|  |
| --- |
| **ZAŁĄCZNIK NR 2 DO SIWZ** |
| **FORMULARZ OFERTY** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1............................................... | 2.............................................. | 3............................................. |
|  | (pieczątka wykonawcy/ów)  |  |

* + - 1. **DANE WYKONAWCY**

(w przypadku wykonawcy występującego indywidualnie proszę wypełnić poz. 1 w tabeli - w przypadku wykonawców ­składających ofertę wspólną, proszę wypełnić w poszczególnych pozycjach podmioty wchodzące w skład wykonawcy zbiorowego z tym że w poz. 1 proszę wyszczególnić pełnomocnika)

Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy/ów i podpisująca ofertę: ………………………..

Adres Wykonawcy/ów

|  |  |
| --- | --- |
| 1. | Pełna nazwa: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . . . . ………. . . .  |
| Adres: ulica . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . | kod . . . . . . . . .  | miejscowość . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . .  |
| tel.: . . . . . . . . . . . . . .  | NIP . . . . . . . . . . . . . . . .  | REGON . . . . . . . . . . . . . . ………………  |
| 2. | Pełna nazwa: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . . . . ………. . . .  |
| Adres: ulica . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . | kod . . . . . . . . .  | miejscowość . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . .  |
| tel.: . . . . . . . . . . . . . .  | NIP . . . . . . . . . . . . . . . .  | REGON . . . . . . . . . . . . . . ………………  |

Osoba odpowiedzialna za kontakt z Zamawiającym: .…………………………………………………

Dane teleadresowe na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem: e- mail…..………………………......………………………………………………ji o ………………………………………………..…

Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby): ……………………………………………

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

II. PRZEDMIOT OFERTY

Oferta dotyczy zamówienia publicznego przyznawanego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych, na warunkach określonych w niniejszej dokumentacji, na wybór dostawcy artykułów spożywczych, na rzecz Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 6 we Wrocławiu.

#### III. OFERTA

Oferujemy wykonanie niniejszego zamówienia publicznego według poniższej specyfikacji asortymentowej i cenowej:

**CZĘŚĆ 1 – MIĘSO, WĘDLINY**

**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Boczek wędzony, parzony, paski  | Kg | 100 |  |  |
| 2 | Frankfuterki  | Kg | 50 |  |  |
| 3 | Kabanosy wieprzowe, drobiowe cienkie, wędzone, parzone, suszone.  | Kg | 50 |  |  |
| 4 | Pieczeń rzymska z mięsa wieprzowo - wołowego , w foremce 500g | Kg | 20 |  |  |
| 5 | Karkówka wieprzowa, bez kości – świeża | Kg | 170 |  |  |
| 6 | Kiełbasa biała parzona (min zawartość mięsa wieprzowego 87 %) | Kg | 80 |  |  |
| 7 | Kiełbasa krakowska wędzona, parzona, suszona  | Kg | 70 |  |  |
| 8 | Kiełbasa śląska cienka (min zawartość mięsa wieprzowego 87 %) | Kg | 50 |  |  |
| 9 | Kiełbasa śląska wędzona, parzona  | Kg | 5 |  |  |
| 10 | Kiełbasa żywiecka drobiowo | Kg | 110 |  |  |
| 11 | Ogonówka (mięso surowe) | Kg | 10 |  |  |
| 12 | Pasztecik drobiowo - wieprzowy, pieczony z foremki 500g | Kg | 50 |  |  |
| 13 | Parówki drobiowo - wieprzowe (co najmniej 90 % mięsa) - bez MOM | Kg | 100 |  |  |
| 14 | Parówki z cięlęciną min. zaw. Mięsa 90% w tym cielęciny 17%  | Kg | 100 |  |  |
| 15 | Polędwica wieprzowa – świeża,  | Kg | 400 |  |  |
| 16 | Schab bez kości – świeży, część zasadnicza wieprzowiny  | Kg | 550 |  |  |
| 17 | Szynka wieprzowa bez kości – świeża | Kg | 600 |  |  |
| 18 | Szynka wieprzowa wiejska tradycyjnie wędzona  | Kg | 120 |  |  |
| 19 | Szynka z kotła | Kg | 120 |  |  |
| 20 | Wieprzowina - boczek b/k, bez skóry (mięso świeże, niemrożone)  | Kg | 40 |  |  |
| 21 | Wieprzowina - łopatka b/k, bez skóry (mięso świeże, nie mrożone)  | Kg | 400 |  |  |
| 22 | Wołowina - pręga wołowa bez kości – świeża | Kg | 80 |  |  |
| 23 | Wołowina b/k - rozbeft (mięso świeże, nie mrożone)  | Kg | 300 |  |  |
| 24 | Wołowina pieczeniowa –świeża | Kg | 200 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:....................................................................................................................................................)

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZĘŚĆ 2 – DRÓB**

**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Bioderko z kurczaka - gatunek I | Kg | 400 |  |  |
| 2 | Drób - udziec z indyka bez kości -gatunek I | Kg | 150 |  |  |
| 3 | Drób - udko z kurczaka -gatunek I | Kg | 150 |  |  |
| 4 | Filet gotowany z kurczaka -gatunek I | Kg | 60 |  |  |
| 5 | Filet z piersi indyka, świeży - gatunek I | Kg | 450 |  |  |
| 6 | Filet z piersi kurczaka, świeży - gatunek I | Kg | 1000 |  |  |
| 7 | Kaczka  | Kg | 40 |  |  |
| 8 | Kurczak cały  | Kg | 250 |  |  |
| 9 | Udziec z kurcząt  | Kg | 100 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:....................................................................................................................................................)

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZEŚĆ 3 - WARZYWA NIEPRZETWORZONE**

