treścią niniejszego Zaproszenia, jak również zdobycia wszelkich informacji, niezbędnych do przygotowania oferty i podpisania umowy.
 - 4) Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
 - 5) Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w walucie złoty polski.
3. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych w ramach zadań/części 1–8 określonych w rozdziale III. Wykonawca może złożyć ofertę na realizację jednej lub więcej części zamówienia.

III. Przedmiot zamówienia

1. Sukcesywne dostawy artykułów żywnościowych w 2022 r na potrzeby stołówki w Specjalnym Ośrodku Szkolno – Wychowawczym dla Niestyszających i Słabostyszających w Raciborzu, gdzie wydaje się średnio ok. 40 śniadań, kolacji i podwieczorków oraz ok. 100 obiadów dziennie.
2. Przedmiot zamówienia został podzielony na części w ramach których dopuszcza się składanie ofert częściowych, w tym:
 - Część 1** – dostawa mięsa i produktów mięsnych, w tym: mięso wołowe, mięso wieprzowe, mięso drobiowe, wyroby wędliniarskie,
kod CPV – 15100000 – 9;
 - Część 2** – dostawa różnych artykułów żywnościowych, w tym: przetworzone warzywa i owoce, oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne, produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych, cukier i produkty pokrewne, produkty mączne, makarony, różne produkty spożywcze,

kod CPV – 15330000 – 0; 15400000 – 2; 15600000 – 4; 15830000 – 5; 15851000 – 8; 15800000 – 6; **Część 3** – dostawa produktów mleczarskich, w tym: mleko, śmietana, masło, produkty serowarskie, produkty mleczarskie,

kod CPV – 15500000 – 3;

Część 4 – dostawa warzyw, owoców, w tym: ziemniaki, warzywa i owoce świeże, pieczarki, kapusta kiszona, ogórki kiszone,

kod CPV – 03212100 – 1; 03220000 – 9; 15331000 – 7;

Część 5 – dostawa pieczywa i wyrobów piekarskich, w tym: pieczywo i wyroby piekarskie,

kod CPV – 15810000–9;

Część 6 – dostawa mrożonych warzyw, owoców, potraw różnych,

kod CPV – 15896000–5;

Część 7 – dostawa ryb i przetworów rybnych, w tym; ryby mrożone, wędzone, solone, marynowane, konserwy rybne,

kod CPV – 15200000 – 0;

Część 8 – dostawa jaj,

kod CPV – 03142500 –3;

3. Szczegółowy wykaz i zakres wszystkich części zamówienia, oraz wymagania dotyczące realizacji dostaw zostały określone w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia – stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego Zaproszenia.
4. Podane w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia ilości towaru są wielkościami szacunkowymi i służą do obliczenia ceny oferty.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia ilości dostaw do 15% przypadku, jeśli w trakcie realizacji zawartej w wyniku postępowania umowy, ulegnie zmianie liczba osób stołujących się. Z uwagi na panującą sytuację związaną z pandemią Covid-19 Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości dostaw do ilości wynikłej z aktualnych potrzeb stołówki.
6. Od wszystkich Wykonawców składających oferty, Zamawiający oczekuje złożenia również *Dodatkowej Oferty Handlowej* uwzględniającej pozostały asortyment żywności, którym dysponują, mieszczący się w określonym zakresie.
7. W trakcie realizacji umowy z wybranym Wykonawcą, Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu, zamiennie produktów zaproponowanych w *Dodatkowej Ofercie Handlowej*, jak również w pozostałym asortymencie, którym dysponuje wybrany Wykonawca, w ramach kwoty brutto wg podpisanej umowy.
8. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia podwykonawcom fragmentu z ustalonych części zamówienia w ramach zadań/części 1-8.
9. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia spełniał wszelkie wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2019 poz. 1252), oraz obowiązujących aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
10. Wykonawca winien stosować zasady dobrej praktyki higienicznej oparte na systemie HACCP.
11. Produkty muszą być świeże, w najwyższym gatunku, zdrowe, wolne od chorób i szkodników oraz zachowywać wszelkie obowiązujące standardy jakości handlowej.
12. Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczania zamawianych artykułów do siedziby Zamawiającego na własny koszt i ryzyko, transportem przystosowanym do przewozu żywności, oraz do rozładunku towaru i złożenia go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w jego magazynach.
13. Zamówienia na dostawy bieżące, zgodne z potrzebami Zamawiającego będą składane z min. jednodniowym wyprzedzeniem, telefonicznie, faksem lub w czasie dostawy na dostawę następną. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność we wszystkie dni robocze.

IV. Miejsce i termin wykonania zamówienia

1. Miejsce wykonania zamówienia: dostawy do Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego dla Niepełnosprawnych i Słabosłyszących w Raciborzu, ul. Karola Miarki 4.
2. Termin wykonania zamówienia: sukcesywnie od 01.01.2022 do 31.12.2022r.
3. Częstotliwość dostaw odpowiednia dla każdej z części zamówienia określona została w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia (zał. 1 części 1-8).

V. Wskazanie osób uprawnionych do kontaktów oraz informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami

Osoba uprawniona do porozumiewania się z Wykonawcami

Lucjana Kalińska – tel. 32 414 73 34,

od 8.00 do 15.30 dni robocze

Pytania należy kierować na e-mail: zamowienia@oswnis.pl

lub pod adres: *Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy dla Niepełnosprawnych i Słabosłyszących, 47 – 400 Racibórz, ul. Karola Miarki 4*

W celu porozumiewania się z wykonawcami zamawiający wymaga, aby wykonawca w ofercie podał adres poczty elektronicznej.

VI. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych w ramach zadań/części 1-8.
2. Wykonawca może przedstawić tylko jedną ofertę w ramach każdego z zadań.
3. Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności – formularz oferty stanowi załącznik nr 1 do Zaproszenia.
4. Oferta oraz dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory winny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami.
5. Oferta winna zawierać:
 - 1) wypełniony Formularz Oferty (załącznik nr 2);
 - 2) wypełniony Formularz Cenowy (załącznik nr 3) – odpowiedni dla części zamówienia;
 - 3) Dodatkową Ofertę Handlową (opisaną w rozdziale III ust. 6) z pozostałym asortymentem, którym dysponuje Wykonawca, a nie wymienionym w opisie zamówienia oraz w formularzu cenowym (dotyczy w szczególności dostawców mięsa i wędlin, produktów mleczarskich, pieczywa i ryb).

W Dodatkowej Ofercie Handlowej prosimy o podanie nazwy wyrobów jakie Wykonawca ma w swojej ofercie handlowej wraz z wyszczególnieniem cen jednostkowych brutto.

Cen podanych w Dodatkowej Ofercie Handlowej nie należy sumować ani łączyć z ceną ofertową podaną w Formularzu Oferty.
6. Oferta musi być podpisana przez osobę/y upoważnione do reprezentowania Wykonawcy i składania oświadczeń woli w jego imieniu. Zamawiający wymaga, aby ofertę podpisano zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej.
7. Jeżeli osoba/osoby podpisująca/e ofertę działa/ją na podstawie pełnomocnictwa, to pełnomocnictwo to musi w swej treści wyraźnie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty.
4. Złożony podpis winien być czytelny w sposób umożliwiający identyfikację podpisu - imienia i nazwiska podpisującego, a jeżeli własnoręczny znak jest nieczytelny musi być uzupełniony np. imienną pieczętką osoby podpisującej dokument.
5. Wszelkie miejsca, w których Wykonawca naniósł poprawki winny być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.

VII. Miejsce i termin składania ofert

1. Ofertę należy złożyć w terminie do dnia **16.12.2021 r do godz. 10:00.**
2. Ofertę można złożyć:
 - elektronicznie (skan) na adres e-mail: zamowienia@oswnis.pl
 - lub poprzez pocztę, kuriera bądź osobiście w siedzibie Zamawiającego w biurze podawczym.
3. W przypadku składania oferty **drogą elektroniczną** w temacie należy wpisać: **Oferta art. żywnościowe - otworzyć 16.12.2021r godz. 10.00.**
4. W przypadku składania oferty poprzez pocztę, kuriera lub osobiście, ofertę zamieścić w zamkniętej kopercie zaadresowanej jak niżej:

| |
|--|
| Nazwa i adres wykonawcy |
| Adresat |
| Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy dla Nieślyszących i Słabosłyszących ul. Karola Miarki 4 47-400 Racibórz |
| Oferta – dostawy art. żywnościowych część |
| NIE OTWIERAĆ przed 16.12.2021 godz. 10:10 |

5. Na kopercie należy zamieścić nazwę i adres Wykonawcy, aby można było odesłać ofertę w przypadku stwierdzenia jej opóźnienia.
6. Ofertę będzie się ją uważać za złożoną w terminie, jeżeli w wyznaczonym terminie zostanie doręczona do siedziby Zamawiającego. Pełne ryzyko nie doręczenia oferty w terminie spoczywa na Wykonawcy.

VIII. Opis sposobu obliczenia ceny

1. Wykonawca ma obowiązek określić cenę realizacji zamówienia – zadania, osobno dla każdej z części 1–8, poprzez wskazanie w Formularzu Cenowym (zał. nr 3 - odpowiednim dla danej części zamówienia), wartości brutto.
2. W Formularzu Cenowym winny zostać uwzględnione i wycenione wszystkie pozycje. Wprowadzenie przez Wykonawcę zmian w poszczególnych pozycjach formularza cenowego spowoduje odrzucenie oferty.
3. W celu sporządzenia oferty należy przyjąć obecnie obowiązującą stawkę podatku VAT.
4. Wyliczoną cenę brutto z Formularza Cenowego należy przenieść do Formularza Oferty (zał. nr 2). Podana wartość brutto stanowi łączną cenę oferty za wykonanie danej części zamówienia. Łączna cena oferty musi być podana w polskich złotych cyfrowo i słownie.
5. Cena oferty winna zawierać w sobie wszelkie rabaty i upusty jak również koszty transportu towarów do siedziby Zamawiającego oraz wniesienia i złożenia dostarczonego towaru we wskazanym miejscu w magazynach Zamawiającego.
6. W przypadku, gdy cena oferty uznanej za najkorzystniejszą przewyższy kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, Zamawiający podejmie próbę negocjacji ceny lub podpisze umowę do wysokości kwoty, którą może przeznaczyć na realizację zamówienia.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania lub odstąpienia od podpisania umowy bez podania przyczyn.

IX. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty

1. Oferty oceniane będą osobno dla każdej części.
2. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający zastosuje kryterium cenowe.
3. Do realizacji zostanie wybrany Wykonawca, który zaoferuje najniższą cenę ofertową.

X. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego

Projekt umowy stanowi załącznik nr 4 do niniejszego Zaproszenia.

