

ZAPYTANIE OFERTOWE

W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
O WARTOŚCI NIE PRZEKRACZAJĄCEJ RÓWNOWARTOŚCI KWOTY 30 000 EURO
NA REALIZACJĘ ZADANIA POD NAZWĄ:

**„DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH NA
POTRZEBY WYŻYWIENIA PODOPIECZNYCH
ŻŁOBKA GMINNEGO W RUDNEJ”**

ZATWIERDZAM:

D Y R E K T O R
Żłobka Gminnego w Rudnej
mgr Katarzyna Jarosz

I. ZAMAWIAJĄCY

Żłobek Gminny w Rudnej
ul. Piaskowa 5A,
59-305 Rudna
tel. 607 118 817
adres e-mail: zlobek@rudna.pl

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie nie podlega ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych, wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych kwoty 30 000 EURO. Postępowanie prowadzone w oparciu o art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz 1843) oraz Regulamin zamówień Publicznych Żłobka Gminnego w Rudnej.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych do Żłobka Gminnego w Rudnej na potrzeby wyżywienia podopiecznych żłobka, w postaci produktów zgodnie z wykazami określonymi w załącznikach nr 4-5.
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, gdzie część (zadanie) stanowi jak niżej:

Nr zadania częściowego	Opis i nazwa zadania
I	
II	
III	
IV	
V	Owoce, warzywa
VI	
VII	Produkty mięsne, wędliny.
VIII	

3. Wykonawca dostarczy artykuły w wyznaczonym przez Zamawiającego dniu, przekazując żywność osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej oraz jakościowej w godzinach 7³⁰- 15⁰⁰.
4. Części mogą być dzielone przez Wykonawców, oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia określonego w zadaniu częściowym zostaną odrzucone.
5. Zamawiający zastrzega, że ilości poszczególnych pozycji podanych na formularzu asortymentowo - cenowym, są szacunkowymi ilościami planowanymi jakie zamierza nabyć - a ich rzeczywista wielkość może być mniejsza lub większa i zostanie określona sukcesywnie w okresie trwania umowy. Warunek ten jest podyktowany faktycznymi potrzebami Zamawiającego, uzależnionymi od ilości dzieci korzystających z wyżywienia.
6. Zamawiający zastrzega, że w nieprzewidzianych sytuacjach spowodowanych okresową przerwą, nagłym zamknięciem żłobka, może dojść do ograniczenia bądź całkowitego wstrzymania nabywanych towarów.
7. Wykonawca winien działać zgodnie z systemem HACCP, o którym mowa w ustawie z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. z 2001 Nr 63, poz. 634 z późniejszymi zmianami), zamówiony towar musi być świeży, nieuszkodzony, mieć aktualne terminy przydatności do spożycia i musi posiadać świadectwa jakości. Cechy wspólne dla całego oferowanego asortymentu: produkty nie mogą zawierać substancji szkodliwych, konserwantów i niezdrowych wzmacniaczy smaku.
8. Dostarczony przedmiot dostawy musi odpowiadać wymogom określonym przez rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319), jak również ustawę z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914) oraz przez inne akty prawne z zakresu prawa żywnościowego.
9. Wykonawca zobowiązuje się do bezpłatnego dostarczania artykułów na miejsce własnym pojazdem samochodowym, przystosowanym do przewozu wymienionych artykułów żywnościowych, spełniającym wymagania sanitarne i HACCP.
10. Zapłata za dostarczony towar nastąpi w ciągu 14 dni od daty wpływu faktury do siedziby Zamawiającego.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: sukcesywnie od 11 stycznia 2021r. do 31 grudnia 2021r.

V. WYKAZ DOKUMENTÓW ORAZ OŚWIADCZEŃ JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY

1. Wypełniony formularz ofertowy z oświadczeniami – załącznik nr 1.
2. Wykaz dostaw wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert – załącznik 2.
3. Wypełniony Formularz cenowy – załącznik 4-5.
4. Dokument potwierdzający umocowanie osoby podpisującej ofertę do działania w imieniu Wykonawcy (dotyczy przypadku, gdy Wykonawca podlega wpisowi do Krajowego Rejestru Sądowego lub działa przez pełnomocnika). Kopia złożonego dokumentu winna być uwierzytelniona przez Wykonawcę za zgodność odpisu z oryginałem.

VI. OPIS KRYTERIÓW I SPOSOBÓW DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIENIA WARUNKÓW WYMAGANYCH OD WYKONAWCY

1. Ocena oferty nastąpi na podstawie danych przedstawionych przez Wykonawcę w „Formularzu ofertowym”.
2. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującym kryterium: cena. Współczynnik wagi do ww. kryterium wynosi: 100%.
3. Zamawiający dokona obliczenia punktów za kryterium wg poniższego wzoru:

$$\text{Punkty} = \frac{\text{cena najniższa}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt.} \times 100\%$$

4. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.
5. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymagom określonym w ustawie i w zaproszeniu do złożenia oferty oraz uzyska największą liczbę punktów.

VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego wskazanej w pkt. I niniejszego zapytania ofertowego, w sekretariacie.
2. Termin składania ofert upływa w dniu **8 stycznia 2021 r. GODZ. 14⁰⁰**.
3. Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone Wykonawcom bez otwierania.
4. Badanie ofert odbędzie się w dniu **11 stycznia 2021 r. o godz. 8³⁰**, w siedzibie Zamawiającego, w gabinecie Dyrektora.
5. Wyniki postępowania opublikowane zostaną na www.bip.rudna.pl

VIII. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

1. W każdej podlegającej rozpatrywaniu ofercie Wykonawca zgodnie z Formularzem ofertowym określa cenę oferty brutto. Cenę tę należy policzyć przy zachowaniu następujących założeń.
2. Cena ta musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zadania wynikające z: zaproszenia do złożenia oferty, zapisów umowy, przepisów obowiązującego prawa, możliwych zdarzeń losowych związanych z realizacją zamówienia.
3. Cena ta musi zawierać pełny zakres rzeczowy zamówienia z niezbędnymi kosztami, opłatami itp. niezbędnymi dla właściwej realizacji przedmiotu zamówienia, a także wydatki, koszty i zobowiązania – bez możliwości wysuwania roszczeń w stosunku do Zamawiającego.
4. Cenę oferty należy podać uwzględniając dane, o których mowa w Załączniku do formularza oraz inne koszty związane z obowiązującymi przy wykonaniu z wszelkich upustów i rabatów. Wycena powinna być wykonana z należytą starannością, w sposób rzetelny i realny.
5. Cena musi być podana w złotych polskich cyfrowo i słownie, w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.
6. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą regulowane w złotych polskich. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.
7. Wykonawca musi uwzględnić w cenie oferty wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania zamówienia oraz wszelkie opłaty i podatki wynikające z obowiązujących przepisów.

8. Cenę należy obliczyć na załączonym formularzu.
9. W każdej podlegającej rozpatrywaniu ofercie Wykonawca w Formularzu ofertowym określa cenę brutto, w tym cenę netto oraz wartość podatku VAT.
10. W przypadku gdy Wykonawca uprawniony jest do stosowania innej stawki podatku VAT niż wskazana przez zamawiającego w Formularzu ofertowym, należy przekreślić wpisaną przez Zamawiającego stawkę, a w wykropkowane miejsce wpisać odpowiednią stawkę i załączyć do oferty uzasadnienie jej zastosowania wraz z podaniem podstawy prawnej.
11. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowym.
12. Zgodnie z art.91 ust. 3a ustawy Prawo zamówień publicznych – jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.
13. Wykonawca składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

IX. WYBÓR WYKONAWCY I OGŁOSZENIE WYNIKÓW

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów w przedstawionym powyżej kryterium.
2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści informacje z wyboru na stronie internetowej www.bip.rudna.pl, na której zamieszczone było ogłoszenie o zamówieniu publicznym.
3. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana zobowiązany jest do podpisania umowy w miejscu i terminie uzgodnionym z Zamawiającym po ogłoszeniu wyboru.
4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, będzie uchylał się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania w każdym momencie bez podanie przyczyny.

X. ZAŁĄCZNIKI

Integralną część niniejszego zapytania ofertowego stanowią następujące załączniki:

1. Wzór formularza ofertowego – załącznik nr 1.
2. Wykazu dostaw – załącznik nr 2.
3. Wzór umowy (projekt) – załącznik nr 3.
4. Formularz cenowy do zadania 5 – załącznik nr 4
5. Formularz cenowy do zadania 7 – załącznik nr 5.

.....
nazwa Wykonawcy

Żłobek Gminny w Rudnej
ul. Piaskowa 5A, 59-305 Rudna

FORMULARZ OFERTY

DO POSTĘPOWANIA PROWADZONEGO W TRYBIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO
NA ZADANIE POD NAZWĄ:

„Dostawa artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia podopiecznych Żłobka Gminnego w Rudnej”.

- zad. 1.
zad. 2.
zad. 3.
zad. 4.
zad. 5. **OWOCE, WARZYWA**
zad. 6.
zad. 7. **PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY**
zad. 8.

