



Miejski Ośrodek
Pomocy Społecznej
we Wrocławiu

ul. Strzegomska 6; 53-611 Wrocław
tel. 71 78-22-300

<http://bip.mops.wroclaw.pl>, www.mops.wroclaw.pl

Nr sprawy DZOB.281.23.2022

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na udzielenie zamówienia w trybie podstawowym bez negocjacji o wartości nie przekraczającej progów unijnych zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.) na zadanie pn.:

Dostawy żywności na potrzeby jednostek oraz komórek organizacyjnych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej we Wrocławiu - z podziałem na zadania.

CPV: 03220000-9, 03142500-3, 15810000-9, 15400000-2, 15110000-2, 15112000-6,
15131100-6, 03311000-2, 15890000-3, 15500000-3, 15896000-5.

Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji
elektronicznej. Składanie ofert następuje przy użyciu miniPortalu

<https://miniportal.uzp.gov.pl/>

Identyfikator postępowania (ID): 1856a724-c59a-4946-83fb-212c97efcb43

Zamawiający: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
53-611 Wrocław
ul. Strzegomska 6
sekretariat@mops.wroclaw.pl
tel. 71 78-22-300

Opracowanie zawiera:

1. Postanowienia ogólne
2. Opis przedmiotu zamówienia
3. Instrukcja dla wykonawców
4. Załączniki

Zatwierdzam:

z up. Kierownik Działu Obsługi
Grzegorz Polkowski

Wrocław, dnia 08.12.2022 r.

(data i podpis Dyrektora lub osoby upoważnionej)

Wrocław, grudzień 2022 r.

SPIS TREŚCI
SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na udzielenie zamówienia w trybie podstawowym bez negocjacji o wartości nie przekraczającej progów unijnych zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2022 r. poz.1710 ze zm.) – zwana dalej PZP na zadanie pn.: Dostawy żywności na potrzeby jednostek oraz komórek organizacyjnych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej we Wrocławiu - z podziałem na zadania.

CPV: 03220000-9, 03142500-3, 15810000-9, 15400000-2, 15110000-2, 15112000-6, 15131100-6, 03311000-2, 15890000-3, 15500000-3, 15896000-5.

I. Postanowienia Ogólne dla zadania nr 1-10
--

II. Opis przedmiotu zamówienia dla zadania nr 1-10

III. Instrukcja dla wykonawcy dla zadania nr 1-10
--

1. Opis sposobu przygotowania oferty.
2. Ustalenie niektórych warunków zamówienia.
3. Warunki udziału w postępowaniu
4. Podstawy wykluczenia z postępowania
5. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona.
6. Informacja dla Wykonawców polegających na zasobach innych podmiotów, na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp oraz zamierzających powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom – jeżeli dotyczy.
7. Informacja dla wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (spółki cywilne/konsorcja)- jeżeli dotyczy,
8. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie kontaktował się z wykonawcami oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.
9. Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów, i sposobu oceny ofert.
10. Opis sposobu obliczenia ceny.
11. Ocena oferty.
12. Wymagany termin realizacji zadania.
13. Udzielanie wyjaśnień dotyczących SWZ.
14. Termin składania ofert.
15. Termin otwarcia ofert.
16. Termin związania ofertą.
17. Informacje o formalnościach jakie muszą być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
18. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy i możliwe zmiany w zawartej umowie oraz warunki takiej zmiany.
19. Środki ochrony prawnej przysługujące wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

IV. Załączniki dla zadania nr 1-10

Załącznik nr 1 - Formularz oferty,

Załącznik nr 2 - Oświadczenie Wykonawcy/Podmiotu udostępniającego zasoby z art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. oraz art. 7 ust 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r.

Załącznik nr 2.1. - Zobowiązanie innego podmiotu do oddania do dyspozycji wykonawcy zasobów niezbędnych na potrzeby wykonania zamówienia - jeżeli dotyczy

Złącznik nr 2.2. - Oświadczenie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, - jeżeli dotyczy

Załącznik nr 3 – 3.9 - Zestawienie kosztów zadania dla zadania 1-10

Załącznik nr 4 - Projekt umowy dla zadania 1-10

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

I. Postanowienia ogólne dla zadania nr 1-10

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, z siedzibą we Wrocławiu przy ul. Strzegomskiej 6, zwany dalej Zamawiającym, zaprasza do udziału w zamówieniu publicznym prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji na zadanie **pn.: Dostawy żywności na potrzeby jednostek oraz komórek organizacyjnych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej we Wrocławiu – z podziałem na zadania.**

CPV: 03220000-9, 03142500-3, 15810000-9, 15400000-2, 15110000-2, 15112000-6, 15131100-6, 03311000-2, 15890000-3, 15500000-3, 15896000-5.

