

**Zaproszenie do składania ofert
na dostawę artykułów żywnościowych w 2024r**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego
prowadzone w trybie regulaminowym

Dostawy żywności w 2024 roku na potrzeby stołówki szkolnej w SOSWNIŚ

- 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

Niniejsze postępowania prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego, do którego nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.

Zaproszenie do składania ofert dostępne jest na stronie internetowej: www.soswnis.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, dnia 30.11.2023 r

Zatwierdzono / - / mgr Agata Tańska
dyrektor SOSWNIŚ

I. Dane Zamawiającego

Specjalny Ośrodek Szkolno Wychowawczy dla Niestyszających i Słabosłyszających (w skrócie SOSWNIŚ)
ul. Karola Miarki 4
47 – 400 Racibórz
Dział zamówień publicznych **32 415 30 01** wewn.23
faks: 32 415 22 55 wew. 42
strona internetowa: oswnis.pl
e-mail: zamowienia@soswnis.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 w ramach zadań 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 2024 r na potrzeby stołówki w Specjalnym Ośrodku Szkolno – Wychowawczym dla Niestyszających i Słabosłyszających w Raciborzu, gdzie wydaje się średnio ok. 50 śniadań, kolacji i podwieczorków oraz ok. 120 obiadów dziennie.
2. Przedmiot zamówienia stanowi zadania w ramach których dopuszcza się składanie ofert , 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 zadań, 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 lub zmniejszenia ilości dostaw ok. 15% w przypadku, jeśli w trakcie realizacji zawartej w wyniku postępowania umowy, ulegnie zmianie liczba osób stołujących się. Zamawiający dostosuje wielkość zamówień do 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 zadań 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. 2023 poz. 1448), 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/e-mailem/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 01.01.2024 do 31.12.2024r.
3. Częstotliwość dostaw odpowiednia dla każdego zadania 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

Gabriela Nowak – tel. 324153001 wewn. 23,

od 8.00 do 15.00 dni robocze

Pytania należy kierować na e-mail: zamowienia@soswnis.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 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 2 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 każdego zadania;
 - 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 oraz 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 pieczęcią 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 **14.12.2023 r do godz. 10:00**
2. Ofertę można złożyć:
 - elektronicznie (skan) na adres e-mail: zamowienia@soswnis.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 w dniu 14.12.2023 o 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 Słaboslyszących ul. Karola Miarki 4 47-400 Racibórz
Oferta – dostawy art. żywnościowych zadanie
NIE OTWIERAĆ przed 14.12.2023 godz. 10:00

5. Na kopercie należy zamieścić nazwę i adres Wykonawcy, aby można było odesłać ofertę w przypadku stwierdzenia jej opóźnienia.
6. Ofertę będzie się 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 każdego zadania.
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 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, 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: dyrektor@soswnis.pl
- 3) Administrator prowadzi operacje przetwarzania Pani/Pana danych osobowych.
- 4) Inspektorem ochrony danych osobowych u Administratora jest Tomasz Nawrocki, e-mail: ido@soswnis.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 w związku z: ustawą z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości; ustawą z dnia 11 września 2019 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.

ZALĄCZNIK NR 1 – do Zaproszenia do składania ofert**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – Części I - VIII****CZEŚĆ 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
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 ścięgnistych mięśni, w skład wołowiny ekstra wchodzi mięśnie: dwugłowy uda, półścięgnisty, 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, pośladkowe.
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 – 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 łopatce; mięśnie i otaczające je powięzi nieuszkodzone; następnie całkowicie odkostniona. Główne mięśnie: nadgrzebieniowy, podgrzebieniowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych
6.		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 biodrówki, 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, kolczysty i łędźwiowy większy (połędwiczka wewnętrzna)
7.	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.
8.		mięso drobiowe – filet z kurczaka	bez jakichkolwiek kości	Piersi z kury uzyskiwane przy rozbiórce tuszki kurczaka, bez skóry i chrząstek. Kolor jasnoróżowy, jędrne.
9.		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
10.		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 świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu
11.		porcje rosółowe (drobiowe)		