XI. Informacja administratora danych

Na podstawie Rozporządzenia 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, zwanego dalej RODO, informuję, że:

- 1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy dla Nieślyszących i Słabosłyszących z siedzibą w Raciborzu, przy ul. Karola Miarki 4, zwany dalej Administratorem,
- 2) Administratora danych osobowych reprezentuje Dyrektor Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego dla Nieślyszących i Słabosłyszących – Agata Tańska, e-mail: oswnis.dyrektor@wp.pl
- 3) Administrator prowadzi operacje przetwarzania Pani/Pana danych osobowych.
- 4) Inspektorem ochrony danych osobowych u Administratora jest Tomasz Nawrocki, e-mail: ido@oswnis.pl
- 5) Kontakt we wszystkich sprawach z zakresu ochrony danych osobowych możliwy jest z Inspektorem ochrony danych za pośrednictwem podanego wyżej adresu e-mail lub pisemnie na wyżej wskazany adres siedziby Administratora.
- 6) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celach:
 - a. zawarcia i wykonania umowy;
 - b. związanych z prowadzeniem ksiąg rachunkowych i dokumentacji podatkowej;
 - c. związanych z prowadzeniem dokumentacji dotyczącej zamówień publicznych;
 - d. archiwalnych – w celu wypełniania obowiązku prawnego związanego z ustawą o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.
- 7) Administrator przetwarza Pana/Pani dane osobowe w następujących kategoriach:
 - a. dane zwykłe – dane identyfikacyjne (imię i nazwisko osoby fizycznej nieprowadzącej działalności gospodarczej lub imię i nazwisko osób reprezentujących podmiot gospodarczy, nazwa podmiotu gospodarczego, NIP, REGON), dane kontaktowe (numer telefonu, adres poczty elektronicznej) oraz korespondencyjne (adres do korespondencji, adres siedziby podmiotu gospodarczego), dane dotyczące zawartych umów, dane finansowe, numer rachunku bankowego.
- 8) Pana/Pani dane osobowe mogą zostać ujawnione innym odbiorcom, między innymi:
 - a. uprawnionym organom państwowym lub samorządowym;
 - b. podmiotom świadczącym usługi pocztowe i kurierskie;
 - c. dostawcom usług technicznych i organizacyjnych dla Administratora (w szczególności dostawcom i podmiotom wyspecjalizowanym w zapewnieniu obsługi technicznej systemów teleinformatycznych);
 - d. osobom lub podmiotom, którym dane zostaną udostępnione w oparciu o przepisy ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej.
- 9) Administrator nie planuje przekazywania Pani/Pana danych do odbiorców zlokalizowanych poza Europejskim Obszarem Gospodarczym (kraje Unii Europejskiej oraz Islandia, Norwegia i Liechtenstein) i organizacji międzynarodowych.
- 10) Podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest:
 - a. artykuł 6 ust. 1 lit. c RODO – przetwarzanie jest niezbędne do wypełniania obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze – ustawa z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości; ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych; ustawa z

dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych; ustawa z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.

- 11) Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest niezbędne do wypełnienia obowiązków prawnych ciążących na Administratorze, w przypadku ich niepodania realizacja celu, do którego dane są zbierane będzie niemożliwa.
- 12) Posiada Pani/Pan prawo do:
 - a. żądania od Administratora dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania;
 - b. wniesienia skargi do organu nadzorczego.
- 13) Nie przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - a. cofnięcia zgody na przetwarzanie danych osobowych¹;
 - b. usunięcia danych²;
 - c. wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania³
 - d. przenoszenia danych⁴
- 14) Pani/Pana dane osobowe nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.
- 15) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy dla Nieśłyszących i Słabosłyszących w Raciborzu, przy ul. Karola Miarki 4 przez okres 5 lat, liczony od zakończenia roku obrachunkowego, chyba że obowiązek dłuższego przechowywania danych będzie wynikał z umów o dofinansowanie projektów z funduszy europejskich.

¹ Przetwarzanie nie odbywa się na podstawie art. 6 ust. 1 lit. a – wyrażenia zgody osoby, której dane dotyczą na przetwarzanie.

² Zastosowanie mają przepisy art. 17 ust. 3 RODO – przetwarzanie odbywa się na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

³ Art. 21 RODO nie ma zastosowania, gdyż dane są przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

⁴ Przetwarzanie nie odbywa się w sposób opisany w art. 20 RODO.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – Części I - VIII

CZĘŚĆ I – MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie – nie później niż do godz. 7.30 rano.
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Ze względu na specyfikę funkcjonowania naszego Ośrodka Wykonawca winien wykazywać dyspozycyjność w godzinach popołudniowych, oraz w soboty (sporadycznie).
4. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
5. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.
6. Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych i opłombowanych w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Każdy asortyment produktów winien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.
7. Okres przydatności do spożycia dla mięsa świeżego winien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.
8. Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić w dniu dostawy do magazynu zamawiającego nie mniej niż 9/10 gwarancji określonej przez producenta.
9. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:
 - nazwę produktu,
 - termin przydatności do spożycia,
 - nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - oznaczenie partii produkcyjnej,
 - oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami

mięso wołowe, wieprzowe, drobiowe

| lp. | kod CPV | opis przedmiotu zamówienia | szczegóły | wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E |
|-----|-----------------|--|-------------|--|
| 1. | 15 11 10 00 – 9 | mięso wołowe extra bez kości | pieczeniowe | mięso uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgniastych mięśni, w skład wołowiny ekstra wchodzi mięśnie: dwugłowy uda, półścięgniasty, półbłoniasty, czworogłowy uda, zespół mięśni pośladkowych: powierzchniowy, średni, dodatkowy i głęboki, mięso w regularnych kształtnych blokach. |
| 2. | | mięso wołowe – antrykot b/k kręgosłupa | rosołowe | mięso pozbawione kości, mięso z górnej części piersiowej ćwierćtuszy przedniej z naturalnie przyległą powięzią podskórną, z dopuszczalną warstwą tłuszczu do 1,5cm odcięte: od przodu- po linii między 6 i 7 kręgiem |

| | | | | |
|-----|-----------------|---|-------------------------|--|
| | | | | piersiowym, od tyłu- po linii między ostatnim i przedostatnim kręgiem piersiowym, od dołu- po linii odcięcia szpondera. W skład antrykotu wchodzi mięśnie – najdłuższy grzbietu między 6 a 13 kręgiem piersiowym, górna część mięśni międzyżebrowych zewnętrznych i wewnętrznych |
| 3. | 15 11 30 00 – 3 | mięso wieprzowe – od szynki (extra b/k) | pieczeniowe | część zasadnicza wieprzowiny odcięta z tylnej półtuszy wzdłuż linii cięcia pomiędzy 1 i 2 kręgiem kości krzyżowej, z odciętą golonką na wysokości 1/3 kości goleni licząc w dół od stawu kolanowego; wycięte kręgi kości krzyżowej oraz fałd tłuszczu pachwinowego; tłuszcz z zewnętrznej powierzchni szynki zdjęty; całkowicie odkostniona. W skład szynki wchodzi mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladowe. |
| 4. | | mięso wieprzowe – karczek bez kości | | część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy wzdłuż linii cięć: od przodu – po linii oddzielenia głowy, od tyłu – po linii oddzielenia schabu cięciem prostopadłym do kręgosłupa pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym i odpowiadającymi im żebrami, od góry – po linii podziału tuszy, od dołu – wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i dalej przecinając żebra równoległe do kręgów piersiowych; następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony 1 kręgu szyjnego, słonina całkowicie zdjęta. W skład karkówki chodzą główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu. |
| 5. | | mięso wieprzowe – karczek z kością | | jw. z kością |
| 6. | | mięso wieprzowe – łopatka bez kości | | część zasadnicza wieprzowiny odcięta od półtuszy, bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachowego, od dołu – golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, tak aby kości podramienia i nasada dolna kości ramiennej pozostały przy golonce, a część wyrostka łokciowego kości łokciowej pozostała przy łopacie; mięśnie i otaczające je powięzi nieuszkodzone; następnie całkowicie odkostniona. Główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych |
| 7. | | mięso wieprzowe – łopatka z kością | | jw. z kością |
| 8. | | mięso wieprzowe – schab bez kości | część środkowa | część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka piersiowo-łędźwiowego półtuszy, wzdłuż linii cięć: od przodu- pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym, od góry – po linii podziału tuszy, od tyłu – po linii oddzielenia biodrowki, tj po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej, tak aby część chrząstkowa skrzydła została przy schabie, od dołu – po linii prostej w odległości 3 cm poniżej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber, następnie całkowicie odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzi główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, koleczysty i łędźwiowy większy (połędwiczka wewnętrzna) |
| 9. | | mięso wieprzowe – schab z kością | część środkowa | jw. z kością |
| 10. | 15 11 20 00 – 6 | mięso drobiowe – filet z indyka | bez jakichkolwiek kości | Piersi z indyka uzyskiwane przy rozbiórce tuszki indyka, bez skóry i chrząstek. Kolor jasnoróżowy, jędrne. |
| 11. | | mięso drobiowe – filet z kurczaka | bez jakichkolwiek kości | Piersi z kury uzyskiwane przy rozbiórce tuszki kurczaka, bez skóry i chrząstek. Kolor jasnoróżowy, jędrne. |
| 12. | | udka z kurczaka | | Elementy właściwie umięśnione; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą; linie cięcia równe, gładkie; barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni kurczaka PN-A-86524 |
| 13. | | wątróbka z indyka | | Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu, Struktura mięsa miękka, delikatna i gąbczasta PN-A-86524 |
| 14. | | wątróbka z kurczaka | | |
| 15. | | kurczak cały | | Tuszka kurczaka patroszona, bez podrobów, schłodzona, czysta, bez jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych oraz krwi Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa kurczaka; niedopuszczalny zapach obcy, zapach |

| | | | | |
|-----|--|----------------------------|--|---|
| 16. | | porcje rosółowe (drobiowe) | | świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego t |
|-----|--|----------------------------|--|---|

wędliny wołowe, wieprzowe, drobiowe, kielbasy, wyroby z mięsa i podrobów

| | | | | |
|-----|-----------------|-------------------------------------|---------------|---|
| 17. | 15 13 11 00 – 6 | szynka wędzona gotowana | wędzonka | wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E |
| 18. | | baleron parzony | wędzonka | |
| 19. | | połędwica sopocka | wędzonka | |
| 20. | | filet z indyka | wędzonka | |
| 21. | | kielbasa gruba – drobiowa szynkowa | parzona | |
| 22. | | kielbasa gruba – drobiowa sucha | sucha | |
| 23. | | kielbasa gruba – szynkowa wieprzowa | parzona | |
| 24. | | kielbasa gruba – golonkowa | parzona | |
| 25. | | kielbasa gruba – krakowska sucha | sucha | |
| 26. | | kielbasa gruba – szynka w galarecie | baton w folii | |
| 27. | | kielbasa gruba – szynka konserwowa | baton | |
| 28. | | kielbasa gruba – salami | sucha | |
| 29. | | kielbasa gruba – kminkowa | baton | |
| 30. | | kielbasa gruba – mielonka | baton | |
| 31. | | kielbasa gruba – mortadela | baton | |
| 32. | | kielbasa – surowa | go grzania | |
| 33. | | kielbasa – biała parzona | go grzania | |
| 34. | | kielbasa – śląska | do grzania | |
| 35. | | kielbasa – jałowcowa | podszuszana | |
| 36. | | kielbasa – frankfuterki | do grzania | |
| 37. | | kielbasa – toruńska | do grzania | |
| 38. | | kielbasa – zwyczajna | do grzania | |
| 39. | | kielbasa – parówka wieprzowa gruba | do grzania | |
| 40. | | kielbasa – parówka wieprzowa cienka | do grzania | |
| 41. | | kielbasa – parówka cielęca | go grzania | |

-----Cz.