**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Biała rzodkiew | Kg | 270 |  |  |
| 2 | Burak ćwikłowy luz - podłużny, okrągły  | Kg | 1000 |  |  |
| 3 | Cebula luz  | Kg | 550 |  |  |
| 4 | Ciecierzyca  | Kg | 40 |  |  |
| 5 | Cukinia zielona  | Kg | 180 |  |  |
| 6 | Cytryny  | Kg | 300 |  |  |
| 7 | Czosnek - główki  | Szt. | 750 |  |  |
| 8 | Fasola sucha biała - Jaś mały  | Kg | 140 |  |  |
| 9 | Fasola sucha perłowa  | Kg | 120 |  |  |
| 10 | Groch nasiona suche połówki  | Kg | 100 |  |  |
| 11 | Imbir korzeń  | Kg | 10 |  |  |
| 12 | Kalarepa (bez liści)  | Szt. | 500 |  |  |
| 13 | Kapusta biała  | Kg | 800 |  |  |
| 14 | Kapusta czerwona  | Kg | 300 |  |  |
| 15 | Kapusta pekińska  | Kg | 350 |  |  |
| 16 | Kapusta włoska  | Kg | 150 |  |  |
| 17 | Kiwi - całe (bez szypułki) | Szt. | 5000 |  |  |
| 18 | Koper (w pęczkach o masie 20-30 g, bez łodyg) | Pęcz. | 1600 |  |  |
| 19 | Nać pietruszki (w pęczkach o masie 20-30 g bez łodyg)  | Pęcz. | 1600 |  |  |
| 20 | Ogórek zielony szklarniowy | Kg | 600 |  |  |
| 21 | Papryka czerwona, pomarańczowa, żółta, zielona  | Kg | 375 |  |  |
| 22 | Pieczarki | Kg | 320 |  |  |
| 23 | Pietruszka korzeniowa, luz | Kg | 460 |  |  |
| 24 | Pomidor  | Kg | 400 |  |  |
| 25 | Por  | Kg | 250 |  |  |
| 26 | Rzodkiewka (w pęczkach o masie 150 g)  | Pęcz. | 230 |  |  |
| 27 | Sałata lodowa (pakowana każda główka oddzielnie) | Szt. | 800 |  |  |
| 28 | Sałata roszponka  | Op. | 150 |  |  |
| 29 | Seler korzeniowy, luz | Kg | 550 |  |  |
| 30 | Szczypiorek świeży, denkolistny (w pęczkach o masie 20 g) | Pęcz. | 500 |  |  |
| 31 | Soczewica czerwona, brązowa  | Kg | 120 |  |  |
| 32 | Winogrona (białe i czerwone) | Kg | 1100 |  |  |
| 33 | Ananas | Szt. | 630 |  |  |
| 34 | Banany  | Kg | 3700 |  |  |
| 35 | Cebula czerwona  | Kg | 60 |  |  |
| 36 | Gruszka –odmiana Konferencja, waga 200-220 g/1szt. | Kg | 2000 |  |  |
| 37 | Jabłka deserowe soczyste, słodko - winne | Kg | 6000 |  |  |
| 38 | Kapusta kiszona sałatkowa z marchewką  | Kg | 1000 |  |  |
| 39 | Kiełki (różne gatunki: brokułu, rzerzuchy, fasolki mung, lucerny), opakowanie 200g  | Op. | 110 |  |  |
| 40 | Mango - waga 200-220 g/1szt. | Szt. | 1160 |  |  |
| 41 | Marchew, luz  | Kg | 2400 |  |  |
| 42 | Mix sałat  | Szt. | 200 |  |  |
| 43 | Ogórek kiszony pakowany w folię, słoik, wiaderko, bez konserwantów | Kg | 750 |  |  |
| 44 | Ogórek małosolny pakowany w folię, słoik, wiaderko, bez konserwantów | Kg | 200 |  |  |
| 45 | Pomelo | Szt. | 1200 |  |  |
| 46 | Pomidor koklajlowy – świeże, czyste, zdrowe o średnicy do 3 cm | Kg | 200 |  |  |
| 47 | Rukola (opakowanie min. 500g)  | Szt. | 125 |  |  |
| 48 | Ziemniaki jadalne obrane o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm  | Kg | 300 |  |  |
| 49 | Ziemniaki późne jadalne luz  | Kg | 10000 |  |  |
| 50 | Zioła w doniczkach - świeże (bazylia, mięta ,melisa, oregano, tymianek)  | Szt. | 150 |  |  |
| **OWOCE I WARZYWA SEZONOWE** |
| 1 | Arbuz  | Kg | 600 |  |  |
| 2 | Bakłażan, świeży | Kg | 20 |  |  |
| 3 | Botwina  | Pęcz. | 200 |  |  |
| 4 | Brzoskwinia  | Kg | 700 |  |  |
| 5 | Dynia  | Kg | 250 |  |  |
| 6 | Fasolka szparagowa zielona, żółta | Kg | 150 |  |  |
| 7 | Kapusta biała młoda | Kg | 210 |  |  |
| 8 | Kalafior  | Kg | 100 |  |  |
| 9 | Malina op. 200 g | Op. | 450 |  |  |
| 10 | Mandarynka  | Kg | 1050 |  |  |
| 11 | Marchew wczesna z natką, luz | Kg | 150 |  |  |
| 12 | Nektarynki | Kg | 800 |  |  |
| 13 | Ogórek zielony - gruntowy (dostarczany w okresie V-VIII) | Kg | 500 |  |  |
| 14 | Pomarańcza | Kg | 1800 |  |  |
| 15 | Sałata masłowa  | Szt. | 350 |  |  |
| 16 | Seler korzeniowy młody z natką  | Szt. | 40 |  |  |
| 17 | Seler naciowy | Szt. | 220 |  |  |
| 18 | Truskawki  | Kg | 200 |  |  |
| 19 | Borówka amerykańska | Kg | 100 |  |  |
| 20 | Brzoskwinia paraquayo  | Kg | 300 |  |  |
| 21 | Jagoda świeża  | Kg | 30 |  |  |
| 22 | Lubczyk świeży/peczek | Pęcz. | 600 |  |  |
| 23 | Melon żółty  | Szt. | 50 |  |  |
| 24 | Morele  | Kg | 280 |  |  |
| 25 | Śliwka odmiany: Węgierska zwykła, Węgierka Dąbrowicka, Cacanska Rana, President, Elena Bluefre, Lepotica, Opal, Brzoskwiniowa, Stanley  | Kg | 1100 |  |  |
| 26 | Ziemniaki młode jadalne luz  | Kg | 1300 |  |  |
| 27 | Brokuł **-** cały, bez liści, świeży | Szt. | 350 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:....................................................................................................................................................)

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZEŚĆ 4 – NABIAŁ**

**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Drożdże 100 g bez konserwantów  | Szt. | 50 |  |  |
| 2 | Jogurt naturalny min. 2% tłuszczu lub powyżej | Szt. | 500 |  |  |
| 3 | Jogurt naturalny typu greckiego o zawartości tłuszczu 10% | Szt. | 2601 |  |  |
| 4 | Masło ekstra bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 82,5% tł. | Szt. | 2700 |  |  |
| 5 | Masło klarowane bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 99,8% tł. mlecznego  | Szt. | 350 |  |  |
| 6 | Mleko świeże - **worek, 2% tł.**  | Szt. | 7000 |  |  |
| 7 | Mleko świeże, pasteryzowane, normalizowane (karton) 3,2% tł. | Szt. | 300 |  |  |
| 8 | Ser Feta  | Szt. | 160 |  |  |
| 9 | Ser salami | Kg | 40 |  |  |
| 10 | Ser biały półtłusty, **NIE KRAJANKA**  | Szt. | 600 |  |  |
| 11 | Ser typu mozarella  | Szt. | 400 |  |  |
| 12 | Ser parmezan  | Kg | 20 |  |  |
| 13 | Ser żółty, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i holendersko - szwajcarskiego,  | Szt. | 215 |  |  |
| 14 | Serek naturalny,waniliowy /homogenizowany - opakowanie - wiaderko. | Szt. | 700 |  |  |
| 15 | Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 12% tł. | Szt. | 280 |  |  |
| 16 | Śmietana - 18 % tłuszczu homogenizowana | Szt. | 350 |  |  |
| 17 | Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18% tł. UHT (do zup i sosów)  | Szt. | 100 |  |  |
| 18 | Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniej niż 36% UHT,  | Szt. | 60 |  |  |
| 19 | Serek mascarpone | Szt. | 60 |  |  |
| 20 | Serek almette naturalny | Szt. | 60 |  |  |
| 21 | Serek pleśniowy | Szt. | 80 |  |  |
| 22 | Serek kozi | Szt. | 110 |  |  |
| 23 | Serek ziarnisty | Szt. | 200 |  |  |
| 24 | Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 30% tł. UHT (do zup i sosów) | Szt. | 650 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:..................................................................................................................................................................)

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZEŚĆ 5 – ART. OGÓLNOSPOŻYWCZE**