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

12.	15 13 11 00 – 6	szynka wędzona gotowana	wędzonka	wymagania zgodne z normami polskimi i unijnymi PN-EN ISO 13720:2010E
13.		połędwica sopocka	wędzonka	
14.		filet z indyka	wędzonka	
15.		kielbasa gruba – drobiowa szynkowa	parzona	

16.		kielbasa gruba – drobiowa sucha	sucha	
17.		kielbasa gruba – szynkowa wieprzowa	parzona	
18.		kielbasa gruba – golonkowa	parzona	
19.		kielbasa gruba – krakowska sucha	sucha	
20.		kielbasa gruba – szynka w galarecie	baton w folii	
21.		kielbasa gruba – szynka konserwowa	baton	
22.		kielbasa gruba – salami	sucha	
23.		kielbasa gruba – kminkowa	baton	
24.		kielbasa gruba – mielonka	baton	
25.		kielbasa gruba – mortadela	baton	
26.		kielbasa – surowa	go grzania	
27.		kielbasa – biała parzona	go grzania	
28.		kielbasa – śląska	do grzania	
29.		kielbasa – jałowcowa	podszuszana	
30.		kielbasa – frankfurterki	do grzania	
31.		kielbasa – toruńska	do grzania	
32.		kielbasa – zwyczajna	do grzania	
33.		kielbasa – parówka wieprzowa gruba	do grzania	
34.		kielbasa – parówka wieprzowa cienka	do grzania	
35.		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.	03212213-6	groch łuskany	ok. 400 – 500g	suche nasiona do gotowania
2.	03221210-1	fasola	jw.	fasola jaś suche nasiona do gotowania
3.	03212211-2	soczewica	jw.	suche nasiona do gotowania
4.	03142100-9	miód naturalny – wielokwiatowy jednorazowy	25g w opakowaniu	naturalny
5.	15411200-4	olej jadalny rzepakowy	1 litr	do smażenia i do sałatek – z pierwszego tłoczenia rzepakowy
6.	15431100-9	margaryna do smażenia i pieczenia	kostka 250g	Bielmar/Palma/ Mlekowita
7.	15431200-0	margaryna do smarowania pieczywa	pojemnik 500g	Bielmar/ Palma /Kama /Kruszwica
8.	15412100-0	smalec wieprzowy w kostkach	200 g	do smażenia
9.	15851100-9	makaron nitka cięta	250 – 500 g	nie mniej niż 4 jajeczny , po ugotowaniu nie może się sklejać i rozpadać – Czarniecki, Lubella, Goliard
10.	15851100-9	makaron zacierka	250 – 500 g	nie mniej niż 4 jajeczny po ugotowaniu nie może się sklejać i rozpadać – Czarniecki, Lubella, Goliard , Międzybrodzki
11.	15851100-9	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