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym bez negocjacji, zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.), zwaną w dalszej części „ustawą” lub „Pzp”.
2. Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty bez możliwości prowadzenia negocjacji.
3. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawcę oraz do umów w sprawach zamówień publicznych stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (tj. Dz.U z 2020 poz. 1740 ze zm.), jeżeli przepisy PZP nie stanowią inaczej.
4. Ogłoszenie o zamówieniu zamieszczono w Biuletynie Zamówień Publicznych, udostępnianym na stronach portalu internetowego <https://ezamowienia.gov.pl/> oraz na stronie internetowej prowadzonego postępowania <https://bip.mops.wroclaw.pl/przetargi> oraz <https://mops.wroclaw.pl/przetargi/przetargi-aktualne>.
5. Wymagane jest złożenie oferty oraz oświadczenia o których mowa w art. 125 ust 1 Ustawy Pzp w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
6. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/>, ePUAP <https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz poczty elektronicznej szpu@mops.wroclaw.pl.
7. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do **formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do formularza do komunikacji.**
8. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w *Regulaminie korzystania z systemu miniPortal oraz Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP).*
9. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do komunikacji wynosi 150 MB.
10. Identyfikator postępowania (ID) można wyszukać na Liście wszystkich postępowań w miniPortalu klikając wcześniej opcję „Dla Wykonawców” lub ze strony głównej z zakładki Postępowania”.
11. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP lub miniPortal lub e-mail szpu@mops.wroclawp.pl
12. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowanie), musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30.12.2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówień publicznych lub konkursie.
13. SWZ dostępna jest na stronie internetowej prowadzonego postępowania <https://bip.mops.wroclaw.pl/przetargi> oraz <https://mops.wroclaw.pl/przetargi/przetargi-aktualne>.
14. Na stronie tej znajdować się będą m.in. pytania zadawane przez Wykonawców i odpowiedzi, zmiany SWZ dokonywane przez Zamawiającego oraz informacja o kwocie, jaką zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia a po otwarciu ofert, nazwy albo imiona

i nazwiska wykonawców, siedzibach lub miejscach prowadzonych działalności gospodarczej albo miejscu zamieszkania wykonawców, którzy złożyli oferty a także cenach zawartych w ofertach.

15. Zamawiający nie przewiduje innego sposobu komunikowania się z wykonawcami, niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
16. Komunikacja ustna dopuszczalna jest tylko w odniesieniu do informacji, które nie są istotne, w szczególności nie dotyczą ogłoszenia o zamówieniu lub dokumentów zamówienia, potwierdzenia zainteresowania.
17. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w PLN.
18. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień polegających na powtórzeniu podobnych, dostaw, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt. 8 PZP.
19. Zamawiający nie przewiduje możliwość odbycia przez Wykonawcę wizji lokalnej i zebrania wykonawców.
20. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.
21. Wykonawca powinien zapoznać się ze wszystkimi wymaganiami określonymi w niniejszej specyfikacji.
22. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
23. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO” Zamawiający informuje że:
 - 1) administratorem danych osobowych przekazanych przez Wykonawcę jest Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Strzegomska 6, 53-611 Wrocław,
 - 2) dane kontaktowe inspektora ochrony danych osobowych w Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej - iodo@mops.wroclaw.pl, ul. Strzegomska 6, 53-611 Wrocław.
 - 3) przekazane dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego. przekazane dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.
 - 4) odbiorcami przekazanych danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych,
 - 5) przekazane dane osobowe będą przechowywane, 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 Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio go 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) w odniesieniu do danych osobowych przekazanych w niniejszym postępowaniu decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 - 8) osoba której dane osobowe zostały przekazane w niniejszym postępowaniu posiada:
 - a. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych jej dotyczących;
 - b. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania 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 osoba której dane osobowe zostały przekazane w niniejszym postępowaniu uzna że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO;
 - 9) nie przysługuje osobie której dane osobowe zostały przekazane w niniejszym postępowaniu:
 - 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 tych 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 innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

24. W przypadku realizacji zadania przy udziale podwykonawcy, Zamawiający żąda od Wykonawcy wskazania w ofercie, którą część zamówienia powierzy podwykonawcy/om oraz podania przez Wykonawcę nazw firm podwykonawcy/ów jeżeli są już znani.