**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Bazylia otarta 100%  | Op. | 15 |  |  |
| 2 | Baton musli owocowy (jabłkowy, malinowy, morelowy) | Szt. | 1150 |  |  |
| 3 | Biszkopty | Op. | 500 |  |  |
| 4 | Chrupki kukurydziane (opakowanie gramatura 70-100g) | Szt. | 800 |  |  |
| 5 | Cukier brązowy nierafinowany, niekarmelizowany  | Szt. | 100 |  |  |
| 6 | Cukier kryształ  | Szt. | 550 |  |  |
| 7 | Cukier puder  | Szt. | 20 |  |  |
| 8 | Cukier z naturalną wanilią  | Kg | 30 |  |  |
| 9 | Cynamon mielony - przyprawa korzenna bez dodatków | Op. | 20 |  |  |
| 10 | Cząber suszony  | Op. | 8 |  |  |
| 11 | Herbatniki  | Op. | 5000 |  |  |
| 12 | Ciasteczka owsiane  | Op. | 1150 |  |  |
| 13 | Estragon suszony  | Op. | 20 |  |  |
| 14 | Goździki całe | Op. | 14 |  |  |
| 15 | Herbata czarna expresowa | Op. | 50 |  |  |
| 16 | Kasza jaglana  | Kg | 100 |  |  |
| 17 | Imbir mielony 100%  | Op. | 30 |  |  |
| 18 | Kakao naturalne w proszku 100% ziarna kakaowca | Szt. | 150 |  |  |
| 19 | Kasza gryczana niepalona  | Op. | 100 |  |  |
| 20 | Kasza gryczana prażona | Op. | 100 |  |  |
| 21 | Kasza jaglana 4 x 100 g | Op. | 300 |  |  |
| 22 | Kasza jęczmienna 4 x 100g  | Op. | 200 |  |  |
| 23 | Kasza jęczmienna pęczak | Op. | 120 |  |  |
| 24 | Kasza pęczak w woreczkach 4 x 100 g | Op. | 200 |  |  |
| 25 | Kasza jęczmienna średnia perłowa wiejska | Op. | 230 |  |  |
| 26 | Kasza kukurydziana  | Op. | 50 |  |  |
| 27 | Kasza kuskus  | Op. | 220 |  |  |
| 28 | Kasza kuskus 4 x 100g | Op. | 120 |  |  |
| 29 | Kasza manna pszenna błyskawiczna | Op. | 210 |  |  |
| 30 | Kminek mielony 100% | Op. | 30 |  |  |
| 31 | Kurkuma 100%  | Op. | 25 |  |  |
| 32 | Liść laurowy - w całości  | Op. | 110 |  |  |
| 33 | Lubczyk - liść suszony otarty | Op. | 180 |  |  |
| 34 | Majeranek otarty 100% | Op. | 130 |  |  |
| 35 | Mąka (skrobia) ziemniaczana  | Kg | 240 |  |  |
| 36 | Mąka pszenna tortowa typu 550 | Kg | 240 |  |  |
| 37 | Morela suszona, niesiarkowana  | Kg | 10 |  |  |
| 38 | Oliwa extra vergin o łagodnym smaku w ciemnych szklanych butelkach | Op. | 80 |  |  |
| 39 | Otręby jęczmienne, żytnie, owsiane, orkiszowe | Kg | 110 |  |  |
| 40 | Oregano otarte | Op. | 28 |  |  |
| 41 | Papryka mielona słodka/ostra 100% | Op. | 50 |  |  |
| 42 | Pieprz cytrynowy, mielony | Op. | 80 |  |  |
| 43 | Pieprz czarny mielony 100% | Op. | 110 |  |  |
| 44 | Pieprz ziołowy mielony 100% | Op. | 80 |  |  |
| 45 | Pomidory suszone z bazylią i czosnkiem (przyprawa)  | Op. | 510 |  |  |
| 46 | Pomidory suszone w zalewie (w oliwie) | Op. | 120 |  |  |
| 47 | Sól morska jodowana  | Op. | 200 |  |  |
| 48 | Sól z obniżoną zawartością sodu  | Op. | 200 |  |  |
| 49 | Śliwka suszona, niesiarkowana | Kg | 10 |  |  |
| 50 | Tymianek otarty  | Op. | 20 |  |  |
| 51 | Wafle ryżowe naturalne i wieloziarniste | Op. | 200 |  |  |
| 52 | Woda źródlana niegazowana  | Op. | 1600 |  |  |
| 53 | Ziarna dyni łuszczone  | Kg | 20 |  |  |
| 54 | Ziarna sezamu oczyszczonego | Kg | 11 |  |  |
| 55 | Ziarna słonecznika łuszczone  | Kg | 18 |  |  |
| 56 | Ziele angielskie w całości  | Op. | 35 |  |  |
| 57 | Curry-przyprawa | Op. | 9 |  |  |
| 58 | Czosnek granulowany | Op. | 200 |  |  |
| 59 | Czosnek niedźwiedzi | Op. | 70 |  |  |
| 60 | Gałka muszkatałowa mielona | Op. | 10 |  |  |
| 61 | Grysik kukurydziany | Kg | 50 |  |  |
| 62 | Galaretka owocowa  | Op. | 30 |  |  |
| 63 | Herbata owocowa ekspresowa naturalna - różne smaki | Op. | 300 |  |  |
| 64 | Herbata ziołowa ekspresowa - różne smaki | Op. | 1000 |  |  |
| 65 | Kasza gryczana prażona 4x100g | Op. | 200 |  |  |
| 66 | Kalendarz adwentowy | Szt. | 300 |  |  |
| 67 | Kawa zbozowa typu INKA (bez dodatków smakowych, cukru, mleka) | Op. | 100 |  |  |
| 68 | Kmin rzymski  | Szt. | 7 |  |  |
| 69 | Kminek ziarna 100% | Op. | 4 |  |  |
| 70 | Czekolada mleczna - figurka mikołaj, jajko  | Szt. | 600 |  |  |
| 71 | Makaron drobny (gwiazdeczki, małe muszelki, literki, w kształcie ryżu)  | Op. | 400 |  |  |
| 72 | Makaron 4-jajeczny/kg mąki - różne formy | Szt. | 200 |  |  |
| 73 | Pierniczki świąteczne | Szt. | 300 |  |  |
| 74 | Makaron pełne ziarno- z przemiału całego ziarna pszenicy, różne kształty | Kg | 250 |  |  |
| 75 | Makaron ryżowy z ryżu | Szt. | 100 |  |  |
| 76 | Makaron kolorowy  | Szt. | 350 |  |  |
| 77 | Makrela w pomidorach , w oleju  | Szt. | 150 |  |  |
| 78 | Masło orzechowe  | Szt. | 10 |  |  |
| 79 | Mąka kukurydziana  | Kg | 30 |  |  |
| 80 | Mąka orkiszowa | Kg | 60 |  |  |
| 81 | Mąka pszenna pełnoziarnista | Kg | 20 |  |  |
| 82 | Mąka ryżowa | Kg | 40 |  |  |
| 83 | Mąka żytnia, razowa | Kg | 60 |  |  |
| 84 | Miód 100% naturalny  | Op. | 300 |  |  |
| 85 | Olej kokosowy nierafinowany | Op. | 20 |  |  |
| 86 | Olej lniany | Op. | 50 |  |  |
| 87 | Olej rzepakowy | Op. | 550 |  |  |
| 88 | Olej z pestek winogron | Op. | 20 |  |  |
| 89 | Orzechy nerkowca  | Op. | 30 |  |  |
| 90 | Migdały kalifornijskie , całe , duże i słodkie | Op. | 30 |  |  |
| 91 | Orzechy laskowe łuskane | Op. | 26 |  |  |
| 92 | Orzechy włoskie łuskane  | Op. | 26 |  |  |
| 93 | Płatki ryżowe  | Op. | 100 |  |  |
| 94 | Pieprz czarny ziarno | Op. | 10 |  |  |
| 95 | Płatki jęczmienne, żytnie, pełnoziarniste  | Op. | 100 |  |  |
| 96 | Płatki kukurydziane | Op. | 100 |  |  |
| 97 | Płatki owsiane  | Op. | 100 |  |  |
| 98 | Proszek do pieczenia  | Op. | 10 |  |  |
| 99 | Przyprawa do rosołu/zup (bez glutaminianu sodu) 100% naturalna | Op. | 150 |  |  |
| 100 | Przyprawa do gulaszu  | Op. | 20 |  |  |
| 101 | Przyprawa do ryb(bez glutaminianu sodu)100% naturalna | Op. | 70 |  |  |
| 102 | Rodzynki bez SO2  | Op. | 30 |  |  |
| 103 | Rozmaryn suszony | Op. | 10 |  |  |
| 104 | Rogaliki - croissant (czekoladowe , waniliowe , kokosowe , oreo) | Op. | 550 |  |  |
| 105 | Ryż naturalny biały | Kg | 350 |  |  |
| 106 | Ryż parboliczny 4 x 100g  | Op. | 1000 |  |  |
| 107 | Ryż parboliczny  | Op. | 200 |  |  |
| 108 | Ryż basmati 4 x 100g  | Op. | 360 |  |  |
| 109 | Ryż dziki | Kg | 40 |  |  |
| 110 | Ryż dziki 4 x 100g  | Op. | 80 |  |  |
| 111 | Ryż brązowy  | Kg | 40 |  |  |
| 112 | Ryż brązowy (w woreczkach 4 x 100g) | Op. | 80 |  |  |
| 113 | Soda oczyszczona | Op. | 20 |  |  |
| 114 | Stewia  | Op. | 10 |  |  |
| 115 | Syrop klonowy | Op. | 70 |  |  |
| 116 | Zioła prowansalskie | Op. | 30 |  |  |
| 117 | Żurawina, suszona żurawina 60%, cukier trzcinowy 39 % | Kg | 32 |  |  |
| 118 | Żelatyna spożywcza | Op. | 50 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:........................................................................................................................................................................................)