12.	15851100-9	makaron świderki z pełnego ziarna	250-500 g	z maki makaronowej pszennej pełnoziarnistej, po ugotowaniu sprężysty, nie sklejający się -- Lubella/ Malma/ Międzybrodzki/Goliard
13.	15851100-9	makaron łazanki	250-500g	jak wyżej
14.	15851100-9	makaron spaghetti typu włoski	250-500g	jak wyżej
15.	15851100-9	makaron spaghetti z pełnego ziarna	250-500g	z maki makaronowej pszennej pełnoziarnistej, po ugotowaniu sprężysty, nie sklejający się -- Lubella/ Malma/ Międzybrodzki/Goliard
16.	15851100-9	makaron wstążki z pełnego ziarna	250-500g	jak wyżej
17.	15612100-2	mąka pszenna typ 500	max 1 kg	bez konserwantów
18.	15612100-2	mąka pszenna razowa typ 2000	max 1 kg	bez konserwantów
19.	15614100-6	ryż biały długoziarnisty	max 1 kg	po ugotowaniu musi być sypki, nie może się sklejać i zbrylać
20.	15611000-4	ryż paraboliczny	max 1 kg	Kupiec/Albaris/Piątnica
21.	15611000-4	ryż brązowy	4x100g	po ugotowaniu musi być sypki, nie może się sklejać i zbrylać
22.	15613300-1	kasza jęczmienna średnia	max 1 kg	Sante/Cenos/Melvita
23.	15613300-1	kasza jaglana	max. 1 kg	
24.	15613300-1	kasza manna	max 1 kg	
25.	15613300-1	kasza gryczana	max 1 kg	prażona cała kasza uzyskana z ziarna gryki poddanego zabiegom hydrotermicznym
26.	16613310-4	płatki jaglane	paczka 200- 400 g	Kupiec / Targroch / SPJ
27.	15613311-1	płatki kukurydziane zwykłe	paczka 250 – 500g	z łamanych ziaren kukurydzy, kaszki kukurydzianej i/lub kaszy kukurydzianej Lubella./Sante/Nestle
28.	15613311-1	płatki kukurydziane z miodem	jw.	z łamanych ziaren kukurydzy, kaszki kukurydzianej i/lub kaszy kukurydzianej z dodatkiem miodu Lubella./Sante/Nestle
29.	15893000-4	bułka tarta	max. 1 kg	jasna – klasyczna odmiana; powstała ze starcia bułki pszennej wraz ze skórką, bez dodatków, do panierek oraz wypieku ciasta
30.	15320000-7	sok z marchwi	butelka 250-330ml	pasteryzowany, bez konserwantów – przecier z marchwi min. 45%, bez dodatku cukru
31.	15320000-7	sok jabłkowy 100%	butelka 250-330ml	pasteryzowany, bez konserwantów, bez dodatku cukru
32.	15320000-7	sok warzywny 100%	butelka 250-330ml	pasteryzowany, bez konserwantów, bez dodatku soli i cukru
33.	15623000-1	mąka ziemniaczana	max 1 kg	Kupiec/Trzemeszno/Melvit
34.	15831200-4	cukier rafinowany	1 kg	
35.	15332296-5	dżem truskawkowy niskosłodzony	200 – 400g	niskosłodzony, nie mniej niż 40g owoców na 100 g produktu Łowicz/Dawton
36.	15332296-5	dżem truskawkowy jednorazowy	25g/opakowanie jednorazowe	jak wyżej
37.	15332230-5	marmolada owocowa twarda	ok. 500g	zaw. nie mniej niż 100g owocu / 60g cukru na 100g produktu
38.	15331131-4	fasolka konserwowa czerwona	puszka 250 – 600ml	produkt w zalewie utrwalony przez sterylizację

39.	15331131-4	fasolka szparagowa konserwowa	słoik 300 – 500ml	produkt w zalewie utrwalony przez sterylizację
40.	15331462-3	grostek konserwowy	puszka 200 – 500ml	produkt w zalewie utrwalony przez sterylizację
41.	15331470-2	kukurydza konserwowa	puszka 200 – 500ml	produkt w zalewie utrwalony przez sterylizację
42.	15331000-7	marchewka z groszkiem	słoik 400 – 500ml	produkt w zalewie utrwalony przez sterylizację
43.	15331000-7	ogórki kiszone	słoik 500 – 1000ml	produkt w zalewie
44.	15331425-2	koncentrat pomidorowy 30%-bez konserwant	słoik 180 – 1000ml	bez dodatków, bez konserwantów - Pudliszki / Dawton
45.	15871230-5	keczup	ok. 300 – 500 g	bez konserwantów i zagęstników, zawartość min. 200g pomidorów na 100g keczupu Roleski/Pudliszki
46.	15871273-8	majonez dekoracyjny	ok. 300 – 400 g	zawartość: żółtko min 0,6%, tłuszcz 80% – bez zawartości octu - Kielecki
47.	15331110-1	chrzan tarty	słoik -nie mniej niż 200g	Zawartość -chrzan min.60%
48.	15871260-4	sos sałatkowy – ziołowy/koperkowy	torebka ok. 8-10g	jak wyżej
49.	15870000-7	zioła prowansalskie	torebka ok. 10 g	jak wyżej
50.	15870000-7	majeranek	jw.	jak wyżej
51.	15872000-1	pieprz ziołowy	torebka 15g	jak wyżej
52.	15860000-4	kawa zbożowa rozpuszczalna	paczka 150g	instant – inka – lub równoważna pod względem walorów smakowych
53.	14420000-1	sól morska	paczka 200-500g	drobna, o obniżonej zawartości sodu/ Sante
54.	15870000-7	cynamon mielony	torebka ok. 15g	
55.	15870000-7	cukier waniliowy	torebka ok. 10g	Wodzisław, Winiary, Delecta
56.	15871250-1	musztarda	słoik 200 – 400g	
57.	15872100-2	pieprz czarny mielony	torebka 20g	Knorr , Winiary Kamis Prymat
58.	15872000-1	papryka słodka mielona	jw.	jak wyżej
59.	15872300-4	liście laurowe	torebka 10g	jak wyżej
60.	15872200-3	ziele angielskie	torebka 15g	jak wyżej
61.	15872000-1	kminek mielony	torebka 20g	jak wyżej
62.	15981000-8	woda mineralna niegazowana	butelka 500ml	
63.	15981000-8	woda mineralna gazowana	Butelka 500ml	
64.	15863000-5	herbata czarna granulowana	paczka 80 – 100 g	Posti, Saga, Assam – lub równoważne pod względem walorów smakowych
65.	15841000-5	kakao naturalne ciemne	paczka 100 – 200g	DecoMoreno/Wedel lub równoważne - ekstra ciemne kakao niskotłuszcz 10-12%
66.	15613313-5	baton zbożowy musli	batonik 40g	produkt zbożowy na bazie płatków owsianych i pszennych, z dodatkiem orzechów- Sante/Vitanella/Nestle
67.	15863000-5	herbata owocowa (różne smaki)	paczka 30 – 50 g	