CZĘŚĆ II – RÓŻNE ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE

1. Przewidywana częstotliwość dostaw 3 razy w tygodniu nie później niż do godz. 8.00 rano
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
4. Produkty winne być świeże, w pierwszym gatunku, zgodne z obowiązującymi normami oraz winny spełniać wszystkie wymagania prawne niezbędne do dopuszczenia do obrotu, w tym również dotyczące zawartości metali oraz obecności pestycydów.
5. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonej artykule.
6. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

UWAGA

Podana przez zamawiającego wymagana ilość netto odnosi się do wymienionego w opisie produktu netto i nie uwzględnia wagi opakowania, zalewy, przypraw itp.

W celu porównania ofert, w Formularzu Cenowym wykonawca winien wycenić produkty firm wymienionych w rubryce wymagania dodatkowe.

| lp. | kod CPV | opis przedmiotu zamówienia | wymagane opakowanie jednostkowe produktu | wymagania dodatkowe |
|-----|------------|-----------------------------------|--|--|
| 1. | 01112213-1 | groch łuskany | ok. 400 – 500g | suche nasiona do gotowania |
| 2. | 01121213-7 | fasola | jw. | fasola jaś suche nasiona do gotowania |
| 3. | 03212211-2 | soczewica | jw. | suche nasiona do gotowania |
| 4. | 01252100-9 | miód naturalny – wielokwiatowy | słoik ok. 300 – 500g | naturalny |
| 5. | 15411200-4 | olej jadalny rzepakowy | 1 litr | do smażenia i do sałatek – z pierwszego tłoczenia rzepakowy |
| 6. | 15411200-4 | olej jadalny rzepakowy | 0,5 l | jw. |
| 7. | 15431110-2 | margaryna do smażenia i pieczenia | kostka 250g | Bielmar/Palma/ Mlekwita |
| 8. | 15431200-0 | margaryna do smarowania pieczywa | pojemnik 500g | Bielmar/ Palma /Kama /Kruszwica |
| 9. | 15412100-0 | smalec wieprzowy w kostkach | 200 g | do smażenia |
| 10. | 15851110-2 | makaron nitka cięta | 250 – 500 g | nie mniej niż 4 jajeczny , po ugotowaniu nie może się sklejać i rozpadać – Czarniecki, Lubella, Goliard |
| 11. | 15851110-2 | makaron zacierka | 250 – 500 g | nie mniej niż 4 jajeczny po ugotowaniu nie może się sklejać i rozpadać – Czarniecki, Lubella, Goliard , Międzybrodzki |
| 12. | 15851110-2 | makaron świderki fusili | 250-500 g | z mąki makaronowej pszennej , po ugotowaniu nie może się rozpadać i tracić sprężystości, zachowuje złocisty kolor, nie skleja się – lubella/ malma/Międzybrodzki/Goliard |

| | | | | |
|-----|------------|------------------------------------|-------------------|---|
| 13. | 15851110-2 | makaron świderki z pełnego ziarna | 250-500 g | z maki makaronowej pszennej pełnoziarnistej, po ugotowaniu sprężysty, nie sklejający się -- lubella/ malma/ Międzybrodzki/Goliard |
| 14. | 15851110-2 | makaron łazanki | 250-500g | jak wyżej |
| 15. | 15851110-2 | makaron spaghetti typu włoski | 250-500g | jak wyżej |
| 16. | 15851110-2 | makaron spaghetti z pełnego ziarna | 250-500g | z maki makaronowej pszennej pełnoziarnistej, po ugotowaniu sprężysty, nie sklejający się -- lubella/ malma/ Międzybrodzki/Goliard |
| 17. | 15851110-2 | makaron wstążki z pełnego ziarna | 250-500g | jak wyżej |
| 18. | 15612100-2 | mąka pszenna typ 500 | max 1 kg | bez konserwantów |
| 19. | 15612100-2 | mąka pszenna razowa typ 2000 | max 1 kg | bez konserwantów |
| 20. | 15612220-9 | mąka ryżowa biała | max. 1kg | bez konserwantów |
| 21. | 15611400-6 | ryż biały długoziarnisty | max 1 kg | po ugotowaniu musi być sypki, nie może się sklejać i zbrylać |
| 22. | 15611400-6 | ryż paraboliczny | max 1 kg | Kupiec/Albaris/Piątnica |
| 23. | 15611400-5 | ryż brązowy | 4x100g | po ugotowaniu musi być sypki, nie może się sklejać i zbrylać |
| 24. | 15613100-9 | kasza jęczmienna średnia | max 1 kg | Sante/Cenos/Melvita |
| 25. | 15613100-9 | kasza jaglana | max. 1 kg | |
| 26. | 15613100-9 | kasza manna | max 1 kg | |
| 27. | 15613100-9 | kasza gryczana | max 1 kg | prażona cała kasza uzyskana z ziarna gryki poddanego zabiegom hydrotermicznym |
| 28. | 16613380-5 | płatki owsiane błyskawiczne | max 1 kg | Melvit /Kupiec /Sante |
| 29. | 16613380-5 | płatki jaglane | paczka 200- 400 g | Kupiec / Targroch / SPJ |
| 30. | 15613311-1 | płatki kukurydziane zwykłe | paczka 250 – 500g | z łamanych ziaren kukurydzy, kaszki kukurydzianej i/lub kaszy kukurydzianej Lubella./Sante/Nestle |
| 31. | 15613311-1 | płatki kukurydziane z miodem | jw. | z łamanych ziaren kukurydzy, kaszki kukurydzianej i/lub kaszy kukurydzianej z dodatkiem miodu Lubella./Sante/Nestle |
| 32. | | bułka tarta | max. 1 kg | jasna – klasyczna odmiana; powstała ze starcia bułki pszennej wraz ze skórką, bez dodatków, do panierek oraz wypieku ciasta |
| 33. | 15320000-7 | sok z marchwi | butelka 250-330ml | pasteryzowany, bez konserwantów – przecier z marchwi min. 45%, bez dodatku cukru |
| 34. | 15320000-7 | sok jabłkowy 100% | butelka 250-330ml | pasteryzowany, bez konserwantów, bez dodatku cukru |
| 35. | 15320000-7 | sok warzywny 100% | butelka 250-330ml | pasteryzowany, bez konserwantów, bez dodatku soli i cukru |
| 36. | 15623000-1 | mąka ziemniaczana | max 1 kg | Kupiec/Trzemeszno/Melvit |
| 37. | 15831200-4 | cukier rafinowany | 1 kg | |
| 38. | 15332296-3 | dżem truskawkowy niskosłodzony | 200 – 400g | niskosłodzony, nie mniej niż 40g owoców na 100 g produktu Łowicz/Dawton |
| 39. | 15332296-3 | dżem wiśniowy niskosłodzony | jw. | jak wyżej |

| | | | | |
|-----|------------|--|----------------------------|---|
| 40. | 15332230-5 | marmolada owocowa twarda | ok. 500g | zaw. nie mniej niż 100g owocu / 60g cukru na 100g produktu |
| 41. | 15331131-4 | fasolka konserwowa czerwona | puszka 250 – 600ml | produkt w zalewie utrwalony przez sterylizację |
| 42. | 15331131-4 | fasolka szparagowa konserwowa | słoik 300 – 500ml | produkt w zalewie utrwalony przez sterylizację |
| 43. | 15331462-3 | grozdek konserwowy | puszka 200 – 500ml | produkt w zalewie utrwalony przez sterylizację |
| 44. | 15331470-2 | kukurydza konserwowa | puszka 200 – 500ml | produkt w zalewie utrwalony przez sterylizację |
| 45. | 15331470-2 | marchewka z groszkiem | słoik 400 – 500ml | produkt w zalewie utrwalony przez sterylizację |
| 46. | | ogórki kiszone | słoik 500 – 1000ml | produkt w zalewie |
| 47. | 15331427-6 | koncentrat pomidorowy 30%-bez konserwant | słoik 180 – 1000ml | bez dodatków, bez konserwantów - Pudliszki / Dawton |
| 48. | 15871230-5 | keczup | ok. 300 – 500 g | bez konserwantów i zagęstników, zawartość min. 200g pomidorów na 100g keczupu Roleski/Pudliszki |
| 49. | 15871273-8 | majonez dekoracyjny | ok. 300 – 400 g | zawartość: żółtko min 0,6%, tłuszcz 80% – bez zawartości octu - Kielecki |
| 50. | 15871200-6 | przyprawa do zup w płynie | 1000g | Maggi ,Knorr - lub równoważne pod względem walorów smakowych |
| 51. | 15891000-0 | zupa – żurek śląski w proszku | torebka ok. 70g | naturalny zakwas |
| 52. | 15331110-1 | chrzan tarty | słoik - nie mniej niż 200g | zawartość – chrzan min. 60% |
| 53. | 15871260-4 | sos do spaghetti bolognese | torebka ok. 70 g | Knor , Winiary Kamis Prymat |
| 54. | 15871260-4 | sos sałatkowy – ziołowy/koperkowy | torebka ok. 8-10g | jak wyżej |
| 55. | 15870000-7 | zioła prowansalskie | torebka ok. 10 g | jak wyżej |
| 56. | 15870000-7 | majeranek | jw. | jak wyżej |
| 57. | 15872000-1 | pieprz ziołowy | torebka 15g | jak wyżej |
| 58. | 15860000-4 | kawa zbożowa rozpuszczalna | paczka 150g | instant – inka – lub równoważna pod względem walorów smakowych |
| 59. | 15872000-1 | sól morską | paczka 200-500g | drobna, o obniżonej zawartości sodu/ Sante |
| 60. | 15870000-7 | cynamon mielony | torebka ok. 15g | |
| 61. | 15870000-7 | cukier waniliowy | torebka ok. 10g | Wodzisław, Winiary, Delecta |
| 62. | 15871250-1 | musztarda | słoik 200 – 400g | |
| 63. | 15872100-2 | pieprz czarny mielony | torebka 20g | Knor , Winiary Kamis Prymat |
| 64. | 15872000-1 | papryka słodka mielona | jw. | jak wyżej |
| 65. | 15872300-4 | liście laurowe | torebka 10g | jak wyżej |
| 66. | 15872200-3 | ziele angielskie | torebka 15g | jak wyżej |
| 67. | 15872000-1 | kminek mielony | torebka 20g | jak wyżej |
| 68. | 15981000-8 | woda mineralna niegazowana | butelka 500ml | |
| 69. | 15981000-8 | woda mineralna gazowana | Butelka 500ml | |

| | | | | |
|-----|------------|-------------------------------|-------------------|--|
| 70. | 15863000-5 | herbata czarna granulowana | paczka 80 – 100 g | Posti, Saga, Assam – lub równoważne pod względem walorów smakowych |
| 71. | 15841000-5 | kakao naturalne ciemne | paczka 100 – 200g | DecoMoreno/wedel lub równoważne - ekstra ciemne kakao niskotłuszcz 10-12% |
| 72. | | baton zbożowy musli | batonik 40g | produkt zbożowy na bazie płatków owsianych i pszennych, z dodatkiem orzechów- sante/vitanella/nestle |
| 73. | | herbata owocowa (różne smaki) | paczka 30 – 50 g | |