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZEŚĆ 6 - MROŻONKI**

**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Brokuły głęboko mrożone – różyczki | Op. | 195 |  |  |
| 2 | Brukselka głęboko mrożona  | Op. | 30 |  |  |
| 3 | Czarna porzeczka głęboko mrożona. bez szypułek | Op. | 100 |  |  |
| 4 | Kukurydza ziarno | Op. | 52 |  |  |
| 5 | Czerwona porzeczka głęboko mrożona. bez szypułek | Op. | 60 |  |  |
| 6 | Fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona, żółta-cieta | Op. | 60 |  |  |
| 7 | Groszek zielony głęboko mrożony | Op. | 60 |  |  |
| 8 | Jagoda głęboko mrożona, bez szypułek | Op. | 45 |  |  |
| 9 | Kalafior głęboko mrożony – różyczki | Op. | 150 |  |  |
| 10 | Jeżyna mrożona bez szypułek  | Op. | 30 |  |  |
| 11 | Malina głęboko mrożona - bez szypułek | Op. | 110 |  |  |
| 12 | Marchewka młoda mini głęboko mrożona (Karotka-paluszek) | Op. | 150 |  |  |
| 13 | Mieszanka kompotowa głęboko mrożona (truskawki, czarne porzeczki, wiśnie bez pestek, śliwki) | Op. | 160 |  |  |
| 14 | Mieszanka warzyw głeboko mrożona - 7 składnikowa (marchew, pietruszka, seler, por, brukselka, fasolka szparagowa, groszek zielony, kalafior, brokuł) | Op. | 235 |  |  |
| 15 | Szczaw w liściach | Op. | 100 |  |  |
| 16 | Mieszanka warzywna głęboko mrożona marchew z groszkiem - marchew kostka, groch zielony | Op. | 130 |  |  |
| 17 | Szpinak głęboko mrożony – rozdrobniony | Op. | 118 |  |  |
| 18 | Śliwka mrożona bez pestek głęboko mrożona | Op. | 30 |  |  |
| 19 | Truskawka głęboko mrożona, bez szypułek | Op. | 400 |  |  |
| 20 | Włoszczyzna głęboko mrożona - krojona w paski (marchew, pietruszka, seler, por) | Op. | 865 |  |  |
| 21 | Wiśnia mrożona/bez pestek  | Op. | 40 |  |  |
| 22 | Mieszanka chińska/pędy bambusa, grzyby | Op. | 60 |  |  |
| 23 | Warzywa na patelnię – bukiet warzyw mrożonych  | Op. | 200 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:....................................................................................................................................................)

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZEŚĆ 7 – RYBY**

**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Filet z dorsza atlantyckiego bez skóry (Gadus Morhua) SHP - 2% glazury  | Kg | 290 |  |  |
| 2 | Łosoś bez skóry filet PREMIUM bez ości glazura max 5%  | Kg | 260 |  |  |
| 3 | Łosoś świeży filet  | Kg | 80 |  |  |
| 4 | Łosoś wędzony, produkt mrożony, świeży, z połowu (nie hodowlany) | Kg | 25 |  |  |
| 5 | Makrela wędzona  | Kg | 35 |  |  |
| 6 | Miruna nowozelandzka (filet) b/s shpvc - produkt mrożony, świeży, glazura max 5%  | Kg | 800 |  |  |
| 7 | Miruna patagońska z/s shp - produkt mrożony, świeży, glazura max 5 %  | Kg | 87 |  |  |
| 8 | Mintaj (filet mrożony bez skóry), kl. I, max 5% glazury  | Kg | 250 |  |  |
| 9 | Polędwiczki z dorsza atlantyckiego -produkt mrożony, świeży, niepoddany żadnym procesom utrwalającym, o bardzo wysokich walorach sensorycznych tj. barwie smaku, bez glazury, z połowu (nie hodowlana)  | Kg | 400 |  |  |
| 10 | Filet z mintaja - produkt mrożony, bez glazury, z połowu (nie hodowlana)  | Kg | 500 |  |  |
| 11 | Mintaj w panierce wytwarzane w 100 % z całego fileta, z zagwarantowanym brakiem ości  | Kg | 500 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:....................................................................................................................................................)

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZEŚĆ 8 - PIECZYWO**

**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Bułka grahamka,  | Szt. | 2200 |  |  |
| 2 | Bułka tarta | Szt. | 300 |  |  |
| 3 | Bułka weka (krojona) | Szt. | 650 |  |  |
| 4 | Bułka kajzerka | Szt. | 5000 |  |  |
| 5 | Chleb 7 ziaren (krojony) żytni (mąka typ 720) lub pszenno (mąka typ 750) - żytni | Szt. | 4000 |  |  |
| 6 | Pączek z marmoladą, oponka  | Szt. | 1700 |  |  |
| 7 | Bułka drożdżowa z dżemem, z serem, z makiem, z budyniem | Szt. | 2000 |  |  |
| 8 | Bułka maślana lub rogalik maślany | Szt. | 1000 |  |  |
| 9 | Ciabatta, z ziarnem  | Szt. | 2500 |  |  |
| 10 | Bułka maślana mini | Szt. | 2099 |  |  |
| 11 | Chałka | Szt. | 2002 |  |  |
| 12 | Chleb żytni | Szt. | 1080 |  |  |
| 13 | Chleb graham  | Szt. | 1001 |  |  |
| 14 | Chleb razowy wypiekany z mąki żytniej, razowej ze śliwką, ze słonecznikiem | Szt. | 508 |  |  |
| 15 | Brioszka - bułka maślana  | Szt. | 1000 |  |  |
| 16 | Chleb zwykły pszenno-żytni typu baltonowski lub inny podobny (krojony) | Szt. | 1300 |  |  |
| 17 | Chałka mała kwadratowa | Szt. | 200 |  |  |
| 18 | Swiderek maślany  | Szt. | 1510 |  |  |
| 19 | Bagietka mała  | Szt. | 100 |  |  |
| 20 | Bagietka z ziarnem  | Szt. | 200 |  |  |
| 21 | Chleb jaglany | Szt. | 100 |  |  |
| 22 | Rogal, kosz plastikowy, czysty, bez zanieczyszczeń, nieuszkodzony. | Szt. | 1000 |  |  |
| 23 | Chleb wiejski forma 600 g | Szt. | 100 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:....................................................................................................................................................)

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZEŚĆ 9 – SOKI I PRZETWORY**

**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Ananas plastry w lekkim syropie  | Szt. | 60 |  |  |
| 2 | Brzoskwinie połówki bez skóry w lekkim syropie  | Szt. | 40 |  |  |
| 3 | Groszek konserwowy (puszka, słoik)  | Szt. | 60 |  |  |
| 4 | Koncentrat pomidorowy 30% - (bez konserwantów) – słoik  | Szt. | 300 |  |  |
| 5 | Barszcz czerwony (w płynie) bez konserwantów  | Szt. | 20 |  |  |
| 6 | Chrzan tarty naturalny (min. 75% zawartość chrzanu) – słoik  | Szt. | 150 |  |  |
| 7 | Dżem różne smaki (o zawartości owoców min.70%) słodzony zagęszczonym syropem owocowym  | Op. | 100 |  |  |
| 8 | Ekologiczny syrop owocowy (z ekologicznych owoców min. 50% i cukru trzcinowego 50%) - różne smaki  | Szt. | 20 |  |  |
| 9 | Fasolka konserwowa (biała/czerwona) niemodyfikowana genetycznie  | Szt. | 200 |  |  |
| 10 | Fasolka konserwowa (biała/czerwona) niemodyfikowana genetycznie  | Szt. | 600 |  |  |
| 11 | Ketchup — koncentrat pomidorowy min 85% | Szt. | 70 |  |  |
| 12 | Konfitura niskosłodzona pasteryzowana /min. 60g owoców/100g produktu/jagodowa, morelowa z owoców leśnych, wiśniowa, brzoskwiniowa, malinowa  | Szt. | 120 |  |  |
| 13 | Kukurydza konserwowa złocista (puszka, słoik) niemodyfikowana genetycznie  | Szt. | 130 |  |  |
| 14 | Kukurydza konserwowa złocista (puszka, słoik) niemodyfikowana genetycznie  | Szt. | 800 |  |  |
| 15 | Majonez  | Szt. | 130 |  |  |
| 16 | Mleko kokosowe 14-17% tłuszczu  | Szt. | 100 |  |  |
| 17 | Musztarda stołowa, sarepska  | Szt. | 100 |  |  |
| 18 | Oliwki bez pestek czarne /zielone w naturalnej zalewie  | Op. | 60 |  |  |
| 19 | Peperonata - kompozycja pokrojonej żółtej i czerwonej papryki w aromatycznej zalewie pomidorowej z dodatkiem cebuli i oleju  | Szt. | 50 |  |  |
| 20 | Passata, pulpa pomidorowa (pomidory bez skóry, bez konserwantów)  | Szt. | 300 |  |  |
| 21 | Passata, pulpa pomidorowa (pomidory bez skóry, bez konserwantów) | Szt. | 40 |  |  |
| 22 | Pomidory całe (bez skóry) /kostka naturalne 100% (puszka)  | Szt. | 100 |  |  |
| 23 | Powidła różne owoce - przetwór otrzymany z owoców, odpowiednio smarownej konsystencji | Szt. | 20 |  |  |
| 24 | Powidła śliwkowe - przetwór otrzymany ze śliwek, o odpowiednio smarownej konsystencji  | Szt. | 20 |  |  |
| 25 | SOK 100% multiwitamina (z zagęszczonego soku, bez dodatku cukru i substancji słodzących)  | Szt. | 1150 |  |  |
| 26 | Sok 100% pomarańczowy (z zagęszczonego soku, bez dodatku cukru i substancji słodzących)  | Szt. | 1150 |  |  |
| 27 | Sok karotka 100% (bez dodatku cukru i substancji słodzących)  | Szt. | 1550 |  |  |
| 28 | Sok owocowy 100% - różne smaki  | Szt. | 1200 |  |  |
| 29 | Sok owocowy naturalny 100%(czarny bez, malina, jagody goya)  | Szt. | 100 |  |  |
| 30 | Sok tłoczony, pasteryzowany, 100% bez dodatku cukru, naturalnie mętny (różne smaki) | Szt. | 1000 |  |  |
| 31 | Sos sojowy jasny, ciemny | Szt. | 140 |  |  |
| 32 | Szczaw konserwowy  | Szt. | 200 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:....................................................................................................................................................)