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.	15511210-8	mleko spożywcze pasteryzowane 2% tł.	Karton 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.	15544000-3	ser twardy typu gouda		
10.	15551300-8	jogurt owocowy	porcjowany – kubek 100 – 150g	
11.	15551000-5	kefir	porcjowany - kubek	
12.	15551500-0	maślanka smakowa	porcjowana - kubek	
13.	15551300-8	jogurt typu grecki	porcjowany – kubek	
14.	15551300-8	jogurt naturalny	porcjowany - kubek	

-----Cz. 3

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, ustalane 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.	03222321-9	jabłka	odmiany krajowe
3.	03222322-6	gruszki	odmiany krajowe
4.	03222334-3	śliwki	odmiany krajowe
5.	03221111-7	buraki	
6.	03221113-1	cebula	
7.	03221000-6	czosnek	
8.	03221112-4	marchew	
9.	03221000-6	pietruszka – korzeń	
10.	03221000-6	por	
11.	03221000-6	rzodkiewka – pęczek 200 g	
12.	03221000-6	seler	
13.	03221250-3	cukinia	
14.	03221212-5	fasolka szparagowa	
15.	03221270-9	ogórki	
16.	03221230-7	papryka	
17.	03221240-0	pomidory	
18.	03221000-6	kalarepa	
19.	03221000-6	natka pietruszki – pęczek 100 g	
20.	03221000-6	koperek zielony – pęczek 100 g	
21.	03221000-6	szczypiorek – pęczek 100 g	
22.	03221310-2	sałata	
23.	03221340-1	szpinak	
24.	03221430-9	brokuły	
25.	03221420-6	kalafior	

26.	03221440-2	brukselka	
27.	03221410-3	kapusta biała	
28.	03221410-3	kapusta czerwona	
29.	03221410-3	kapusta pekińska	
30.	03221410-3	kapusta włoska	
31.	03221260-6	pieczarki uprawne	
32.	03222110-7	nektaryny	
33.	03222332-9	brzoskwinie	