Odpowiadając na ogłoszenie o wszczęciu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego:

1. Oferujemy wykonanie przedmiotowych zamówień za kwotę:

zadanie 1

- netto - PLN
 - podatek vat - PLN
 - brutto - PLN
- słownie:

zadanie 2

- netto - PLN
 - podatek vat - PLN
 - brutto - PLN
- słownie:

zadanie 3

- netto - PLN
 - podatek vat - PLN
 - brutto - PLN
- słownie:

zadanie 4

- netto - PLN
 - podatek vat - PLN
 - brutto - PLN
- słownie:

zadanie 5

- netto - PLN
 - podatek vat - PLN
 - brutto - PLN
- słownie:

zadanie 6

- netto - PLN
- podatek vat - PLN

- brutto - PLN
słownie:

zadanie 7

- netto - PLN
- podatek vat - PLN
- brutto - PLN
słownie:

zadanie 8

- netto - PLN
- podatek vat - PLN
- brutto - PLN
słownie:

- Oświadczamy, że jesteśmy uprawnieni do występowania w obrocie prawnym zgodnie z wymogami ustawowymi.
- Oświadczamy, że nie zalegamy z opłacaniem podatków, opłat oraz składek, na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne.
- Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze szczegółowymi warunkami postępowania zawartymi w zaproszeniu do składania ofert i że przyjmujemy je bez zastrzeżeń.
- Oświadczamy, że jesteśmy związani ofertą do terminu ważności oferty, wskazanego w zaproszeniu do składania ofert i zobowiązujemy się, w razie wybrania naszej oferty, podpisać umowę.
- Oświadczamy, że warunki wykonania przedmiotu umowy są nam znane.
- Oświadczamy, że zdobyliśmy konieczne informacje dotyczące realizacji zamówienia oraz przygotowania i złożenia oferty.
- Oświadczamy, że zawarty w zapytaniu ofertowym projekt umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
- Deklarujemy, że wszystkie oświadczenia i informacje zamieszczone w niniejszym „Formularzu ofertowym” są kompletne, prawdziwe i dokładne w każdym szczególe.
- Upoważniamy Żłobek Gminny w Rudnej, ul. Piaskowa 5A, 59-305 Rudna lub jego upoważnionych przedstawicieli do przeprowadzenia wszelkich badań mających na celu sprawdzenie oświadczeń, dokumentów i przedłożonych informacji oraz do wyjaśnienia finansowych i technicznych aspektów tego zgłoszenia; dla tych celów upoważniamy każdą osobę publiczną, bank lub przedsiębiorstwa wymienione w naszym „Formularzu ofertowym” do dostarczenia stosownej informacji uznanej przez Żłobek Gminny w Rudnej za konieczną i wymaganą w celu sprawdzenia oświadczeń i informacji zawartych w naszej ofercie.
- Oświadczamy, że załącznikami do niniejszej oferty są następujące dokumenty:
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -

.....
miejscowość, data

.....
podpisy osób upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy

Załącznik nr 2

.....
nazwa Wykonawcy

Żłobek Gminny w Rudnej
ul. Piaskowa 5A, 59-305 Rudna

**WYKAZ DOSTAW
WYKONANYCH W OKRESIE OSTATNICH TRZECH LAT
PRZED UPLYWEM TERMINU SKŁADANIA OFERT**

DO POSTĘPOWANIA PROWADZONEGO W TRYBIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO
NA ZADANIE POD NAZWĄ:

„Dostawa artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia podopiecznych Żłobka Gminnego w Rudnej”

- zad. 1.
zad. 2.
zad. 3.
zad. 4.
zad. 5. **OWOCE, WARZYWA**
zad. 6.
zad. 7. **PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY**
zad. 8.

Lp.	Rodzaj wykonanej dostawy	Wartość brutto wykonanej dostawy	Daty i miejsce wykonania	Odbiorca (Zamawiający)
1.				
2.				

Do niniejszego wykazu załączamy dokumenty potwierdzające, że ww. dostawa została wykonana / jest wykonywana należycie.

.....
miejscowość, data

.....
podpisy osób upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy

Załącznik nr 3

UMOWA (P R O J E K T)

Zawarta w dniu2020 r. w Rudnej pomiędzy :
NABYWCĄ: Gmina Rudna, ul. Plac Zwycięstwa 15, 59-305 Rudna
NIP: 692 225 74 66
ODBIORCĄ: Żłobek Gminny w Rudnej
ul. Piaskowa 5A 59-305 Rudna- reprezentowanymi przez:
- Katarzynę Jarosz - Dyrektora Żłobka Gminnego w Rudnej,
przy udziale:
- - Główną Księgową Żłobka Gminnego w Rudnej
zwanym dalej WYKONAWCĄ
a

.....

reprezentowanym przez:

1.

2.

zwanym dalej DOSTAWCĄ.

Umowa zostaje zawarta w dniu2020 r. w wyniku rozstrzygnięcia zapytania ofertowego na realizację zadania pod nazwą: „Dostawa artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia podopiecznych Żłobka Gminnego w Rudnej”

zad. 1.

zad. 2.

zad. 3.

zad. 4.

zad. 5. **OWOCE, WARZYWA**

zad. 6.

zad. 7. **PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY**

zad. 8.