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZEŚĆ 10 - WYROBY GARMAŻERYJNE**

**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Gołąbki z ryżem i mięsem - produkt świeży (niemrożony) | Kg | 1500 |  |  |
| 2 | Kluski sląskie - produkt świeży, niemrożony | Kg | 500 |  |  |
| 3 | Kluski śląskie nadziewane mięsem - produkt świeży, niemrożony | Kg | 550 |  |  |
| 4 | Knedle ze śliwkami, truskawkami - produkt świeży, niemrożony | Kg | 200 |  |  |
| 5 | Kopytka - produkt świeży, niemrożony | Kg | 300 |  |  |
| 6 | Krokiety z serem i grzybami, z mięsem, z kapustą i mięsem, ze szpinakiem- produkt świeży, niemrożony | Kg | 150 |  |  |
| 7 | Naleśniki z jabłkiem - produkt świeży, niemrożony | Kg | 120 |  |  |
| 8 | Naleśniki z serem - produkt świeży, niemrożony | Kg | 1500 |  |  |
| 9 | Paszteciki z mięsem - produkt świeży, niemrożony | Kg | 500 |  |  |
| 10 | Pierogi leniwe - produkt świeży, niemrożony | Kg | 1000 |  |  |
| 11 | Pierogi ruskie ręcznie klejone - produkt świeży (niemrożony) | Kg | 1700 |  |  |
| 12 | Pierogi z mięsem i kapustąręcznie klejone - produkt świeży (niemrożony)  | Kg | 1000 |  |  |
| 13 | Pierogi z jagodami ręcznie klejone - produkt świeży, niemrożony | Kg | 200 |  |  |
| 14 | Pierogi z kapustą i pieczarkami ręcznie klejone - produkt świeży (niemrożony) | Kg | 130 |  |  |
| 15 | Pierogi z mięsem ręcznie klejone -produkt świeży (niemrożony)  | Kg | 1100 |  |  |
| 16 | Pierogi z truskawkami ręcznie klejone - produkt świeży (niemrożony)  | Kg | 150 |  |  |
| 17 | Pierogi ze szpinakiem ręcznie klejone - produkt świeży (niemrożony)  | Kg | 1000 |  |  |
| 18 | Samosy z warzywami - produkt świeży (niemrożony)  | Kg | 200 |  |  |
| 19 | Uszka z grzybami - produkt świeży (niemrożony)  | Kg | 300 |  |  |
| 20 | Uszka z pieczarkami - produkt świeży (niemrożony)  | Kg | 150 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:....................................................................................................................................................)

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZEŚĆ 11 – JAJA KURZE**

**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | **Jaja kurze EKOLOGICZNE-** zgodne z klasą I A z systemu chowu 0 - duże - L | Szt. | 18 000 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:....................................................................................................................................................)

w tym cena netto …………………………………………………………

**CZEŚĆ 12 – SOKI JEDNODNIOWE**

**Parametry asortymentu oraz gramatury opakowań określone są w Załączniku nr 1 do SIWZ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **NAZWA TOWARU** | **MIARA** | **ILOŚĆ** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6=4x5** |
| 1 | Soki jednodniowe trzy lub więcej składnikowe - tłoczone na zimno (nie z sokowirówki), Zawierające w składzie tylko owoce i warzywa, Niepoddane procesowi pasteryzacji tzw. Jednodniowe 3 lub więcej składnikowe. Dostarczane w opakowaniach 3 litrowych. | L | 1000 |  |  |
| **SUMA** |  |

(słownie:....................................................................................................................................................)

w tym cena netto …………………………………………………………

# IV. POTWIERDZENIE SPEŁNIANIA WYMOGÓW ZAMAWIAJĄCEGO

1. Cena oferty obejmuje pełny zakres przedmiotu zamówienia objęty dokumentacją proceduralną - uwzględnia ona wszystkie koszty wykonania zamówienia.
2. Zamówienie wykonamy w terminie wymaganym przez Zamawiającego.
3. Oświadczamy, że przystępując do niniejszego postępowania zapoznaliśmy się z wszelkimi dokumentami, w tym ze SIWZ, projektami umów i przyjmujemy je bez zastrzeżeń.
4. Oświadczamy, że uwzględniliśmy zmiany i dodatkowe ustalenia wynikłe w trakcie niniejszej procedury stanowiące integralną część SIWZ, wyszczególnione we wszystkich pismach wymienionych między Zamawiającym a Wykonawcami oraz publikowanymi na stronie internetowej Zamawiającego.
5. Oświadczamy, że uważamy się związani ofertą na czas wskazany w SIWZ.
6. Zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
7. Osobą upoważnioną do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących realizacji umowy jest ........................................................................................................................., e-mail: ………………..……...........................… tel.: .....................................................
8. Następujące części zamówienia publicznego:
9. ........................................................................................................................................
10. ........................................................................................................................................

zamierzamy powierzyć następującym podwykonawcom (imię nazwisko, nazwa i siedziba):

1. ........................................................................................................................................
2. ........................................................................................................................................
3. Oświadczamy, że posiadamy status /nie posiadamy statusu\* mikroprzedsiębiorstwa bądź małego lub średniego przedsiębiorstwa
4. Oferta została złożona na .............. kolejno ponumerowanych stronach.