-----Cz. 2

CZĘŚĆ III – PRODUKTY MLECZARSKIE

1. Przewidywana częstotliwości dostaw: codziennie od poniedziałku do piątku najpóźniej do godz. 5.30 rano.
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
4. Produkty muszą być świeże, zgodne z obowiązującymi normami.
7. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.
5. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

| | kod CPV | Opis przedmiotu zamówienia | Wymagane opakowanie jednostkowe produktu | Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych |
|-----|------------|---|--|---|
| 1. | 15511100-4 | mleko spożywcze pasteryzowane 2% tł. | folia/butelka 0,9-1 litra | |
| 2. | 15512000-0 | śmietana 10% jogurtowa | pakowana – 200-500g | |
| 3. | 15512000-0 | śmietana 18% | pakowana – 200-500g | |
| 4. | 15530000-2 | masło extra zaw. tłuszczu nie mniej niż 82% | porcjowane – 200 g | |
| 5. | 15542100-0 | twaróg świeży półtłusty | | |
| 6. | 15542100-0 | ser homogenizowany owocowy | porcjowany – ok. 100 – 200 g | |
| 7. | 15543000-6 | ser pleśniowy typu camembert / brie | porcjowany – ok. 100 - 130g | |
| 8. | 15544000-3 | ser twardy typu wędzony | | |
| 9. | 15542200-1 | ser topiony bez dodatków | porcjowany – ok. 50 – 100g | |
| 10. | 15542200-1 | ser topiony z szynką | porcjowany – ok. 50 – 100g | |
| 11. | 15551300-8 | jogurt owocowy | porcjowany – kubek 100 – 150g | |
| 12. | 15551000-5 | kefir | porcjowany - kubek | |
| 13. | 15551000-5 | maślanka smakowa | porcjowana - kubek | |
| 14. | 15551300-8 | jogurt typu grecki | porcjowany – kubek | |
| 15. | 15551300-8 | jogurt naturalny | porcjowany - kubek | |

CZĘŚĆ IV – WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: 2 – 3 razy w tygodniu do godz. 8.30 rano.
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
4. Produkty muszą być świeże, pierwszej klasy, pierwszego gatunku, zdrowe, wolne od chorób i szkodników o odpowiednim stopniu dojrzałości i muszą zachowywać wszelkie obowiązujące standardy jakości handlowej.
5. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

| lp. | kod CPV | opis przedmiotu zamówienia | Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych |
|-----|------------|----------------------------|---|
| 1. | 03212100-1 | ziemniaki jadalne | odmiany nie rozsypujące się podczas gotowania |
| 2. | 03222300-6 | jabłka | odmiany krajowe |
| 3. | | gruszki | odmiany krajowe |
| 4. | | śliwki | odmiany krajowe |
| 5. | 03220000-9 | buraki | |
| 6. | | cebula | |
| 7. | | czosnek | |
| 8. | | marchew | |
| 9. | | pietruszka – korzeń | |
| 10. | | por | |
| 11. | | rzodkiewka – pęczek 200 g | |
| 12. | | seler | |
| 13. | | cukinia | |
| 14. | | fasolka szparagowa | |
| 15. | | ogórki | |
| 16. | | papryka | |
| 17. | | pomidory | |
| 18. | | kalarepa | |

| | | | |
|-----|--|---------------------------------|--|
| 19. | | natka pietruszki – pęczek 100 g | |
| 20. | | koperek zielony – pęczek 100 g | |
| 21. | | szczypiorek – pęczek 100 g | |
| 22. | | sałata | |
| 23. | | szpinak | |
| 24. | | brokuły | |
| 25. | | kalafior | |
| 26. | | brukselka | |
| 27. | | kapusta biała | |
| 28. | | kapusta czerwona | |
| 29. | | kapusta pekińska | |
| 30. | | kapusta włoska | |
| 31. | | pieczarki uprawne | |
| 32. | | nektaryny | |
| 33. | | brzoskwinie | |

| | | | |
|-----|------------|-----------------------|--|
| 34. | 15331000-7 | kapusta kiszona biała | |
| 35. | | ogórki kiszone | |
| 36. | 03222110-7 | banany | |
| 37. | | cytryny | |
| 38. | | mandarynki | |
| 39. | | pomarańcze | |
| 40. | | owoce kiwi | |

Cz. 4

CZĘŚĆ V – PIECZYWO, WYROBY PIEKARSKIE I CIASTKARSKIE

1. Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie: poniedziałek – sobota – nie później niż do godz. 6.00 rano.
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym oraz w soboty. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Ze względu na specyfikę funkcjonowania naszego Ośrodka, Wykonawca winien wykazywać dyspozycyjność również w godzinach popołudniowych oraz w niedziele (sporadycznie).
4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu Wykonawcy.

5. Pieczywo musi być dobrze wypieczone, skórka pieczywa powiązana z miękiszem; miękisz elastyczny nie może się kruszyć; smak i zapach swoisty dla danego rodzaju pieczywa.
1. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
2. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

| Lp. | kod CPV | opis przedmiotu zamówienia | szczegóły | wymagania zgodne z normą PN-A-74108; PN-A-74104; PN-A-74108:1996; PN-A-88106; |
|-----|------------|---------------------------------|------------|--|
| 1. | 15811000-7 | chleb pszenno – żytni zwykły | waga 800 g | pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej na kwasie z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą; |
| 2. | 15811100-7 | chleb graham | waga 500 g | pieczywo wyrabiane z grubo mielonej (razowej) mąki pszennej (typ 1850) z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą; |
| 3. | 15811100-7 | chleb słonecznikowy | waga 500 g | pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży, ziarna słonecznikowego obłuszczonego i innych surowców określonych recepturą; |
| 4. | 15811100-7 | chleb żytni – razowy | waga 500 g | pieczywo żytnie produkowane z mąki żytniej razowej na kwasie, z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą; |
| 5. | 15811100-7 | chleb wieloziarnisty | waga 500 g | pieczywo mieszane wyrabiane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży, nie mniej niż 5 rodzajów ziaren i innych surowców określonych recepturą; |
| 6. | 15811100-7 | francuz | waga 500 g | pieczywo pszenne produkowane z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży i innych surowców określonych recepturą; |
| 7. | 15811400-0 | bułki zwykłe pszenne | waga 100 g | pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą; |
| 8. | 15811400-0 | bułki żytnie | waga 70 g | pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej i żytniej na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą; |
| 9. | 15811400-0 | bułki mleczne | waga 100 g | wyrób z mąki pszennej z dodatkiem margaryny, cukru, mleka w proszku, soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek maślanych; |
| 10. | 15811200-8 | rogale | waga 100 g | pieczywo pszenne wyborowe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą; |
| 11. | 15812100-4 | drożdżówki – szneki z marmoladą | waga 100 g | wyroby z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady, zawartość cukru 15g/100, zawartość tłuszczu 10g/100g; |
| 12. | 15812100-4 | drożdżówki – kołaczki z serem | waga 100 g | wyroby z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z sera twarogowego, wykończone kruszonką, zawartość cukru 15g/100, zawartość tłuszczu 10g/100g |
| 13. | 15812100-4 | pączki | waga 80 g | wyroby z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z marmolady/dżemu/budyniu, smażone w tłuszczu, wykańczone cukrem pudrem, zawartość cukru 15g/100, zawartość tłuszczu 10g/100g |

| | | | | |
|-----|------------|----------------------------|-------------------------|---|
| 14. | 15812100-3 | kołacz drożdżowy z serem | z blachy – waga 1 kg | wyroby z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z sera twarogowego, wykończone kruszonką, zawartość cukru 15g/100, zawartość tłuszczu 10g/100g |
| 15. | 15812100-3 | kołacz drożdżowy z makiem | z blachy – waga 1 kg | wyroby z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z maku, wykończone kruszonką, zawartość cukru 15g/100, zawartość tłuszczu 10g/100g |
| 16. | 15812100-3 | kołacz drożdżowy z owocami | z blachy – waga 1 kg | wyroby z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z owobów, wykończone kruszonką, zawartość cukru 15g/100, zawartość tłuszczu 10g/100g |

Cz. V

CZĘŚĆ VI – MROŻONE WARZYWA, OWOCE, POTRAWY

1. Przewidywana częstotliwość dostaw 1 – 2 razy w miesiącu do godz. 9.00 rano;
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
4. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż $\frac{3}{4}$ terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.
5. Owoce świeże stosowane do mrożenia powinny spełniać odpowiednie wymagania jakościowe, określone w dokumentach normalizacyjnych [19 i 25÷30].
6. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

| lp. | kod CPV | opis przedmiotu zamówienia | szczegóły | Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych |
|-----|------------|--|--------------------|---|
| 1. | 15331170-9 | mrożony kalafior | różyczki | |
| 2. | 15331170-9 | mrożone brokuły | różyczki | |
| 3. | 15331170-9 | mrożony szpinak | rozdrobiony | |
| 4. | 15331170-9 | mrożona mieszanka warzywna | min. 5 składnikowa | |
| 5. | 15331170-9 | mrożona mieszanka warzywna włoszczyzna | krojona w paski | |
| 6. | 15331170-9 | mrożona mieszanka chińska | | |
| 7. | 15331170-9 | mrożona mieszanka meksykańska | | |
| 8. | 15331170-9 | mrożone warzywa na patelnię | min. 7 składnikowa | |
| 9. | 15331170-9 | mrożona fasolka szparagowa | | |

| | | | | |
|-----|------------|-----------------------------|------------------|--|
| 10. | 15331170-9 | mrożona marchewka - kostka | krojona w kostkę | |
| 11. | 15330000-0 | mrożona mieszanka kompotowa | 4 składnikowa | |
| 12. | 15330000-0 | mrożona czarna porzeczka | | |
| 13. | 15330000-0 | mrożona truskawka | | |
| 14. | 15330000-0 | mrożone uszka | | |
| 15. | 15330000-0 | mrożone kluski na parze | | |