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest zakup, dostawa i rozładunek artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia podopiecznych Żłobka Gminnego w Rudnej.
2. Szczegółowy wykaz asortymentu zawiera załącznik do niniejszej umowy w postaci formularza cenowego.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania co najmniej raz w tygodniu - terminowo, własnym transportem, na własny koszt i ryzyko wraz z rozładunkiem asortymentu do siedziby Zamawiającego, o której mowa w § 1. Nieprzestrzeganie tego zapisu skutkować będzie konsekwencjami opisanymi w § 6 pkt 2 ppkt 2 niniejszej umowy.
2. Wykonawca winien działać zgodnie z systemem HACCP, o którym mowa w ustawie z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634 z późn. zm.) i do każdorazowego zamówienia dostarczać świadectwa i atesty wymagane przepisami prawa. Ponadto środek transportu musi spełniać wymogi sanitarne i HACCP do przewozu produktów spożywczych.
3. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć produkty żywnościowe środkiem transportu odpowiadającym wymogom przepisów sanitarnych w zakresie transportu żywności, zabezpieczającym w pełni ich jakość i bezpieczeństwo zdrowotne. Dostawca zobowiązuje się skierować do realizacji umowy osoby przestrzegające higieny osobistej.
4. Odbiór ilościowo – jakościowy dostarczonych produktów żywnościowych oraz zgłaszanie reklamacji będzie dokonywane przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
5. Koszty transportu oraz rozładowania produktów żywnościowych ponosi Wykonawca.
6. Zamawiający zastrzega, że dostarczony przez Wykonawcę towar musi być świeży - minimum połowa terminu przydatności do spożycia od dnia dostarczenia do Zamawiającego, musi odpowiadać wymaganiom

ilościowym - zgodnie ze złożonym zamówieniem, oraz wymaganiom jakościowym - musi posiadać odpowiedni smak, zapach, kolor i konsystencję, odpowiednią dla poszczególnego produktu. Cechy wspólne dla całego oferowanego asortymentu: produkty nie mogą zawierać substancji szkodliwych, konserwantów i niezdrowych wzmacniaczy smaku.

7. Zamawiający dopuszcza w czasie trwania umowy zmianę gramatury produktów na inną niż określona w załączniku do umowy po uprzednim uzyskaniu zgody Zamawiającego.
8. Ceny jednostkowe produktów o zmienionej gramaturze zostaną przeliczone proporcjonalnie do cen podanych w ofercie Wykonawcy.
9. W uzasadnionych przypadkach dotyczących w szczególności: wstrzymania, zaprzestania produkcji, wycofania z rynku lub zmiany marki, Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w zakresie oferowanego asortymentu z zastrzeżeniem, iż oferowany zamiennik musi odpowiadać parametrom jakościowym nie gorszym, jak zastępowany produkt. W przypadku o którym mowa w zdaniu poprzedzającym cena oferowanego zamiennika nie może być wyższa od ceny produktu zastępowanego podanej w ofercie.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji ilościowych w dniu dostarczenia towaru przez Wykonawcę, a jakościowych w chwili ich ujawnienia.
11. W przypadku stwierdzonych wad w dostarczonym towarze, eliminującym go ze spożycia, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru, a Wykonawca niezwłocznie dokona wymiany wadliwego towaru na nowy, pełnowartościowy na własny koszt tego samego dnia.
12. Dostawy będą realizowane sukcesywnie w ilości i terminach określonych przez Zamawiającego w ciągu dwóch dni od złożenia zamówienia telefonicznie lub drogą elektroniczną. Zamówienie musi zawierać określenie rodzaju zamawianego towaru, jego gramaturę i ilość.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości telefonicznego korygowania ilości zamawianego towaru.
14. Zamawiający zastrzega jednocześnie, że w nieprzewidzianych sytuacjach spowodowanych nagłą przerwą w pracy Żłobka może dojść do ograniczenia, bądź całkowitego wstrzymania nabywanych towarów. W przypadku zajścia sytuacji o której mowa w ustępie wyżej, Wykonawca nie będzie rościł sobie praw do odszkodowania poniesionych strat.

§ 3

1. Umowa zostaje zawarta na okres od 01 stycznia 2021 r. do 31 grudnia 2021 r.
2. W przypadku osiągnięcia maksymalnej wartości umownej brutto, określonej w zapytaniu ofertowym przed upływem terminu określonego w § 3 ust.1 Umowa ulegnie rozwiązaniu.
3. Jeżeli Wykonawca z którym Umowa zostanie rozwiązana na podstawie przesłanek opisanych w § 3 ust.2 pisemnie zadeklaruje utrzymanie cen podanych w ofercie, zaś Zamawiający będzie dysponował środkami na realizację zadania – bez ogłaszania kolejnego postępowania zawarta zostanie umowa uzupełniająca zgodnie z art. 4 pkt. 8 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. Poz. 1843).
4. Zamawiający zastrzega sobie, że w okresach przerw wynikających z kalendarza świąt i dni wolnych zamówienia będą zgłaszane w ograniczonym zakresie.