***\* niepotrzebne skreślić***

*(Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR.*

*Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.*

*Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR).*

.......................... ......................................................
miejscowość, data pieczęć i podpis upoważnionych

przedstawicieli Wykonawcy

|  |
| --- |
| **ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SIWZ** |
| OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA I SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU |

|  |
| --- |
| **Przystępując do postępowania na Wybór dostawców artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 6 we Wrocławiu**  |
| działając w imieniu Wykonawcy:………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………(podać nazwę i adres Wykonawcy)Prawidłowość poniższych oświadczeń, potwierdzam własnoręcznym podpisem, świadom odpowiedzialności karnej wynikającej z art. 247 kodeksu karnego. |
| **Oświadczam1) , że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania i spełniam warunki udziału w postępowaniu.**  ……………………………………… ................................................................................................... pieczęć Wykonawcy data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy |
| **Oświadczam 2) , że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. 24, ust 1, pkt……… lub art. 24, ust. 5, pkt 2 i 4, ustawy Pzp *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 ustawy Pzp).* Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze**: …………………………………………………………………………………………..…………………...........……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………...…………………………………………………………………………………………..…………………...........…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….. ……………………………………… ................................................................................................... pieczęć Wykonawcy data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy |
| **Informacja w związku z poleganiem na zasobach innych podmiotów****Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w rozdz. V SIWZ polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)***Oświadczenie dotyczące podmiotu, na którego zasoby powołuje się wykonawca****Oświadczam, że w stosunku do ww. podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia** ……………………………………… ................................................................................................... pieczęć Wykonawcy data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy |

**UWAGA:**

**1), 2) – należy podpisać właściwą cześć Oświadczenia**

|  |
| --- |
| **ZAŁĄCZNIK NR 4 DO SIWZ** |
| **PROJEKT UMOWY NA WYKONANIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO** |

Zawarta w dniu …………………… 2020 roku we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 897-13-83-551 – w imieniu i na rzecz której działa **Halina Godlewska** - Dyrektor Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 6 we Wrocławiu,
z siedzibą we Wrocławiu, przy ul. K. I. Gałczyńskiego 8 - na podstawie pełnomocnictwa nr ................. z dnia ......................

zwaną w dalszej części umowy **ZAMAWIAJĄCYM**

a

………………………………………

reprezentowaną przez:

………………………………………

zwanym w dalszej części umowy **WYKONAWCĄ**

Umowa zostaje zawarta na mocy przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 6 we Wrocławiu - w trybie przetargu nieograniczonego.

§ 1

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca, realizując jej przedmiot, zobowiązuje się do sprzedaży i przenoszenia na Zamawiającego, własności artykułów spożywczych, asortymentowo określonych w SIWZ i złożonej przez siebie ofercie na wykonanie ww. zamówienia, a Zamawiający zobowiązuje się dostarczone artykuły odbierać i płacić Wykonawcy umówioną cenę.
2. Szczegółowy zakres zamówienia, w tym rodzaj asortymentu, jego ilość i jakość, zawarte są w SIWZ oraz ofercie Wykonawcy złożonej w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego i stanowią one integralną część umowy.

§ 2

1. Wykonawca powinien zachować odpowiednie warunki transportu i przechowywania dostarczanego towaru.
2. Wykonawca dostarczy towar transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Użyty do przewozu środek transportu będzie uwzględniać właściwość towaru i zabezpieczy jego jakość przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi i uszkodzeniami.
3. Wykonawca zabezpieczy artykuły na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość towaru – w tym za braki i wady powstałe w czasie transportu.
4. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić decyzje wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej, dopuszczające środki transportu, do przewożenia żywności (z użyciem których Wykonawca dokonuje dostaw na rzecz Zamawiającego).
5. Wszyscy pracownicy Wykonawcy mający bezpośredni kontakt z dostarczaną na rzecz Zamawiającego żywnością, muszą posiadać aktualne, określone przepisami *Ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi*, orzeczenia lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych potwierdzające brak przeciwwskazań do wykonywania pracy przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca zobowiązuje się do okazania w razie potrzeby wszystkich niezbędnych badań Zamawiającemu.
6. Dostawa będzie realizowana na telefoniczne lub mailowe (droga elektroniczna) zapotrzebowanie. Zamówienie, z określeniem jego zakresu i wielkości, będzie składane najpóźniej w dniu poprzedzającym fizyczną dostawę do siedziby Zamawiającego, do godz. 13.00.

1. Z uwagi na istniejące warunki przechowywania i magazynowania wydawanie zakupionych artykułów odbywać się będzie z poszanowaniem następujących godzin dostawy:
2. Mięso wieprzowe, wołowe, drób dostarczane w przeddzień przygotowywania do obiadu lub w danym dniu w godz. 6.00 -7.00;
3. Świeża wędlina dostarczana w dniu przygotowywania posiłku tj. w godz. 6.00 -7.00
4. Pieczywo dostarczone codziennie w godz. 6.00 -6.30;
5. Warzywa i owoce, dostarczana codziennie do godz.8.00
6. Jajka dostarczane w dniu zamówienia w godz. od 7.00 do 12.00;
7. Świeże produkty cukiernicze dostarczane wg zamówienia do godz.8.00;
8. Mleko i wyroby mleczne dostarczane w godz. 6.00 -6.30;
9. Mrożonki /owoce i warzywa/dostarczane do godz. 10.00;
10. Wyroby garmażeryjne w dniu wydawania posiłku w godz. 7.00-9.30
11. Art. ogólnospożywcze codziennie w godz. 7.00-9.00
12. Ryby dostarczane w przeddzień przygotowywania do obiadu lub w danym dniu w godz. 6.00 -7.30;

*Odpowiedni zapis dotyczący godzin dostaw danego asortymentu znajdzie się w umowie podpisywanej przez Wykonawcę wybranego do realizacji danej części zamówienia publicznego.*

1. W wypadkach nagłych Zamawiający zastrzega sobie gotowość w cyklu stałym z czasem dowozu do 3 h od momentu złożenia zamówienia.
2. Wszelkie koszty transportu, wydania towaru oraz jego ubezpieczenia na czas transportu do siedziby Zamawiającego ponosi Wykonawca.
3. Wykonawca zobowiązuje się do wyładowania zamówionego towaru oraz wniesienia
i zeskładowania go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

§ 3

1. Dostarczone artykuły muszą charakteryzować się bieżącą przydatnością do spożycia.
2. Dostarczane artykuły ogólnospożywcze muszą być: wolne od uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, transportu i pakowania, bez jakichkolwiek oznak chorób, objawów zepsucia i zmian, wolne od zanieczyszczeń obcych, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.
3. Artykuły będą dostarczane w opakowaniach zabezpieczających jakość handlową i zdrowotną dostarczonych towarów i odpowiadających warunkom transportu, odbioru i przechowywania, przystosowanym do tego transportem Wykonawcy, zgodnie z obowiązującymi wymogami GMP oraz systemu HACCP i przekazane osobom upoważnionym do odbioru.
4. Artykuły będą posiadały na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
5. Artykuły będące przedmiotem zamówienia będą świeże, z aktualnym terminem przydatności do spożycia, wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących przepisów, m.in.
6. **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2017 poz. 149 ze zm.)**
7. **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych**
8. **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730)**
9. **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774)**
10. **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności**
11. **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29 ze zm.)**
12. **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004**
13. **Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21 sierpnia 2013 r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w odniesieniu do informacji dotyczących braku lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności**
14. **Rozporządzenie (we) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności**
15. **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r., poz. 1026)**
16. **Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1925/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji**
17. **Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 307/2012 z dnia 11 kwietnia 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 8 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji**
18. **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 489/2012 z dnia 8 czerwca 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji**
19. **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. Nr 85, poz. 466)**
20. **Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 27 października 2016 r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne (Dz. Urz. MZ poz. 113)**
21. **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności**
22. **Rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności**
23. **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych**
24. **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych**
25. **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością (Dz. U. Nr 17, poz. 113)**
26. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz. 1154).
27. Przedmiotem dostawy nie mogą być produkty zawierające dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci (załącznik nr 8 do SIWZ).
28. Dostarczane artykuły będą dodatkowo spełniać kryteria opisu produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich przedszkolach i szkołach (załącznik nr 9 do SIWZ).
29. Na każde wezwanie Zamawiającego Wykonawca dostarczy wszystkie wymagane prawem atesty i certyfikaty oraz szczegółowy skład dostarczanych produktów pod rygorem odmowy dokonania przez Zamawiającego odbioru dostaw.