34.	15331000-7	kapusta kiszona biała	
35.	15331000-7	ogórki kiszone	
36.	03222111-4	banany	
37.	03222210-8	cytryny	
38.	03222240-7	mandarynki	
39.	03222220-1	pomarańcze	
40.	03222118-3	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 smak 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 obowiązującymi normami polskimi i unijnymi
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.	15811300-9	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 zwykle wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, i innych surowców określonych recepturą;
8.	15811400-0	bułki żytnie	waga 70 g	pieczywo pszenne zwykle 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.	15811400-0	chałka	waga 400 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 chałek
11.	15811200-8	rogale	waga 100 g	pieczywo pszenne wyborowe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą;
12.	15811200-8	rogal z cynamonem	waga 100 g	pieczywo pszenne wyborowe wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru, cynamonu i innych surowców określonych recepturą;
13.	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;
14.	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
15.	15811400-0	pizzerinka	waga 150 g	wyroby z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru, innych surowców, spulchnione drożdżami) z nadzieniem z warzywnym
16.	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/dzemu/budyniu, smażone w tłuszczu, wykańczane cukrem pudrem, zawartość cukru 15g/100, zawartość tłuszczu 10g/100g
17.	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
18.	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
19.	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.
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.	15896000-5	mrożone uszka	nadzienie kapusta i grzyby	
15.	15896000-5	mrożone kluski na parze		

Cz. 6

CZĘŚĆ 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	
2.	15220000-6	dorsz mrożony	filet bez glazury	
3.	15220000-6	morszczuk mrożony	filet bez glazury	
4.	15220000-6	morszczuk ze skórą mrożony	filet bez glazury	
5.	15220000-6	miruna mrożona	filet bez glazury	
6.	15235000-4	śledzie marynowane	filet – w wiaderkach	
7.	15233000-0	śledzie solone	filet – w wiaderkach	
8.	15234000-7	makrela wędzona	platy	
9.	15240000-2	śledzie w sosie pomidorowym w składzie min. 85g ryby	konserwa ok. 170g netto	
10.	15240000-2	śledzie w oleju w składzie min. 85 g ryby	konserwa ok. 170g netto	
11.	15240000-2	filet z makreli w sosie pomidorowym w składzie min. 50% ryby	konserwa ok. 170g netto	

12.	15240000-2	filet z makreli w oleju w składzie min. 50% ryby	konserwa ok. 170g netto	
13.	15241400-3	tuńczyk – kawałki – w sosie własnym w składzie min. 135g ryby	konserwa ok. 170g netto	

=====**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 obowiązującymi normami	uwagi
1	03142500- 3	Jaja kurze świeże – klasa L		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 Nieśłyszących i Słabosłyszących
ul. Karola Miarki 4, 47 – 400 Racibórz

W odpowiedzi na Zaprośzenie do składania ofert na **Dostawy żywności w 2024 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

Załącznik nr 3
Formularz cenowy – część I

.....
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		50	
2.	mięso wołowe – antrykot b/k kręgosłupa		20	
3.	mięso wieprzowe – od szynki (extra b/k)		100	
4.	mięso wieprzowe – karczek bez kości		200	
5.	mięso wieprzowe – łopatka bez kości		200	
6.	mięso wieprzowe – schab bez kości		50	
7.	mięso drobiowe – filet z indyka		80	
8.	mięso drobiowe – filet z kurczaka		200	
9.	udka z kurczaka		150	
10.	kurczak cały		30	
11.	porcje rosółowe (drobiowe)		250	

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

12.	szynka wędzona gotowana		30	
13.	polędwica sopocka		30	
14.	filet z indyka		30	
15.	kielbasa gruba – drobiowa szynkowa		30	
16.	kielbasa gruba – drobiowa sucha		30	
17.	kielbasa gruba – szynkowa wieprzowa		30	
18.	kielbasa gruba – golonkowa		30	
19.	kielbasa gruba – krakowska sucha		30	
20.	kielbasa gruba – szynka w galarecie		30	
21.	kielbasa gruba – szynka konserwowa		30	
22.	kielbasa gruba – salami		30	
23.	kielbasa gruba – kminkowa		30	
24.	kielbasa gruba – mielonka		30	
25.	kielbasa gruba – mortadela		30	