§ 4

1. Maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji niniejszej umowy określone w oparciu o przewidywane zużycie w okresie obowiązywania umowy wynosi brutto:
(słownie:)
w tym podatek VAT: (słownie:).
2. Ostateczna wysokość wynagrodzenia określona w ust. 1 zostanie ustalona na podstawie cen jednostkowych określonych w ofercie Wykonawcy oraz faktycznie dostarczonych ilości.
3. Wynagrodzenie należne Wykonawcy obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy, tj. cenę produktów spożywczych, koszty ich transportu do Żłobka Gminnego w Rudnej oraz koszty ubezpieczenia, akcyzy, cła, podatków itp.
4. Przez cały czas trwania umowy Wykonawca zobowiązuje się do stosowania cen jednostkowych brutto nie wyższych od ustalonych wcześniej z Zamawiającym a zawartych w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik do niniejszej umowy.

5. Zamawiający zastrzega, że ilości j.m. poszczególnych pozycji podanych na formularzu asortymentowo - cenowym, są szacunkowymi ilościami planowanymi jakie zamierza nabyć Zamawiający - a ich rzeczywista wielkość może być mniejsza lub większa i zostanie określona sukcesywnie w okresie trwania umowy.
6. W przypadku gdy łączna wartość wynagrodzenia wypłaconego Wykonawcy w ramach niniejszej umowy osiągnie wartość w ust. 1 z zastrzeżeniem ust. 7, umowa wygasa bez roszczeń odszkodowawczych stron.
7. W przypadku gdy wartość wskazana w ust. 1 nie zostanie wykorzystana w terminie obowiązywania umowy określonym w § 1, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie odszkodowawcze lub też roszczenie wypłacenia pozostałej kwoty do wartości wskazanej w ust. 1.
8. Zamawiający dopuszcza możliwość zamówień artykułów nie wykazanych w formularzu asortymentowo - cenowym. W przypadku zakupu takich artykułów, Wykonawca zobowiązuje się zastosować rabat w wysokości%.
9. Zamawiający ma prawo nie wykonać w okresie trwania umowy całej ilości zaplanowanych dostaw, a Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu prawo dochodzenia odszkodowania z tytułu utraconych korzyści.
10. Wykonawca wystawia Zamawiającemu fakturę VAT przy każdorazowej dostawie zamówionego towaru.
11. Odbiorcą faktury Żłobek Gminny w Rudnej, z siedzibą w Rudna, ul. Piaskowa 5A, 59-305 Rudna.
12. Zapłata za dostarczone towary będzie realizowana na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT w terminie 14 dni od daty wpływu faktury do siedziby Zamawiającego, na konto Wykonawcy nr
z uwzględnieniem następujących danych:
Nabywca: Gmina Rudna, ul. Plac Zwycięstwa 15, 59-305 Rudna, NIP 692 22 57 466;
Odbiorca: Żłobek Gminny w Rudnej, ul. Piaskowa 5A, 59-305 Rudna.
Jednocześnie Wykonawca oświadcza, że:
1) wskazany rachunek bankowy jest / nie jest* rachunkiem związanym z prowadzoną działalnością gospodarczą,
2) wskazany rachunek jest / nie jest* rachunkiem zgłoszonym do białej listy podatników,
3) zobowiązuje się do dnia transakcji dokonać aktualizacji rachunków na białej liście podatników.
13. Przy dokonywaniu płatności realizowanych na podstawie niniejszej umowy Strony zobowiązują się stosować mechanizm podzielnej płatności.
14. Zamawiający oświadcza, iż jest czynnym płatnikiem podatku VAT.
15. Wykonawca oświadcza, iż jest / nie jest* czynnym płatnikiem podatku VAT, posiada NIP:..... i zobowiązuje się utrzymać taki status do dnia wystawienia faktury za wykonanie przedmiotu niniejszej umowy.
16. Przelew wierzytelności wymaga zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
17. Zamawiający ma prawo do wstrzymania zapłaty wynagrodzenia, jeżeli w terminie płatności wniesie zastrzeżenie do podmiotu umowy.
18. Zamawiający nie będzie udzielał zaliczek Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu umowy.
19. Wykonawca nie może uzależniać wykonania przedmiotu umowy od udzielenia zaliczki.

§ 5

Strony ustalają, że za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy obowiązywać je będzie odszkodowanie w formie kar umownych z następujących tytułów oraz w następujących wysokościach:

1. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu:
 - a) za zwłokę w terminie dostawy zamówionych artykułów – 5 % wartości danego zamówienia za każdy dzień zwłoki,
 - b) za nienależyte wykonanie zobowiązania przez Wykonawca- 10 % wartości zamówienia częściowego nienależyte wykonane.
 - c) za odstąpienie od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca – 50% wynagrodzenia kosztorysowego określonego w § 4 ust.1 niniejszej umowy .
2. W przypadku nieterminowej płatności za przedmiot umowy, Wykonawcy przysługiwać będą odsetki ustawowe.
3. Niezależnie od kar umownych strony mogą dochodzić odszkodowania na zasadach ogólnych.