§ 4

1. Pracownik upoważniony przez Zamawiającego będzie zobowiązany przy odbiorze zamówionej partii towaru sprawdzić jego ilość i stan. Odbiór towaru będzie dokonywany przez Zamawiającego, w oparciu o złożone zamówienie i obowiązujące normy jakościowe.
2. Pracownik upoważniony przez Zamawiającego po stwierdzeniu niezgodności asortymentowych, ilościowych albo wad jakościowych w momencie dostawy, odmówi przyjęcia zakwestionowanej partii towaru i zażąda wymiany na wolny od wad i zgodny ilościowo z pierwotnym zamówieniem, w wyznaczonym przez siebie terminie - licząc od chwili stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie. W przypadku dotrzymania ww. terminu Zamawiający nie będzie wszczynał procedury reklamacyjnej. Zamienna partia towaru podlega odbiorowi ilościowemu i jakościowemu.
3. Zastrzeżenia w zakresie określonym w ust. 2 są niezwłocznie komunikowane Wykonawcy, a jeżeli wada została ujawniona w obecności przedstawiciela Wykonawcy dodatkowo umieszczana jest odpowiednia adnotacja na dowodzie dostawy.
4. Jeżeli Wykonawca zamierza dokonać oględzin reklamowanej partii towaru jest zobowiązany uczynić to niezwłocznie, jednak nie później niż w ciągu 2 godzin od otrzymania zawiadomienia o wykryciu wad.
5. Jeżeli Wykonawca nie dokona oględzin w terminie podanym w ust. 4 uważa się, ze uznał reklamację Zamawiającego.
6. Jeżeli Wykonawca nie uznał reklamacji albo w razie niezgodności stanowisk co do oceny jakości towaru, strony niezwłocznie sporządzają protokół i pobierają próbki towaru. Pobraną próbkę wadliwego towaru Zamawiający dostarczy w ciągu 2 godzin do Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej we Wrocławiu w celu wydania orzeczenia co do jakości dostarczonego towaru.
7. Koszt badania próbek ponosi Wykonawca gdy ocena wykaże wadliwą jakość dostarczonego towaru.
8. Wyniki ekspertyz oraz badań laboratoryjnych wiążą strony umowy.
9. Na każde wezwanie Zamawiającego Wykonawca dostarczy wszystkie wymagane prawem atesty
i certyfikaty oraz szczegółowy skład dostarczanych produktów pod rygorem odmowy dokonania przez Zamawiającego odbioru dostaw. Odnośnie dostaw mięsa, wędlin i drobiu każda dostawa ma być zrealizowana z wystawieniem Handlowego Dokumentu Identyfikacyjnego przez Wykonawcę. Handlowy Dokument Identyfikacyjny ma umożliwić identyfikację producenta, samej przesyłki oraz odbiorców produktów. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia lub przedstawienia dokumentu identyfikacyjnego, który zawiera co najmniej:
10. Adnotację potwierdzającą, że jest to dokument identyfikacyjny
11. Kolejny numer, datę oraz miejsce wystawienia,
12. Datę wysłania,
13. Nazwa, siedziba, adres oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu wystawiającego dokument identyfikacyjny,
14. Opis towaru (rodzaj produktu, liczba i rodzaj opakowań, waga netto, pochodzenie surowca),
15. Miejsce pozyskania/przetworzenia/składowania,
16. Data wysyłki i miejsce przeznaczenia,
17. Rodzaj środka transportu i jego numer rejestracyjny,
18. Czytelny podpis i pieczęć.

W przypadku niezrealizowana tego obowiązku Zamawiający ma prawo odmówić odbioru towaru
i wszcząć procedurę reklamacyjną o której mowa w ust od 2 do 8.

1. W przypadku braku możliwości dostawy asortymentu we wskazanym terminie lub dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości bądź niedostarczenia zamówionego towaru, a także nie dokonania jego wymiany na towar właściwy w terminach określonych w ust. 2 Zamawiający będzie uprawniony do zrealizowania zamówienia u innego dostawcy (tzw. **nabycie zastępcze**), bez konieczności wyznaczania dodatkowego terminu do wykonania nie zrealizowanej części zamówienia oraz bez obowiązku nabycia od Wykonawcy asortymentu dostarczonego po terminie, przy zachowaniu prawa do naliczenia kary umownej za zwłokę.
2. W przypadku dokonania tzw. **nabycia zastępczego**, o którym mowa w ust. 10, Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu kwotę stanowiącą różnicę między ceną asortymentu, jaką Zamawiający zapłaciłby za zamówiony towar w terminie, a ceną, jaką musi zapłacić przy nabyciu zastępczym. Obowiązek ten Wykonawca spełni w ciągu 14 dni od daty wezwania do zapłaty. Niezależnie od obowiązku wyrównania szkody przez Wykonawcę Zamawiający uprawniony jest do naliczenia kary umownej.

 § 5

1. Maksymalna wartość zamówienia wynosi: ….. zł brutto, (*słownie złotych: ……………….. 00/100*) w tym podatek od towarów i usług według obowiązującej stawki.
2. Ceny jednostkowe towarów określone w załączniku do umowy, są niezmienne przez cały okres realizacji umowy.
3. Wynagrodzenie wypłacane będzie po dostawie zamówionych artykułów spożywczych do siedziby Zamawiającego oraz po stwierdzeniu przez pracownika Zamawiającego dostarczenia wszystkich zamówionych pozycji i ilości, na podstawie faktury płatnej przelewem bankowym w terminie 14 dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego.
4. Faktury będą wystawiane zbiorczo raz w tygodniu, zgodnie z zamówieniami lub po każdej dostawie i doręczane bezpośrednio do siedziby Zamawiającego.
5. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
6. Wykonawca może wystawić i przesłać fakturę, o której mowa w ust. 3, za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania, zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 2018 r.
o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym. Wykonawca powinien poinformować odbiorcę, że będzie wystawiał faktury za pośrednictwem w/w platformy.
7. Faktura musi być wystawiona przy uwzględnieniu następujących danych:

NABYWCĄ TOWARU jest GMINA WROCŁAW, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław,
NIP 8971383551

ODBIORCĄ TOWARU jest ZESPÓŁ SZKOLNO - PRZEDSZKOLNY NR 6, ul. K.I Gałczyńskiego 8
52-214 Wrocław

1. Nie przewiduje się możliwości udzielania zaliczek.
2. W przypadku zmiany wysokości obowiązującej stawki podatku VAT, w sytuacji, gdy w trakcie realizacji przedmiotu umowy, nastąpi zmiana stawki VAT dla dostaw objętych przedmiotem umowy. W takim przypadku Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany cen jednostkowych brutto przedmiotu zamówienia i wysokości wynagrodzenia określonego w ust.1 Umowy, o kwotę równą różnicy w kwocie podatku, jednakże wyłącznie co do części wynagrodzenia za dostawy, których do dnia zmiany podatku VAT jeszcze nie wykonano.

§ 6

1. Zgodnie z art. 144 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (PZP) Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia następujących zmian do umowy:
2. Określone ilości w umowie są szacunkowe i mogą ulec zmianie w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia zamówienia w zakresie rzeczowym i ilościowym, czego strony nie uznają za odstąpienie od umowy. Wykonawcy nie przysługuje prawo dochodzenia roszczeń w celu realizacji pełnej wartości umowy.
3. Strony dopuszczają możliwość **zamiany rzeczowej i ilościowej** asortymentu w przypadku, gdy produkt nie będzie spełniał wymagań Zamawiającego, na produkt tożsamy spełniający wymagania, w cenie określonej w ofercie Wykonawcy.
4. Zamawiający dopuszcza możliwość **zamiany rzeczowej, ilościowej i zakresu** asortymentu, którego dostawa stanowi przedmiot zamówienia pod warunkiem, że nie spowoduje to naruszenia art. 144 ust. 1 pkt 6 ustawy PZP.
5. Zmiany sposobu konfekcjonowania towarów objętych umową w przypadku zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego;
6. W przypadku wstrzymania lub zakończenia produkcji towarów będących przedmiotem dostawy, możliwość dostarczania odpowiedników towarów objętych umową, o parametrach nie gorszych niż towary objęte ofertą, przy zachowaniu ceny ofertowej dla danego towaru, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego.
7. Nie stanowią zmiany umowy w rozumieniu art. 144 ustawy PZP:
8. Zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy, np. zmiana numeru rachunku bankowego;
9. Zmiany danych teleadresowych;
10. Zmiany osób wskazanych do kontaktów miedzy stronami;
11. Wykonawca zobowiązuje się do informowania Zamawiającego o zmianie formy prowadzonej działalności oraz zmianie adresu siedziby firmy i zamieszkania jej właściciela, pod rygorem uznania korespondencji kierowanej na ostatni podany przez Wykonawcę adres za doręczony. Powyższe zobowiązanie dotyczy okresu obowiązywania umowy, rękojmi oraz nie zakończonych rozliczeń wynikających z umowy.
12. Wszelkie zmiany do niniejszej umowy wymagają aneksu w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 7

1. Zamawiający może odstąpić od umowy bez zobowiązania do zapłaty kary umownej na rzecz Wykonawcy jeżeli:
	1. Wykonawca przerwał realizację umowy i nie realizuje jej przez okres 3 dni pomimo dodatkowego wezwania mailem (wskazanych do kontaktu) lub na piśmie przez Zamawiającego,
	2. W razie rażącego naruszenia postanowień niniejszej umowy, w szczególności powtarzających się opóźnień w realizacji dostaw lub realizacji dostaw nie spełniających kryteriów jakości - mimo bezskutecznego wezwania do zaprzestania naruszeń,
	3. W razie wystąpienia 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 powyższych okolicznościach. W takich przypadkach Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu dostawy towarów do dnia odstąpienia od umowy.
2. Odstąpienie od umowy musi nastąpić w formie pisemnej z podaniem uzasadnienia.