Cz. 6

CZEŚĆ VII – RYBY PRZETWORZONE I KONSERWOWANE

1. Przewidywana częstotliwość dostaw 1 raz w tygodniu do godz. 8.30 rano.
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Szczegóły, dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego;
4. Produkty winne być zgodne z obowiązującymi normami.
5. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty w dniu dostawy posiadały termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3/4 terminu liczonego od dnia wyprodukowania, oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.
6. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

| lp. | kod CPV | opis przedmiotu zamówienia | szczegóły | Wymagana zgodność z normami polskimi i unijnymi dotyczącymi produktów żywnościowych |
|-----|------------|--|-------------------------|---|
| 1. | 15220000-6 | mintaj mrożony | filet bez glazury | PN-A-86759:1994P; PN-A-86767:1986; PN-A-86794:1997P |
| 2. | 15220000-6 | dorsz mrożony | filet bez glazury | PN-A-86759:1994P; PN-A-86767:1986; PN-A-86794:1997P |
| 3. | 15220000-6 | soła mrożona | filet bez glazury | PN-A-86759:1994P; PN-A-86767:1986; PN-A-86794:1997P |
| 4. | 15220000-6 | morszczuk mrożony | filet bez glazury | PN-A-86759:1994P; PN-A-86767:1986; PN-A-86794:1997P |
| 5. | 15220000-6 | morszczuk ze skórą mrożony | filet bez glazury | PN-A-86759:1994P; PN-A-86767:1986; PN-A-86794:1997P |
| 6. | 15220000-6 | miruna mrożona | filet bez glazury | PN-A-86759:1994P; PN-A-86767:1986; PN-A-86794:1997P |
| 7. | 15235000-4 | śledzie marynowane | filet – w wiaderkach | PN-A-86780:1998P; PN-A-86794:1997P |
| 8. | 15233000-0 | śledzie solone | filet – w wiaderkach | PN-A-86765:1999; PN-A-86794:1997P |
| 9. | 15234000-7 | makreła wędzona | pląty | PN-A-86765:1999; PN-A-86794:1997P |
| 10. | 15240000-2 | śledzie w sosie pomidorowym w składzie min. 85g ryby | konserwa ok. 170g netto | PN-A-86762:1994P; PN-A-86794:1997P |
| 11. | 15240000-2 | śledzie w oleju w składzie min. 85 g ryby | konserwa ok. 170g netto | PN-A-86762:1994P; PN-A-86794:1997P |
| 12. | 15240000-2 | filet z makreli w sosie pomidorowym | konserwa ok. 170g netto | PN-A-86762:1994P PN-A-86794:1997P |

| | | | | |
|-----|------------|--|-------------------------|-----------------------------------|
| | | w składzie min. 50% ryby | | |
| 13. | 15240000-2 | filet z makreli w oleju w składzie min. 50% ryby | konserwa ok. 170g netto | PN-A-86762:1994P PN-A-86794:1997P |
| 14. | 15241400-3 | tuńczyk – kawałki – w sosie własnym w składzie min. 135g ryby | konserwa ok. 170g netto | PN-A-86762:1994P PN-A-86794:1997P |

====Cz. 7

CZĘŚĆ VIII – JAJA

1. Przewidywana częstotliwość dostaw 2 – 3 razy w miesiącu do godz. 8.30 rano.
2. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych Wykonawcy.
3. Szczegóły, dotyczące ilości dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
4. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 25 dni.
5. Faktura za dostarczony towar musi być dostarczona wraz z towarem.

| lp. | kod CPV | opis przedmiotu zamówienia | wymagania zgodne z normą | uwagi |
|-----|-------------|-----------------------------|--------------------------|----------------------------------|
| 1 | 01242000- 5 | Jaja kurze świeże – klasa L | PN-A-86503:1998 | wymagana waga sztuki minimum 65g |

====Cz. 8

Załącznik nr 2 – Oferta- formularz.....
(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)**OFERTA *****/*na każdą z części wykonawca składa osobną ofertę wraz z załącznikami**Zamawiający: Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy dla Niestyszących i Słabosłyszących
ul. Karola Miarki 4, 47 – 400 Racibórz

W odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu w postępowaniu na *Dostawy żywności w 2020 r na potrzeby stołówki szkolnej w SOSWniS, w tym: część 1 mięso i produkty mięsne; część 2 różne artykuły żywnościowe; część 3 produkty mleczarskie; część 4 warzywa, owoce; część 5 pieczywo i wyroby piekarskie; część 6 mrożone warzywa, owoce, potrawy; część 7 ryby i przetwory rybne; część 8 jaja;*
składamy naszą ofertę.

A. Dane Wykonawcy

Nazwa Wykonawcy/firmy:

.....

W przypadku oferty składanej przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, należy podać nazwy i adresy wszystkich wykonawców

Adres siedziby:

województwo:

Nr NIP:

Nr KRS:

Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy/ów i podpisująca ofertę:
(imię i nazwisko)Osoba upoważniona do kontaktów z Zamawiającym:
(imię i nazwisko)**Dane teleadresowe na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem**

adres e-mail:

faks:

telefon:

Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby):
.....**B. Oferowany przedmiot zamówienia:****Zadanie/Część zamówienia**

.....

Zakres dostawy

.....

Nasza cena ofertowa wynosi brutto:

..... złotych

Słownie cena ofertowa brutto za wykonanie zamówienia:

.....złotych

Szczegółowy wykaz cen zawiera Formularz Cenowy stanowiący załącznik do niniejszej oferty.

Oświadczamy, że: /* właściwie zaznaczyć

- o w powyższym zakresie wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług;
- o wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, w zakresie następujących towarów/usług:

| Nazwa towaru/usługi, których dostawa/świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego | Wartość towaru/usług bez kwoty podatku |
|--|--|
| | |

D. OŚWIADCZENIA:

- 1) w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia;
- 2) zapoznaliśmy się z Zaproszeniem do składania ofert oraz wzorem umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nich zawarte;
- 3) uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni licząc od dnia otwarcia ofert;
- 4) potwierdzamy, iż nie uczestniczymy w innej ofercie dotyczącej tego samego postępowania;
- 5) akceptujemy warunki płatności określone przez Zamawiającego.

E. ZOBOWIĄZANIA W PRZYPADKU PRZYZNANIA ZAMÓWIENIA:

- 1) zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
- 2) osobą upoważnioną do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących realizacji umowy jest:

Imię i nazwisko:

e-mail:tel./fax:

F. PODWYKONAWCY */ uzupełnić jeśli dotyczy

Podwykonawcom zamierzam powierzyć poniższe części zamówienia

Podwykonawca

wykona następującą część zamówienia:

- 1)
- 2)

G. ZASTRZEŻENIA */ uzupełnić jeśli dotyczy

Oświadczamy, że informacje znajdujące się na stronach od do stanowią informacje będące tajemnicą przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów Ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

Uzasadnienie zastrzeżenia dokumentów:

.....

Wraz z ofertą składamy następujące oświadczenia i dokumenty:

1. Formularz cenowy - szczegółowy wykaz cen
2. Naszą ofertę handlową - tak – nie
3.
4.
5.
6.

miejsowość data

.....
Pieczęć i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy=====
Ofertę należy sporządzić według wzoru określonego w niniejszym formularzu

.....
Wykonawca

Oferta dla SOSWniS w Raciborzu

Część I**Mięso i produkty mięsne**

| lp. | opis przedmiotu zamówienia | cena jednostkowa netto zł | ilość kg | wartość netto zł |
|-----|---|---------------------------|----------|------------------|
| 1. | mięso wołowe extra bez kości | | 100 | |
| 2. | mięso wołowe – antrykot b/k kręgosłupa | | 30 | |
| 3. | mięso wieprzowe – od szynki (extra b/k) | | 100 | |
| 4. | mięso wieprzowe – karczek bez kości | | 150 | |
| 5. | mięso wieprzowe – karczek z kością | | 50 | |
| 6. | mięso wieprzowe – łopatka bez kości | | 100 | |
| 7. | mięso wieprzowe – łopatka z kością | | 50 | |
| 8. | mięso wieprzowe – schab bez kości | | 30 | |
| 9. | mięso wieprzowe – schab z kością | | 50 | |
| 10. | mięso drobiowe – filet z indyka | | 80 | |
| 11. | mięso drobiowe – filet z kurczaka | | 150 | |
| 12. | udka z kurczaka | | 150 | |
| 13. | wątróbka z indyka | | 20 | |
| 14. | wątróbka z kurczaka | | 20 | |
| 15. | kurczak cały | | 30 | |
| 16. | porcje rosółowe (drobiowe) | | 250 | |

wędliny wołowe, wieprzowe, drobiowe, kielbasy, wyroby z mięsa i podrobów

| | | | | |
|-----|-------------------------------------|--|----|--|
| 17. | szynka wędzona gotowana | | 30 | |
| 18. | baleron parzony | | 30 | |
| 19. | polędwica sopocka | | 30 | |
| 20. | filet z indyka | | 30 | |
| 21. | kielbasa gruba – drobiowa szynkowa | | 30 | |
| 22. | kielbasa gruba – drobiowa sucha | | 30 | |
| 23. | kielbasa gruba – szynkowa wieprzowa | | 30 | |
| 24. | kielbasa gruba – golonkowa | | 30 | |
| 25. | kielbasa gruba – krakowska sucha | | 30 | |
| 26. | kielbasa gruba – szynka w galarecie | | 30 | |

| | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|--|----|-----------|
| 27. | kielbasa gruba – szynka konserwowa | | 30 | |
| 28. | kielbasa gruba – salami | | 30 | |
| 29. | kielbasa gruba – kminkowa | | 30 | |
| 30. | kielbasa gruba – mielonka | | 30 | |
| 31. | kielbasa gruba – mortadela | | 30 | |
| 32. | kielbasa – surowa | | 30 | |
| 33. | kielbasa – biała parzona | | 30 | |
| 34. | kielbasa – śląska | | 30 | |
| 35. | kielbasa – jałowcowa | | 30 | |
| 36. | kielbasa – frankfurterki | | 30 | |
| 37. | kielbasa – toruńska | | 30 | |
| 38. | kielbasa – zwyczajna | | 30 | |
| 39. | kielbasa – parówka wieprzowa gruba | | 30 | |
| 40. | kielbasa – parówka wieprzowa cienka | | 30 | |
| 41. | kielbasa – parówka cielęca | | 30 | |
| Razem NETTO z poz. 1 - 41 | | | | |
| stawka VAT | | | | 5% |
| kwota VAT z poz. 1 - 41 | | | | |
| RAZEM BRUTTO – z poz. 1 – 41 | | | | |

miejsowość data

Podpisano:

.....
pełnomocny przedstawiciel / wykonawca

===== cz. I

.....
Wykonawca

Część II

Formularz cenowy – część II
Oferta dla SOSWniS w Raciborzu

Różne artykuły żywnościowe

| Lp. | Artykuł | Wymagana ilość netto bez opakowania, zalewy, przypraw itp. | Producent | Oferujemy opakowanie jednostkowe wielkość / objętość paczka g/kg słoik ml puszka ml butelkaml | Masa produktu netto (bez zalewy itp.) w opakowaniu jednostkowym | Ilość sztuk oferowana w ramach zamówienia | Cena jednostkowa za 1 szt. brutto zł | Wartość brutto zł kolumna 7 x 8 |
|-----|------------------------------------|--|-----------|--|---|---|--------------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. | groch łuskany | 20 kg | | | | | | |
| 2. | fasola | 20 kg | | | | | | |
| 3. | soczewica | 10 kg | | | | | | |
| 4. | miód naturalny – wielokwiatowy | 50 kg | | | | | | |
| 5. | olej jadalny rzepakowy | 100 szt. | | | | | | |
| 6. | olej jadalny rzepakowy | 50 szt. | | | | | | |
| 7. | margaryna do smażenia i pieczenia | 100 szt. | | | | | | |
| 8. | margaryna do smarowania pieczywa | 50 szt. | | | | | | |
| 9. | smalec wieprzowy w kostkach | 100 szt. | | | | | | |
| 10. | makaron nitka cięta | 20 kg | | | | | | |
| 11. | makaron zacierka | 20 kg | | | | | | |
| 12. | makaron świderki fusili | 20 kg | | | | | | |
| 13. | makaron świderki z pełnego ziarna | 20 kg | | | | | | |
| 14. | makaron łazanki | 20 kg | | | | | | |
| 15. | makaron spaghetti typu włoski | 20 kg | | | | | | |
| 16. | makaron spaghetti z pełnego ziarna | 10 kg | | | | | | |
| 17. | makaron wstążki z pełnego | 20 kg | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|-----------|--|--|--|--|--|--|
| | ziarna | | | | | | | |
| 18. | mąka pszenna typ 500 | 100 kg | | | | | | |
| 19. | mąka pszenna razowa typ 2000 | 10 kg | | | | | | |
| 20. | mąka ryżowa biała | 10 kg | | | | | | |
| 21. | ryż biały długoziarnisty | 50 kg | | | | | | |
| 22. | ryż paraboliczny | 20 kg | | | | | | |
| 23. | ryż brązowy | 20 szt. | | | | | | |
| 24. | kasza jęczmienna średnia | 50 kg | | | | | | |
| 25. | kasza jaglana | 20 kg | | | | | | |
| 26. | kasza manna | 10 kg | | | | | | |
| 27. | kasza gryczana | 10 kg | | | | | | |
| 28. | płatki owsiane błyskawiczne | 10 kg | | | | | | |
| 29. | płatki jaglane | 10 kg | | | | | | |
| 30. | płatki kukurydziane zwykłe | 30 kg | | | | | | |
| 31. | płatki kukurydziane z miodem | 20 kg | | | | | | |
| 32. | bułka tarta | 50 kg | | | | | | |
| 33. | sok z marchwi | 50 litrów | | | | | | |
| 34. | sok jabłkowy 100% | 50 litrów | | | | | | |
| 35. | sok warzywny 100% | 50 litrów | | | | | | |
| 36. | mąka ziemniaczana | 40 kg | | | | | | |
| 37. | cukier rafinowany | 150 kg | | | | | | |
| 38. | dżem truskawkowy niskosłodzony | 20 kg | | | | | | |
| 39. | dżem wiśniowy niskosłodzony | 20 kg | | | | | | |
| 40. | marmolada owocowa twarda | 10 kg | | | | | | |
| 41. | fasolka konserwowa czerwona | 10 kg | | | | | | |
| 42. | fasolka szparagowa konserwowa | 10 kg | | | | | | |
| 43. | grostek konserwowy | 10 kg | | | | | | |
| 44. | kukurydza konserwowa | 10 kg | | | | | | |
| 45. | marchewka z groszkiem | 10 kg | | | | | | |
| 46. | ogórki kiszone | 50 kg | | | | | | |
| 47. | koncentrat pomidorowy 30% -bez konserwant | 40 kg | | | | | | |
| 48. | keczup | 40 kg | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|-----------------------------------|----------|--|--|--|--|--|--|
| 49. | majonez dekoracyjny | 30 kg | | | | | | |
| 50. | przyprawa do zup w płynie | 50 litr | | | | | | |
| 51. | zupa – żurek śląski w proszku | 30 szt. | | | | | | |
| 52. | chrzan tarty | 10 szt. | | | | | | |
| 53. | sos do spaghetti bolognese | 10 szt. | | | | | | |
| 54. | sos sałatkowy – ziołowy/koperkowy | 100 szt. | | | | | | |
| 55. | zioła prowansalskie | 30 szt. | | | | | | |
| 56. | majeranek | 100 szt. | | | | | | |
| 57. | pieprz ziołowy | 100 szt. | | | | | | |
| 58. | kawa zbożowa rozpuszczalna | 50 szt. | | | | | | |
| 59. | sól morską | 10 kg | | | | | | |
| 60. | cynamon mielony | 10 szt. | | | | | | |
| 61. | cukier waniliowy | 30 szt. | | | | | | |
| 62. | musztarda | 20 kg | | | | | | |
| 63. | pieprz czarny mielony | 50 szt. | | | | | | |
| 64. | papryka słodka mielona | 50 szt. | | | | | | |
| 65. | liście laurowe | 50 szt. | | | | | | |
| 66. | ziele angielskie | 50 szt. | | | | | | |
| 67. | kminek mielony | 50 szt. | | | | | | |
| 68. | woda mineralna niegazowana | 100 szt. | | | | | | |
| 69. | woda mineralna gazowana | 100 szt. | | | | | | |
| 70. | herbata czarna granulowana | 20 kg | | | | | | |
| 71. | kakao naturalne ciemne | 10 kg | | | | | | |
| 72. | baton zbożowy musli | 200 szt. | | | | | | |
| 73. | herbata owocowa (różne smaki) | 10 kg | | | | | | |
| Razem poz. 1 – 73 wartość brutto | | | | | | | | |

miejsowość data

Podpisano:
 pełnomocny przedstawiciel / wykonawca

===== cz. II

Załącznik nr 3**Formularz cenowy – część III**.....
Wykonawca**Część III
Produkty mleczarskie**

Oferta dla SOSWniS w Raciborzu

| lp. | opis przedmiotu zamówienia | cena jednostkowa netto zł | ilość | wartość netto zł |
|-----------------------------------|---|---------------------------|-------------|------------------|
| 1. | mleko spożywcze pasteryzowane 2% tł. | | 1200 litrów | |
| 2. | śmietana 10% jogurtowa | | 120 litrów | |
| 3. | śmietana 18% | | 10 litrów | |
| 4. | masło extra zaw. tłuszczu nie mniej niż 82% | | 1200 szt. | |
| 5. | twaróg świeży półtłusty | | 150 kg | |
| 6. | ser homogenizowany owocowy | | 200 kg | |
| 7. | ser pleśniowy typu camembert / brie | | 10 kg | |
| 8. | ser twardy typu wędzony | | 10 kg | |
| 9. | ser topiony bez dodatków | | 10 kg | |
| 10. | ser topiony z szynką | | 10 kg | |
| 11. | jogurt owocowy | | 200 litrów | |
| 12. | kefir | | 60 litrów | |
| 13. | maślanka smakowa | | 50 litrów | |
| 14. | jogurt typu grecki | | 20 litrów | |
| 15. | jogurt naturalny | | 20 litrów | |
| RAZEM NETTO z poz. 1 – 15 | | | | |
| Stawka VAT | | | | 5% |
| Kwota VAT z poz. 1 – 15 | | | | |
| RAZEM BRUTTO z poz. 1 - 15 | | | | |

miejsowość data

Podpisano:

.....
pełnomocny przedstawiciel / wykonawca

===== cz. III

Załącznik nr 3
Formularz cenowy – część IV

.....
Wykonawca

Oferta dla SOSWniS w Raciborzu

Część IV

Ziemniaki, warzywa świeże, jabłka, warzywa kiszone, pieczarki, owoce różne

| Lp. | Artykuł | Cena jednostkowa netto zł | Ilość | Wartość netto zł | VAT % | Wartość brutto |
|-----|---------------------------------|---------------------------|----------|------------------|-------|----------------|
| 1. | ziemniaki jadalne | | 5000 kg | | | |
| 2. | jabłka | | 100 kg | | | |
| 3. | gruszki | | 50 kg | | | |
| 4. | śliwki | | 100 kg | | | |
| 5. | buraki | | 100 kg | | | |
| 6. | cebula | | 200 kg | | | |
| 7. | czosnek | | 10 kg | | | |
| 8. | marchew | | 200 kg | | | |
| 9. | pietruszką – korzeń | | 100 kg | | | |
| 10. | por | | 50 kg | | | |
| 11. | rzodkiewka – pęczek 200 g | | 100 szt. | | | |
| 12. | seler | | 80 kg | | | |
| 13. | cukinia | | 10 kg | | | |
| 14. | fasolka szparagowa | | 10 kg | | | |
| 15. | ogórki | | 200 kg | | | |
| 16. | papryka | | 100 kg | | | |
| 17. | pomidory | | 150 kg | | | |
| 18. | kalarepa | | 10 kg | | | |
| 19. | natka pietruszki – pęczek 100 g | | 100 szt. | | | |
| 20. | koperek zielony – pęczek 100 g | | 100 szt. | | | |

| | | | | | | |
|----------------------------|-------------------------------|--|----------|--|---|--|
| 21. | szczypiorek – pęczek 100 g | | 100 szt. | | | |
| 22. | sałata | | 200 szt. | | | |
| 23. | szpinak | | 10 kg | | | |
| 24. | brokuły | | 30 szt. | | | |
| 25. | kalafior | | 50 szt. | | | |
| 26. | brukselka | | 10 kg | | | |
| 27. | kapusta biała | | 200 kg | | | |
| 28. | kapusta czerwona | | 100 kg | | | |
| 29. | kapusta pekińska | | 150 kg | | | |
| 30. | kapusta włoska | | 20 kg | | | |
| 31. | pieczarki uprawne | | 50 kg | | | |
| 32. | nektaryny | | 50 kg | | | |
| 33. | brzoskwinie | | 50 kg | | | |
| 34. | kapusta kiszona biała | | 200 kg | | | |
| 35. | ogórki kiszone | | 30 kg | | | |
| 36. | banany | | 100 kg | | | |
| 37. | cytryny | | 100 kg | | | |
| 38. | mandarynki | | 100 kg | | | |
| 39. | pomarańcze | | 100 kg | | | |
| 40. | owoce kiwi | | 50 kg | | | |
| Razem z poz. 1 – 40 | | | | | X | |

miejsowość data

Podpisano:

.....
pełnomocny przedstawiciel / wykonawca

===== cz. IV

Załącznik nr 3
Formularz cenowy – część V

.....
Wykonawca

Oferta dla SOSWniS w Raciborzu

Część V

Pieczywo, wyroby piekarskie i ciastkarskie

| Lp. | Artykuł | Szczegóły | Cena jednostkowa netto zł | Ilość | Wartość netto zł | VAT % | Wartość brutto |
|---------------------|---------------------------------|-------------|---------------------------|-----------|------------------|-------|----------------|
| 1. | chleb pszenno – żytni zwykły | waga 800 g | | 1300 szt. | | | |
| 2. | chleb graham | waga 500 g | | 100 szt. | | | |
| 3. | chleb słonecznikowy | waga 500 g | | 100 szt. | | | |
| 4. | chleb żytni – razowy | waga 500 g | | 100 szt. | | | |
| 5. | chleb wieloziarnisty | waga 500 g | | 100 szt. | | | |
| 6. | francuz | waga 500 g | | 100 szt. | | | |
| 7. | bułki zwykłe pszenne | waga 100 g | | 1400 szt. | | | |
| 8. | bułki żytnie | waga 70 g | | 1400 szt. | | | |
| 9. | bułki mleczne | waga 100 g | | 200 szt. | | | |
| 10. | rogale | waga 100 g | | 200 szt. | | | |
| 11. | drożdżówki – szneki z marmoladą | waga 100 g | | 200 szt. | | | |
| 12. | drożdżówki – kołaczyki z serem | waga 100 g | | 200 szt. | | | |
| 13. | pączki | waga 80 g | | 150 szt. | | | |
| 14. | kołacz drożdżowy z serem | blacha 1 kg | | 10 kg | | | |
| 15. | kołacz drożdżowy z makiem | blacha 1 kg | | 10 kg | | | |
| 16. | kołacz drożdżowy z owocami | blacha 1 kg | | 10 kg | | | |
| Razem z poz. 1 – 16 | | | | | | X | |

miejsowość data

Podpisano:
pełnomocny przedstawiciel / wykonawca

===== . cz. V

Załącznik nr 3
Formularz cenowy – część VI

.....
Wykonawca

Oferta dla SOSWniS w Raciborzu

Część VI
Mrożone warzywa, owoce, potrawy

| Lp. | artykuł | cena jednostkowa za 1 kg netto zł | ilość kg | wartość NETTO zł |
|-------------------------------------|--|---|-------------|------------------------|
| 1. | mrożony kalafior | | 50 | |
| 2. | mrożone brokuły | | 50 | |
| 3. | mrożony szpinak | | 50 | |
| 4. | mrożona mieszanka warzywna – 5 składnik. | | 80 | |
| 5. | mrożona mieszanka warzywna włoszczyzna krojona w paski | | 100 | |
| 6. | mrożona mieszanka chińska | | 50 | |
| 7. | mrożona mieszanka meksykańska | | 50 | |
| 8. | mrożone warzywa na patelnię | | 50 | |
| 9. | mrożona fasolka szparagowa | | 10 | |
| 10. | mrożona marchewka – kostka | | 10 | |
| 11. | mrożona mieszanka kompotowa | | 400 | |
| 12. | mrożona czarna porzeczka | | 20 | |
| 13. | mrożona truskawka | | 50 | |
| 14. | mrożone uszka | | 30 | |
| 15. | mrożone kluski na parze | | 50 | |
| Razem NETTO z poz. 1 – 15 | | | | |
| stawka VAT | | | | 5% |
| kwota VAT | | | | |
| RAZEM BRUTTO – z poz. 1 – 15 | | | | |

miejsowość data

Podpisano:
pełnomocny przedstawiciel / wykonawca

===== cz. VI

Załącznik nr 3
Formularz cenowy – część VII

.....
Wykonawca

Część VII

Oferta dla SOSWNIŚ w Raciborzu

Ryby przetworzone i konserwowane

| lp. | opis przedmiotu zamówienia | szegóły | cena jednostkowa netto zł | ilość | wartość netto zł |
|-------------------------------------|--|---------|---------------------------|---------|------------------|
| 1. | mintaj mrożony | kg | | 20 kg | |
| 2. | dorsz mrożony | kg | | 20 kg | |
| 3. | sola mrożona | kg | | 20 kg | |
| 4. | morszczuk mrożony | kg | | 20 kg | |
| 5. | morszczuk ze skórą mrożony | kg | | 20 kg | |
| 6. | miruna mrożona | kg | | 20 kg | |
| 7. | śledzie marynowane | kg | | 20 kg | |
| 8. | śledzie solone | kg | | 20 kg | |
| 9. | makreła wędzona | kg | | 20 kg | |
| 10. | śledzie w sosie pomidorowym w składzie min. 85g ryby – konserwa | szt. | | 40 szt. | |
| 11. | śledzie w oleju - konserwa w składzie min. 85g ryby | szt. | | 40 szt. | |
| 12. | filet z makreli w sosie pomidorowym w składzie min. 50% ryby – konserwa | szt. | | 40 szt. | |
| 13. | filet z makreli w oleju w składzie min. 50% ryby – konserwa | szt. | | 40 szt. | |
| 14. | tuńczyk – kawałki – w sosie własnym, w składzie min. 135g ryby – konserwa | szt. | | 20 szt. | |
| Razem NETTO z poz. 1 – 15 | | | | | |
| stawka VAT | | | | | 5% |
| kwota VAT | | | | | |
| RAZEM BRUTTO – z poz. 1 – 14 | | | | | |

miejsowość data

Podpisano:

.....
pełnomocny przedstawiciel / wykonawca
===== cz. VII

Załącznik nr 3
Formularz cenowy – część VIII

.....
Wykonawca

Oferta dla SOSWniS w Raciborzu

Część VIII

Jaja

| Lp. | artykuł | cena jednostkowa netto zł | ilość | wartość netto zł |
|---------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------|------------------------|
| 1 | Jaja kurze świeże – klasa L | | 6000 szt. | |
| stawka VAT | | | | 5% |
| kwota VAT | | | | |
| RAZEM BRUTTO | | | | |

miejsowość data

Podpisano:

.....
pełnomocny przedstawiciel / wykonawca

===== **cz. VIII**

Projekt umowy – istotne postanowienia

UMOWA nr/

Zawarta w dniuw Raciborzu, pomiędzy Specjalnym Ośrodkiem Szkolno – Wychowawczym dla Niepełnosprawnych i Słabosłyszących (SOSWniS) z siedzibą przy ul. Karola Miarki 4, 47-400 Racibórz, będącym jednostką budżetową Województwa Śląskiego, z siedzibą przy ul. Ligonja 46, 40-032 Katowice,

Nr NIP do rozliczeń finansowych 954 277 00 64,

zwanym w dalszej części umowy Zamawiającym, który reprezentuje:

1. Agata Tańska – dyrektor;

adres do korespondencji i wysyłki faktur:

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy dla Niepełnosprawnych i Słabosłyszących,

ul. Karola Miarki 4, 47-400 Racibórz,

a przedstawicielem firmy

z siedzibą

zarejestrowanym w nr KRS,NIP REGON

zwanym dalej Wykonawcą, reprezentowanym przez:

1.

w rezultacie dokonania przez zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w trybie regulaminowym zawarta została umowa następującej treści:

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy są sukcesywne dostawy artykułów żywnościowych w **2022** roku - na potrzeby stołówki w SOSWniS w Raciborzu, w zakresie dotyczącym dostaw zgodnie z ofertą Wykonawcy oraz z Zaproszeniem do składania ofert.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości dostaw do 10% w przypadku, jeśli w trakcie realizacji niniejszej umowy, zmniejszy się lub zwiększy liczba osób stołujących się.
3. Wielkość realizowanych dostaw będzie zależna od faktycznych potrzeb Zamawiającego i nie może być podstawą roszczeń ze strony Wykonawcy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu, zamiennie produktów zaproponowanych w Dodatkowej Ofercie Handlowej, jak również z pozostałego asortymentu, którym dysponuje wybrany Wykonawca, w ramach kwoty brutto wskazanej w umowie.

§ 2

Termin realizacji

Dostawy będą realizowane w terminie od 01.01.2022 – 31.12.2022r.

§ 3

Zobowiązania Wykonawcy

1. Wykonawca oświadcza, że spełnia wszelkie wymagania higieniczne określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r O bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz aktów wykonawczych wydanych na tej podstawie.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać odpowiednie partie zamówionego towaru przez cały okres ważności umowy.
3. Wykonawca wykazuje dyspozycyjność we wszystkie dni robocze.
4. Wykonawca gwarantuje dostawy produktów świeżych i pierwszej jakości, wyprodukowanych zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami.
5. W przypadku konieczności zmiany asortymentu dostaw, spowodowanego zmianą wielkości opakowania, zaprzestaniem produkcji lub zmianą technologii produkcji towaru wyszczególnionego w formularzu

cenowym wykonawca przedstawi zamawiającemu ofertę towaru zastępczego, z ceną nie przekraczającą ustalonej w Formularzu Cenowym.

6. Wykonawca zobowiązuje się nie dokonywać cesji wierzytelności jemu należnych bez pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 4

Szczegóły realizacji dostaw

1. Wykonawca dostarczy zamawiane produkty na własny koszt i ryzyko, transportem przystosowanym do przewozu żywności i odpowiadającym obowiązującym w tej sprawie przepisom.
2. Wykonawca, wniesie i złoży dostarczone produkty w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w jego magazynach.
3. Wykonawca zobowiązany jest do należytego zabezpieczenia towaru na czas transportu i bierze na siebie pełną odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie przewozu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne.
4. Umowa realizowana będzie na podstawie telefonicznej, dostarczonej faksem lub osobistej informacji, podanej Wykonawcy przez odpowiedzialnego pracownika SOSWniS, dotyczącej ilości, asortymentu, dnia i godziny oczekiwanego przedmiotu dostawy. Forma pisemna nie jest wymagana.
5. Zamawiający dostarczy informację o zapotrzebowaniu na towar z co najmniej 1 – dniowym wyprzedzeniem.
6. Przyjęcia dostaw odbywać się będą w godzinach od – do (zgodnie wymaganiami określonymi w załączniku – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia).
7. Zamawiający każdorazowo sprawdzi zgodność dostawy pod względem ilości, asortymentu oraz czasu dostawy z treścią podanej informacji.
8. W przypadku niezrealizowania dostawy w uzgodnionym terminie Zamawiający może odmówić jej przyjęcia.

§ 5

Odbiór ilościowy, jakościowy i reklamacje

1. W przypadku stwierdzenia podczas odbioru towaru, niezgodności ze złożonym zamówieniem, braku ilościowego, wady jakościowej lub innej dyskwalifikującej dostawę, Zamawiający odmówi przyjęcia zakwestionowanej partii towaru i zażąda wymiany towaru na wolny od wad oraz zgodny ze złożonym zamówieniem. Wykonawca ma obowiązek w ciągu 24 godzin dokonać wymiany na towar zgodny z pierwotnym zamówieniem pod względem ilości i jakości oraz wolny od wad. Wymiana towaru odbędzie się na koszt Wykonawcy.
2. Jeżeli przedstawiciel Wykonawcy nie uzna oceny Zamawiającego co do kwestionowanej niezgodności lub wady dostawy, Zamawiający sporządzi stosowny protokół reklamacji.
3. W przypadku nieuwzględnienia przez Wykonawcę reklamacji dotyczących wady dostarczonego towaru Wykonawca zobowiązany jest do pisemnego uzasadnienia swojego stanowiska w terminie dwóch dni od zaistnienia okoliczności.
4. W przypadku potwierdzenia słuszności reklamacji zgłoszonej przez Zamawiającego, Wykonawca po uzgodnieniu z Zamawiającym, ustali sposób dostarczenia partii towaru wolnej od wad w terminie 24 godzin, bez dodatkowych opłat z tego tytułu.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania wrywkowych badań kontrolnych dostarczanego towaru. Badania takie odbywać się mogą w specjalistycznych laboratoriach wskazanych przez Zamawiającego.
6. W przypadku stwierdzenia przez laboratorium wady towaru Wykonawca bezwzględnie zobowiązuje się do niezwłocznego pokrycia kosztów tych badań, po pisemnym wezwaniu go przez Zamawiającego.