***niepotrzebne wykreślić**

§ 6

1. Rozwiązanie umowy przez każdą ze stron może nastąpić z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na ostatni dzień miesiąca.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy jednostronnie w trybie natychmiastowym, jeżeli:
 - 1) Wykonawca nie przystąpił lub przerwał realizację przedmiotu umowy (w postaci dwóch niezrealizowanych zamówień),
 - 2) Wykonawca nie realizuje postanowień umowy z należytą starannością, w tym: nie stosuje się do uwag pisemnych Zamawiającego dotyczących nieprawidłowej jakości i gatunku dostarczanych artykułów i/lub dostarcza zamawiane artykuły nieterminowo (niezgodnie z zapisami niniejszej umowy),
 - 3) w przypadku nieuwzględnienia przez Wykonawcę reklamacji Zamawiającego (w postaci dwóch reklamacji odmownych),
 - 4) została ogłoszona upadłość lub otwarta likwidacja Dostawcy.
 - 5) w przypadku powierzenia osobie trzeciej przez Dostawcę do realizacji całości lub części umowy bez zgody Zamawiającego.
3. Odstąpienie od umowy z przyczyn wymienionych w ust. 2 nastąpi w formie pisemnej z podaniem uzasadnienia.
4. W przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn wymienionych w ust. 2 Wykonawcy nie przysługuje prawo do odszkodowania.

§ 7

Zmiana warunków niniejszej umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą Zamawiającego i Wykonawcy na piśmie, pod rygorem nieważności.

§ 8

Wykonawca nie może powierzyć osobie trzeciej do realizacji całości lub części umowy. Przelew wierzytelności przez Wykonawcę na rzecz osoby trzeciej dla swej ważności wymaga zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej.

§ 9

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 10

Wszelkie spory wynikłe z niniejszej umowy strony zobowiązują się rozwiązać polubownie, a w przypadku, gdy okaże się to niemożliwe, do rozstrzygnięcia sporu będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 11

Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy mogą być dokonywane wyłącznie w formie aneksu podpisanego przez obie strony pod rygorem nieważności.

§ 12

Niniejszą umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach: jedną dla Wykonawcy, dwie dla Zamawiającego.

DOSTAWCA :

ZAMAWIAJĄCY

Informacja o przetwarzaniu danych osobowych

Zgodnie z art. 13 ust.1 i 2 oraz art.14 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), dalej „RODO”, informuję, że:

1.Administratorem Pana/Pani danych osobowych jest Żłobek Gminny w Rudnej, 59-305 Rudna, ul. Piaskowa 5A, tel. 607 118 817, e-mail: zlobek@rudna.pl

2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych : e-mail: iodo@amt24.biz;

3.Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art.6 ust. 1 lit C RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;

4.Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, dalej „ustawa Pzp”;

5.Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

6.Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;

7.Pani/Pana dane osobowe nie będą poddawane zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji w tym również profilowaniu.

8.Posiada Pani/Pan:

- a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
- b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **;
- c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO ***;
- d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

9. Nie przysługuje Pani/Panu:

- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- c) **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

** Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

*** Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw.

.....
nazwa Wykonawcy

Żłobek Gminny w Rudnej
ul. Piaskowa 5A, 59-305 Rudna

**OŚWIADCZENIE W ZAKRESIE WYPEŁNIANIA OBOWIĄZKÓW INFORMACYJNYCH
PRZEWIDZIANYCH W ART. 13 LUB ART. 14 RODO**

**DO POSTĘPOWANIA PROWADZONEGO W TRYBIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO
NA ZADANIE POD NAZWĄ:**

„Dostawa artykułów spożywczych na potrzeby wyżywienia podopiecznych Żłobka Gminnego w Rudnej”

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

.....
miejscowość, data

.....
podpisy osób upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy

¹⁾ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

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

**FORMULARZ CENOWY
OWOCE, WARZYWA**

Lp.	Nazwa produktu	Produkt równoważny (nazwa, producent)	J.m.	Ilość	Cena netto za 1 szt. (w zł)	*Stawka podatku VAT (w %)	Wartość podatku VAT za 1 szt. (w zł)	Cena brutto za 1 szt. (w zł)	Wartość brutto = cena netto x ilość + Vat (w zł)
1	Ananas dojrzały w sezonie, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt.	10		5%...		2600,00	
2	Arbuz dojrzały w sezonie, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	30		5%...			
3	Awokado dojrzały w sezonie, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt.	24		5%...			
4	Banan dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	200		5%...			
5	Borówka, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	20		5%...			
6	Botwinka, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt.	12		5%...			
7	Brokuł dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt.	30		5%...			
8	Bruksełka, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	12		5%...			
9	Burak dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	60		5%...			
10	Brzoskwinie dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	35		5%...			
11	Cebula biała nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	40		5%...			
12	Cukinia, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	20		5%...			
13	Cytryna dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	20		5%...			
14	Czosnek dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt.	50		5%...			
15	Dynia dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	6		5%...			
16	Fasolka szparagowa (żółta, zielona), nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	12		5%...			