26.	kielbasa – surowa		30	
27.	kielbasa – biała parzona		30	
28.	kielbasa – śląska		30	
29.	kielbasa – jałowcowa		30	
30.	kielbasa – frankfurterki		30	
31.	kielbasa – toruńska		30	
32.	kielbasa – zwyczajna		30	
33.	kielbasa – parówka wieprzowa gruba		30	
34.	kielbasa – parówka wieprzowa cienka		30	
35.	kielbasa – parówka cielęca		30	
Razem NETTO z poz. 1 - 41				
stawka VAT			%
kwota VAT z poz. 1 - 41				
RAZEM BRUTTO – z poz. 1 – 41				

miejsowość data

Podpisano:

.....
 pełnomocny przedstawiciel / wykonawca

===== cz. I

.....
Wykonawca**Formularz cenowy – część II**
Oferta dla SOSWniS w Raciborzu

Część II

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	40 kg						
2.	fasola	40 kg						
3.	soczewica	10 kg						
4.	miód naturalny – wielokwiatowy jednorazowy	50 kg						
5.	olej jadalny rzepakowy	100 szt.						
6.	margaryna do smażenia i pieczenia	100 szt.						
7.	margaryna do smarowania pieczywa	50 szt.						
8.	smalec wieprzowy w kostkach	100 szt.						
9.	makaron nitka cięta	20 kg						
10.	makaron zacierka	20 kg						
11.	makaron świderki fusili	20 kg						
12.	makaron świderki z pełnego ziarna	20 kg						
13.	makaron łazanki	20 kg						
14.	makaron spaghetti typu włoski	20 kg						
15.	makaron spaghetti z pełnego ziarna	10 kg						
16.	makaron wstążki z pełnego ziarna	20 kg						

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

48.	sos sałatkowy – ziołowy/koperkowy	100 szt.						
49.	zioła prowansalskie	30 szt.						
50.	majeranek	100 szt.						
51.	pieprz ziołowy	100 szt.						
52.	kawa zbożowa rozpuszczalna	50 szt.						
53.	sól morską	10 kg						
54.	cynamon mielony	10 szt.						
55.	cukier waniliowy	30 szt.						
56.	musztarda	20 kg						
57.	pieprz czarny mielony	50 szt.						
58.	papryka słodka mielona	50 szt.						
59.	liście laurowe	50 szt.						
60.	ziele angielskie	50 szt.						
61.	kminek mielony	50 szt.						
62.	woda mineralna niegazowana	100 szt.						
63.	woda mineralna gazowana	100 szt.						
64.	herbata czarna granulowana	20 kg						
65.	kakao naturalne ciemne	10 kg						
66.	baton zbożowy musli	200 szt.						
67.	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 twardy typu gouda		10 kg	
10.	jogurt owocowy		200 litrów	
11.	kefir		60 litrów	
12.	maślanka smakowa		50 litrów	
13.	jogurt typu grecki		20 litrów	
14.	jogurt naturalny		20 litrów	
RAZEM NETTO z poz. 1 – 15				
Stawka VAT			%
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.	chałka	waga 400g		100szt.			
11.	rogale	waga 100 g		200 szt.			
12.	rogal z cynamonem	waga 100 g		200 szt.			
13.	drożdżówki – szneki z marmoladą	waga 100 g		200 szt.			
14.	drożdżówki – kołaczyki z serem	waga 100 g		200 szt.			
15.	pizzerinka	waga 150 g		200 szt.			
16.	pączki	waga 80 g		150 szt.			
17.	kołacz drożdżowy z serem	blacha 1 kg		10 kg			
18.	kołacz drożdżowy z makiem	blacha 1 kg		10 kg			
19.	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			%
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 SOSWniS w Raciborzu

Ryby przetworzone i konserwowane

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

miejsowość data

Podpisano:

.....
pełnomocny przedstawiciel / wykonawca

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 SOSWNIŚ, 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 14 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 Niestęszących i Słabostęszących
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 Nieśłyszących 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 Nieśłyszących i Słabosłyszących – Agata Tańska, e-mail: dyrektor@soswnis.pl
- 3) Administrator prowadzi operacje przetwarzania Pani/Pana danych osobowych;
- 4) Inspektorem ochrony danych osobowych u Administratora jest Tomasz Nawrocki, e-mail: ido@soswnis.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 wskazywany 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 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.

§ 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 Zaprośzenia 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. Zaprośzenie 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.