§ 6

Współdziałanie

Do wzajemnego współdziałania przy wykonywaniu umowy strony wyznaczają następujące osoby:

- ze strony Zamawiającego – tel. e-mail
- ze strony Wykonawcy – tel. e-mail

§ 7

Wartość umowy

1. Łączna wartość umowy jest zgodna z ceną ofertową wykonawcy i wynosi: brutto..... zł
Słownie brutto: złotych.
2. Ceny jednostkowe podane przez Wykonawcę w Formularzu Cenowym nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania umowy.
3. Wartość umowy może ulec zmianie w przypadkach określonych w § 12 niniejszej umowy.

§ 8

Warunki płatności

1. Rozliczenie dostaw nastąpi po dostarczeniu zamówionych partii produktów do siedziby Zamawiającego w określonym terminie.
2. Podstawą do rozliczenia poszczególnych partii będzie wystawiona przez Wykonawcę faktura dostarczona wraz z towarem.
3. Rozliczenie nastąpi przelewem z konta zamawiającego, na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę, w terminie dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury.
4. Dane do wystawienia faktury VAT:
Nabywca/Płatnik: Województwo Śląskie, ul. Ligonja 46, 40-032 Katowice, NIP 954 277 00 64
Odbiorca: Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy dla Niesłyszących i Słabosłyszących
ul. Karola Miarki 4. 47-400 Racibórz

§ 9

Kary umowne

1. W przypadku opóźnień w realizacji dostaw, zamawiający ma prawo obciążyć wykonawcę karą umowną w wysokości 0,2% wartości danej dostawy za każdy dzień zwłoki,
2. Zamawiający odstąpi od egzekwowania kar umownych w przypadku jeśli Wykonawca nie ponosi jedynej odpowiedzialności za wynikłą zwłokę.
3. W przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn, za które odpowiada Wykonawca, zapłaci on Zamawiającemu karę umowną w wysokości 3% wartości umowy określonej w § 7 ust. 1.

§ 10

Odstąpienie, rozwiązanie umowy

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawcy przysługuje jedynie wynagrodzenie należne z tytułu wykonania części umowy.
2. Zamawiający ma prawo do natychmiastowego odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy w przypadku:
 - a) niedotrzymywania ustalonych terminów dostaw – w razie wystąpienia trzykrotnej zwłoki Wykonawcy w realizacji przedmiotu umowy;
 - b) trzykrotnej reklamacji dostarczanych towarów z uwagi na złą jakość, niezdatność do spożycia lub braki ilościowe;
 - c) dwukrotnego stwierdzenia nieprzestrzegania warunków sanitarnych produkcji lub transportu;
 - d) dokonania nieuzasadnionej podwyżki cen towarów.
3. Za dzień wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym Strony uznają dzień doręczenia Wykonawcy wypowiedzenia na piśmie.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez wypowiedzenia jeżeli:
 - a) zostanie ogłoszona upadłość, rozwiązanie lub zawieszenie działalności firmy Wykonawcy;
 - b) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy, bądź toczy się postępowanie egzekucyjne;
5. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy jeżeli Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur.
6. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
7. Odstąpienie od umowy lub rozwiązanie umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i winno zawierać uzasadnienie.

§ 11

Podwykonawcy

(dotyczy Wykonawców składających ofertę na więcej niż jedną część zamówienia i zamierzających powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom)

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom wyłącznie w zakresach określonych jako części 1-8.
2. Zlecenie Podwykonawcy części przedmiotu umowy określonej jako jedna z części nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego, który jest odpowiedzialny za wykonanie tej części zadania. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania Podwykonawców w takim samym stopniu, jakby to były jego własne.
3. Wykonawca winien zawrzeć umowę z Podwykonawcą w formie pisemnej. Umowa z Podwykonawcą musi być zgodna w brzmieniu z projektem, na który Zamawiający wyraził zgodę. Odmienne postanowienia umów z Podwykonawcami są nieważne.

4. Jeżeli Zamawiający w terminie 14 dni od przedstawienia mu przez Wykonawcę pisemnego projektu umowy z Podwykonawcą, nie zgłosi sprzeciwu lub zastrzeżeń, uważa się, że wyraził zgodę na zawarcie umowy.
5. Wykonawca w terminie 3 dni od zawarcia umowy z Podwykonawcą przekazuje Zamawiającemu kopię tej umowy potwierdzoną za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub przeznaczony dla Zamawiającego jej egzemplarz.

§ 12

Dopuszczalne zmiany umowy

1. Dopuszcza się zmiany w ilościach poszczególnych środków spożywczych określonych w formularzach cenowych ze względu na potrzeby określone na bieżąco w jadłospisach jak również w przypadku zmniejszenia lub zwiększenia się liczby osób korzystających ze stołówki Zamawiającego.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy określone w oparciu o ceny jednostkowe produktów przedstawione przez Wykonawcę w Formularzu Cenowym może ulec zmianie w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT. Wówczas wynagrodzenie należne Wykonawcy podlegać będzie automatycznej waloryzacji odpowiednio o kwotę podatku VAT wynikającą ze stawki tego podatku obowiązującej w chwili powstania obowiązku podatkowego.
3. Na pisemny wniosek zainteresowanej strony cena jednostkowa może być waloryzowana w okresie obowiązywania umowy dwa razy w ciągu roku do wysokości wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych opublikowanego przez Główny Urząd Statystyczny na stronie internetowej www.stat.gov.pl.
4. Ceny jednostkowe produktów Wykonawca może obniżyć w każdym momencie obowiązywania umowy bez wymagalności zwierania aneksu do umowy.

§ 13

Informacja RODO

Na podstawie Rozporządzenia 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, zwanego dalej RODO, informuję, że:

- 1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy dla Nieślyszących i Słabosłyszących z siedzibą w Raciborzu, przy ul. Karola Miarki 4, zwany dalej Administratorem;
- 2) Administratorem danych osobowych reprezentuje Dyrektor Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego dla Nieślyszących i Słabosłyszących – Agata Tańska, e-mail: oswnis.dyrektor@wp.pl.
- 3) Administrator prowadzi operacje przetwarzania Pani/Pana danych osobowych;
- 4) Inspektorem ochrony danych osobowych u Administratora jest Tomasz Nawrocki, e-mail: soswnis@onet.eu.
- 5) Kontakt we wszystkich sprawach z zakresu ochrony danych osobowych możliwy jest z Inspektorem ochrony danych za pośrednictwem podanego wyżej adresu e-mail lub pisemnie na wyżej wskazany adres siedziby Administratora.
- 6) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celach:
 - a. zawarcia i wykonania umowy;
 - b. związanych z prowadzeniem ksiąg rachunkowych i dokumentacji podatkowej;
 - c. związanych z prowadzeniem dokumentacji dotyczącej zamówień publicznych;
 - d. archiwalnych – w celu wypełniania obowiązku prawnego związanego z ustawą o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.
- 7) Administrator przetwarza Pana/Pani dane osobowe w następujących kategoriach:
 - a. dane zwykłe – dane identyfikacyjne (imię i nazwisko osoby fizycznej nieprowadzącej działalności gospodarczej lub imię i nazwisko osób reprezentujących podmiot gospodarczy, nazwa podmiotu gospodarczego, NIP, REGON), dane kontaktowe (numer telefonu, adres poczty elektronicznej) oraz korespondencyjne (adres do korespondencji, adres siedziby podmiotu gospodarczego), dane dotyczące zawartych umów, dane finansowe, numer rachunku bankowego.
- 8) Pana/Pani dane osobowe mogą zostać ujawnione innym odbiorcom, między innymi:
 - a. uprawnionym organom państwowym lub samorządowym;
 - b. podmiotom świadczącym usługi pocztowe i kurierskie;
 - c. dostawcom usług technicznych i organizacyjnych dla Administratora (w szczególności dostawcom i podmiotom wyspecjalizowanym w zapewnieniu obsługi technicznej systemów teleinformatycznych);
 - d. osobom lub podmiotom, którym dane zostaną udostępnione w oparciu o przepisy ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej.

- 9) Administrator nie planuje przekazywania Pani/Pana danych do odbiorców zlokalizowanych poza Europejskim Obszarem Gospodarczym (kraje Unii Europejskiej oraz Islandia, Norwegia i Liechtenstein) i organizacji międzynarodowych.
- 10) Podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest:
 - a. artykuł 6 ust. 1 lit. c RODO – przetwarzanie jest niezbędne do wypełniania obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze – ustawa z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości; ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych; ustawa z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych; ustawa z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.
- 11) Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest niezbędne do wypełnienia obowiązków prawnych ciążących na Administratorze, w przypadku ich niepodania realizacja celu, do którego dane są zbierane będzie niemożliwa.
- 12) Posiada Pani/Pan prawo do:
 - a. żądania od Administratora dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania;
 - b. wniesienia skargi do organu nadzorczego.
- 13) Nie przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - a. cofnięcia zgody na przetwarzanie danych osobowych⁵;
 - b. usunięcia danych⁶;
 - c. wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania⁷
 - d. przenoszenia danych⁸
- 14) Pani/Pana dane osobowe nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.
- 15) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy dla Nieślyśzących i Słabosłyszących w Raciborzu, przy ul. Karola Miarki 4 przez okres 5 lat, liczony od zakończenia roku obrachunkowego, chyba że obowiązek dłuższego przechowywania danych będzie wynikał z umów o dofinansowanie projektów z funduszy europejskich.

§ 14

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami umowy zastosowanie mają w szczególności przepisy Kodeksu cywilnego, Kodeksu postępowania cywilnego, innych aktów prawnych powszechnie obowiązujących oraz zapisy Zaproszenia do składania ofert.
2. Strony deklarują, iż w razie powstania jakiegokolwiek sporu wynikającego z interpretacji lub wykonania umowy, podejmą w dobrej wierze rokowania w celu polubownego rozstrzygnięcia takiego sporu. Jeżeli rokowania, o których mowa powyżej nie doprowadzą do polubownego rozwiązania sporu w terminie 7 dni od pisemnego wezwania do wszczęcia rokowań, spór taki Strony poddają rozstrzygnięciu przez sąd właściwy miejscowo dla Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Zamawiającego i Wykonawcy.

Wykaz załączników do niniejszej umowy:

1. Zaproszenie do składania ofert.
2. Oferta wykonawcy z dnia
3. Formularz Cenowy
4. Dodatkowa Oferta Handlowa (fakultatywnie)

ZAMAWIAJĄCY

.....

WYKONAWCA

.....

⁵ Przetwarzanie nie odbywa się na podstawie art. 6 ust. 1 lit. a – wyrażenia zgody osoby, której dane dotyczą na przetwarzanie.

⁶ Zastosowanie mają przepisy art. 17 ust. 3 RODO – przetwarzanie odbywa się na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

⁷ Art. 21 RODO nie ma zastosowania, gdyż dane są przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

⁸ Przetwarzanie nie odbywa się w sposób opisany w art. 20 RODO.