17	Granat , nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt.	20		5%...			
18	Grejpfrut , nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	1		5%...			
19	Gruszka w sezonie dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	140		5%...			
20	Imbir , nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	1		8%...			
21	Jablka dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	340		5%...			
22	Kaki , nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt.	6		5%...			
23	Kalafior dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt.	35		5%...			
24	Kalarepa , nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt.	12		5%...			
25	Kapusta biała dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt.	12		5%...			
26	Kapusta biała młoda dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt.	12		5%...			
27	Kapusta czerwona dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych		szt.	12		5%...			
28	Kapusta kwaszona 1 kg , nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	35		5%...			
29	Kapusta pekińska dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	30		5%...			
30	Kapusta włoska dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt.	4		5%...			
31	Kielki , nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt.	24		5%...			
32	Kiwi dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt.	230		5%...			
33	Koper nać pakowany w pęczek dojrzały, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt.	120		5%...			
34	Limonka , nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	1		5%...			
35	Maliny , nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	30		5%...			
36	Mandarynka dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	35		5%...			
37	Mango , nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych.		szt.	50		5%...			
38	Marchew dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	280		5%...			

39	Melon żółty premium dojrzały w sezonie , nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, dobrej jakości.	szt.	15	5%...			
40	Natka pietruszki , nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.	szt.	150	5%...			
41	Nektarynka , dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.	kg	15	5%...			
42	Ogórek gruntowy młody dojrzały, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.	kg	45	5%...			
43	Ogórek kwaszony pakowany w wiaderku 0,5 kg.	szt.	60	5%...			
44	Ogórek zielony dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.	kg	10	5%...			
45	Papryka , nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.	kg	15	5%...			
46	Pietruszka korzeń dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.	kg	80	5%...			
47	Pomarańcza dojrzała, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.	kg	260	5%...			
48	Pomidor dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.	kg	120	5%...			
49	Pomidory koktajlowe op. 500 g, dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych, wyraźnie podany termin przydatności do spożycia.	op.	18	5%...			
50	Por dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.	szt.	120	5%...			
51	Rzodkiewka ,nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.	szt.	60	5%...			
52	Salata lodowa , nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.	szt.	20	5%...			
53	Salata masłowa , nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych.	szt.	20	5%...			
54	Seler korzeń dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.	kg	60	5%...			
55	Szczaw , nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.	szt.	6	5%...			
56	Szczypior dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.	szt.	70	5%...			
57	Śliwka węgierka , świeża, dojrzała, bez uszkodzeń mechanicznych.	kg	25	5%...			
58	Świeże zioła (tymianek, rozmaryn, bazylia, mięta, lubczyk, majeranek).	szt.	6	5%...			
59	Truskawki świeże-sezon dojrzałe, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych.	kg	30	5%...			

60	Winogron dojrzały, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	25		5%...			
61	Ziemniak "Młode" (czerwiec - lipiec) dojrzałe, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	150		5%...			
62	Ziemniaki dojrzałe, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych.		kg	500		5%...			

***W przypadku, gdy Wykonawca uprawniony jest do stosowania innej stawki podatku VAT niż wskazana przez Zamawiającego, w Formularzu ofertowym należy przekreślić wpisana przez Zamawiającego stawkę, a w wykropkowane miejsce wpisać odpowiednią stawkę i załączyć do oferty uzasadnienie jej zastosowania wraz z podaniem podstawy prawnej.**

FORMULARZ CENOWY
PRODUKTY MIĘSNE, WĘDLINY

Lp.	Nazwa produktu	Produkt równoważny (nazwa, producent)	J.m.	Ilość	Cena netto za 1 szt. (w zł)	*Stawka podatku VAT (w %)	Wartość podatku VAT za 1 szt. (w zł)	Cena brutto za 1 szt. (w zł)	Wartość brutto = cena netto x ilość + Vat (w zł)
1	Cielęcina chuda bez kości, świeża, klasa I, oczyszczona, umyta, świeża, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla cielęciny, bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.		kg	5		5%...			
2	Drób ćwiartka z kurczaka świeża, klasa I, podobnej wielkości o wadze od 350 g do 450 g, oczyszczone, umyte, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla ćwiartki kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.		kg	45		5%...			
3	Drób filet z indyka świeży, klasa I, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.		kg	20		5%...			
4	Drób filet z kurczaka świeży, klasa I, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości, ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.		kg	100		5%...			
5	Drób kurczak cały świeży, klasa I, oczyszczony, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.		kg	25		5%...			
6	Drób mięso gulaszowe z indyka świeże, klasa I, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla mięsa gulaszowego z indyka, bez skóry, przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi.		kg	6		5%...			
7	Drób skrzydełka z kurczaka świeże, klasa I, zawierający min 70% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, bez dodatku żadnych konserwantów, wzmacniaczy smaku i innych emulgatorów o właściwych cechach organoleptycznych, świeży o właściwych cechach organoleptycznych.		kg	60		5%...			
8	Drób skrzydła z indyka świeże, klasa I, podobnej wielkości, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla skrzydeł z indyka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.		kg	20		5%...			