§ 8

1. Zamawiający może obciążyć Wykonawcę obowiązkiem zapłaty kary umownej w następujących przypadkach:
	1. Za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 10% wartości zamówienia określonej w § 5 ust. 1 Umowy;
	2. Za brak realizacji dostawy zamówionej partii towaru lub jej części w wysokości 10% jej wartości;
	3. Za dostarczenie partii towaru lub jej części nie spełniających wymaganych warunków jakościowych w wysokości 10% wartości danej partii towaru lub jej części.

Do obliczenia wartości kar umownych o których mowa w pkt. 2 i 3, przyjmuje się ceny jednostkowe, wynikające z dokumentów ostatniej dostawy.

1. Zamawiający ma prawo potrącenia naliczonej kary umownej z wynagrodzenia wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę, oraz ma prawo żądania odszkodowania uzupełniającego przewyższającego kary umowne.
2. W razie nieuregulowania przez Zamawiającego płatności w wyznaczonym terminie Wykonawca ma prawo żądać zapłaty odsetek ustawowych za opóźnienie.

§ 9

1. Umowa obowiązuje od dnia ………….r. do dnia 31 grudnia 2021 roku.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 1 - miesięcznego okresu wypowiedzenia.
3. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.

§ 10

1. Nadzór nad realizacją umowy po stronie Wykonawcy będzie pełnił ………………………..…………,

tel. służbowy ………………………………adres e-mail służbowy ……………..

1. Koordynatorem w zakresie realizacji przedmiotu umowy oraz osobą upoważnioną do odbioru ilościowego i jakościowego towaru po stronie Zamawiającego będą intendent oraz kucharz, tel. służbowy ……………………adres e-mail służbowy ……………………………………………………..
2. Wykonawca jest zobowiązany do nieujawniania wszelkich informacji o Zamawiającym uzyskanych w związku z realizacją umowy, pochodzących od Zamawiającego, instytucji publicznych, samorządowych jednostek organizacyjnych lub osób związanych z Zamawiającym jakimkolwiek stosunkiem faktycznym lub prawnym, a także przestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisów dotyczących informacji prawnie chronionych.
3. Obowiązek, o którym mowa w ust. 2 jest nieograniczony w czasie. Jego uchylenia w każdym czasie w całości lub w części może dokonać Zamawiający w formie pisemnej.

§ 11

Wszelkie spory wynikające na tle realizacji postanowień niniejszej umowy, strony deklarują rozwiązywać w drodze negocjacji, z ostrożności ustalają jako organ rozstrzygający sąd powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 12

Przelew wierzytelności wynikających z niniejszej umowy wymaga pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 13

Do spraw nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają właściwe przepisy Kodeksu cywilnego i Ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 14

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA

*W § 5 ust. 1 umowy – umieszczona zostanie tabela, z zaproponowanymi przez wybranego Wykonawc*ę *cenami jednostkowymi, artykułów spo*ż*ywczych, do dostawy których zobowi*ą*zał się on w zło*ż*onej przez siebie ofercie*

|  |
| --- |
| **ZAŁĄCZNIK NR 5 DO SIWZ** |
| **WYKAZ WYKONANYCH USŁUG W ZAKRESIE NIEZBĘDNYM DO WYKAZANIA SPEŁNIANIA WARUNKU ZDOLNOŚCI TECHNICZNEJ I ZAWODOWEJ** |

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wybór dostawcy artykułów spożywczych na rzecz Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 6 we Wrocławiu, przedstawiamy wykaz wykonanych lub wykonywanych dostaw (na przestrzeni 3 lat przed upływem terminu składania ofert) związanych z zaopatrzeniem stołówki lub innego zakładu gastronomicznego, świadczącego usługi żywienia zbiorowego.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| LP | Nazwa i adres Zamawiającego | Przedmiot zamówienia  | Data rozpoczęcia | Data zakończenia |
| 1 |  |  |  |  |

W załączeniu przedstawiamy następujące dowody potwierdzające, że ww. usługi zostały wykonane lub są wykonywane w sposób należyty:

* 1. ..................................................

................................... ...............................................

miejscowość, data pieczęć i podpis upoważnionego

przedstawiciela Wykonawcy

|  |
| --- |
| **ZAŁĄCZNIK NR 6 DO SIWZ** |
| **WYKAZ ŚRODKÓW TRANSPORTU DOSTĘPNYCH WKONAWCY, KTÓRYCH BĘDZIE UŻYWAŁ DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA** |

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wybór dostawcy artykułów spożywczych na potrzeby Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 6 we Wrocławiu, przedstawiamy wykaz środków transportu, których zamierzamy używać przy realizacji zamówienia publicznego.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| LP | **Rodzaj środka transportu** | **Marka/Typ/Model** | **Podstawa dysponowania** |
| 1 |  |  | **własność/udostępniony\*** |
| 2 |  |  | **własność/udostępniony\*** |
| 3 |  |  | **własność/udostępniony\*** |

\*niepotrzebne skreślić

**Oświadczam(y) że wyżej wymienione pojazdy posiadają decyzje wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Inspekcji Weterynaryjnej dopuszczające je do przewożenia i transportu żywności**

................................... ...............................................

miejscowość, data pieczęć i podpis upoważnionego

przedstawiciela Wykonawcy

**UWAGA:**

**W przypadku gdy pojazdy wymienione powyżej są udostępnione Wykonawcy przez inny podmiot, do oferty należy dołączyć dokumenty o których mowa w Rozdziale VI, pkt 2, ppkt 3) SIWZ**

|  |
| --- |
| **ZAŁĄCZNIK NR 7 DO SIWZ** |
| **OŚWIADCZENIE SKŁADANE W TRYBIE ART. 24 UST. 11 - PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH** |

|  |
| --- |
| Ja..................................................................................................................................................................../imię i nazwisko/ |

reprezentując:

|  |
| --- |
| Pełna nazwa Wykonawcy:... . .. . .. . .. . .. . .. . .. . .. . .. . .. . .. . .. . .. . .. . .. . .. . .... . .. . .. .. . .. . . .. . |
|  Adres: ulica.. .. .. . .. . .. . . .. .. . .. . .. . . .. | kod... .. . .. . | miejscowość.... . .. . .. . .. ... .. . .. . . |

oświadczam:

Wykonawca, którego reprezentuję, **nie należy** do jednej grupy kapitałowej z innymi Wykonawcami, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu - w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r.
o ochronie konkurencji i konsumentów, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy PZP,

...................................... ......................................................

 miejscowość, data pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

Wykonawca, którego reprezentuję, **należy** do jednej grupy kapitałowej z innymi Wykonawcami, którzy złożyli oferty - w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy PZP

|  |  |
| --- | --- |
| 1. | Pełna nazwa: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . . . . .  |
| Adres: ulica . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .  | kod . . . . . . .  | miejscowość . . . . . . . . . . . . . .. . . .  |
| 2. | Pełna nazwa: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . . . . .  |
| Adres: ulica . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .  | kod . . . . . . .  | miejscowość . . . . . . . . . . . . . .. . . .  |

Prawidłowość powyższego oświadczenia potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej wynikającej z art. 247 kodeksu karnego.

...................................... ...................................................

 miejscowość, data pieczęć i podpis upoważnionego

przedstawiciela Wykonawcy

**UWAGA !**

**Należy podpisać właściwą część oświadczenia i złożyć je nie w ofercie, tylko w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej:** <https://sp34.edupage.org/text/?text=text/text7&subpage=1> **informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP (informacje podane do publicznej wiadomości w trakcie procedury otwarcia ofert)**