9	Drób udka z kurczaka świeże, klasa I, podobnej wielkości o wadze od 250 g do 350 g, oczyszczone, umyte, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla nogi kurczaka, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.	kg	10	5%...			
10	Drób udo indyjskie bez kości , świeże, klasa I, podobnej wielkości, oczyszczone, umyte, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla uda indyjskiego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.	kg	10	5%...			
11	Kielbasa biała cienka, parzona , średniorozdrobniona, o specyficznym jasnym kolorze, z mięsa wieprzowego, w naturalnym cienkim jelicie wieprzowym. Zawartość mięsa nie mniej niż 95% (w tym 85 % mięsa wieprzowego i 10% mięsa wołowego) w skład produktu także wchodzi: woda, sól, przyprawy naturalne, cukier.	kg	4	5%...			
12	Kości wędzone extra mięsne (ze schabu lub karczku), świeże, jednolita konsystencja, zapach swoisty, powierzchnia sucha i matowa, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	6	5%...			
13	Królik tuszka świeża, klasa I, oczyszczona, umyta, świeża, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla mięsa króliczego, bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.	kg	10	5%...			
14	Mięso wieprzowe łopatka świeża bez kości, klasa I, część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok z mięsa przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa.	kg	45	5%...			
15	Mięso wieprzowe polędwiczka bez kości, klasa I, część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy, zapach swoisty charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty.	kg	6	5%...			
16	Mięso wieprzowe schab b/k świeży, klasa I, część zasadnicza wieprzowiny, odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego w liniach, gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty.	kg	20	5%...			

17	Mięso wieprzowe szynka wieprzowa (surowe mięso),(mięso surowe), klasa I, świeże, część zasadnicza wieprzowiny odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, mekka i soczysta, odtuszczona, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty.		kg	24		5%...			
18	Paszтет mięsny zapiekany w foremkach, produkt z mięsa drobiowego i wieprzowego 80%, wątróbki, z dodatkiem bułki tartej, soli, cebuli i przypraw naturalnych, drobno rozdrobniony lub homogenizowany, formowany - tafla, pakowany w folię. Nie mogą występować substancje poprawiające sztucznie strukturę wyrobu (żagłowniki - skrobia modyfikowana), smak i zapach wyrobu, stabilizatory (E452).		kg	4		5%...			
19	Pieczeń wieprzowo-drobiowa , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu złocista. Zawartość mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 95%. W skład produktu wchodzi również: przyprawy naturalne, sól, cukier.		kg	4		5%...			
20	Pierś gotowana z indyka , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu - złocista. Zawartość mięsa z kurczaka nie mniej niż 98%. W skład produktu wchodzi także: woda, sól, cukier, przyprawy naturalne.		kg	6		5%...			
21	Pierś z kurczaka gotowana , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu - złocista. Zawartość mięsa z kurczaka nie mniej niż 98%. W skład produktu wchodzi także: woda, sól, cukier, przyprawy naturalne.		kg	6		5%...			

22	Szynka z indyka prasowana , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu - złocista, zawartość mięsa z indyka nie mniej niż 90%. W skład produktu wchodzi także: woda, sól, cukier, przyprawy naturalne.		kg	2		5%...			
23	Wędlina szynka wieprzowa , smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 95% w skład produktu wchodzi również: przyprawy naturalne, sól, cukier.		kg	10		5%...			
24	Wołowina bez kości świeża, klasa I, mięśnie pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.		kg	10		5%...			
25	Wołowina mięso gulaszowe , świeże, klasa I, mięśnie pozbawione skóry, kości, ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.		kg	15		5%...			
26	Wołowina żeberka (surowe mięso), klasa I, świeże, jednolita konsystencja, zapach swoisty, powierzchnia sucha i matowa, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.		kg	5		5%...			

***W przypadku, gdy Wykonawca uprawniony jest do stosowania innej stawki podatku VAT niż wskazana przez Zamawiającego, w Formularzu ofertowym należy przekreślić wpisaną przez Zamawiającego stawkę, a w wykropkowane miejsce wpisać odpowiednią stawkę i załączyć do oferty uzasadnienie jej zastosowania wraz z podaniem podstawy prawnej.**