Zamawiający nie ogranicza zakresu przedmiotu zamówienia, który nie może być powierzony podwykonawcom.

Zakres zamówienia planowany do powierzenia podwykonawcom oraz nazwa podwykonawcy musi być wskazany w formularzu oferty, której wzór stanowi **załącznik nr 1** do niniejszej specyfikacji warunków zamówienia. Brak informacji w formularzu oferty w sprawie zakresu zamówienia powierzonego podwykonawcom będzie traktowany, jako deklaracja samodzielnej realizacji zamówienia przez Wykonawcę.

25. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

II. Opis przedmiotu zamówienia dla zadania nr 1-10

Przedmiotem zamówienia są dostawy żywności na potrzeby jednostek oraz komórek organizacyjnych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej we Wrocławiu - z podziałem na zadania.

CPV: 03220000-9, 03142500-3, 15810000-9, 15400000-2, 15110000-2, 15112000-6, 15131100-6, 03311000-2, 15890000-3, 15500000-3, 15896000-5.

1. Zamawiający podzielił zamówienie na 10 zadań tj.:

- 1.1. Zadanie nr 1. Dostawy warzyw i owoców,
- 1.2. Zadanie nr 2. Dostawy jaj,
- 1.3. Zadanie nr 3. Dostawy wyrobów piekarskich i cukierniczych,
- 1.4. Zadanie nr 4. Dostawy tłuszczu,
- 1.5. Zadanie nr 5. Dostawy mięsa czerwonego i wędlin,
- 1.6. Zadanie nr 6. Dostawy drobiu,
- 1.7. Zadanie nr 7. Dostawy ryb,
- 1.8. Zadanie nr 8. Dostawy różnych artykułów spożywczych
- 1.9. Zadanie nr 9. Dostawy nabiału,
- 1.10. Zadanie nr 10. Dostawy mrożonek.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w Rozdz. II OPZ oraz Załączniku nr 3.1 SWZ

2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych - 10 zadań, na wybrane przez Wykonawcę zadanie/zadania, pod warunkiem, że spełni warunki udziału w postępowaniu określone w SWZ – jeżeli dotyczy. Za ofertę częściową uważa się ofertę złożoną na pełny asortyment dla danego zadania.

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik 3-3.9. dla zadania 1-10 do SWZ. W szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia zostały określone standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia.

4. **Miejsce dostaw dla zadania nr 1-10.** Wykonawcy zobowiązani będą dostarczać towar do komórek organizacyjnych Zamawiającego na terenie Wrocławia tj.:

4.1. Dzienny Dom Pomocy Społecznej „Pogodna Jesień” ul. Litewska 20,

4.2. Ośrodek Opiekuńczo-Adaptacyjny „Pensjonat dla Osób Starszych” ul. Kamieńskiego 190,

4.3. Dzienny Dom Pomocy Społecznej „Na Ciepłej” ul. Ciepła 15b,

4.4. Centrum Pracy Socjalnej i Rodziny ul. Hubska 30-32

4.5. Nadodrzańskie Centrum Wsparcia ul. Rydygiera 43 abcd, i 45a,

4.6. Klub Integracji Społecznej ul. Skoczylasa 8,

lub innych jednostek lub komórek organizacyjnych Zamawiającego, znajdujących się na terenie miasta Wrocławia, wskazanych każdorazowo w zamówieniu.

4.7. Dostawy Towaru odbywać się będą sukcesywnie, na podstawie zamówienia złożonego przez Odbiorcę telefonicznie, niezwłocznie potwierdzone pocztą elektroniczną.

4.8. Wykonawca zobowiązany jest na swój koszt dostarczyć do siedziby Odbiorcy zamówiony towar, transportem przystosowanym do przewozu żywności.

5. WYMAGANIA ODNOŚNIE TOWARU dla zadania nr 1-10:

5.1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia wartości zamówienia jako konsekwencji zmniejszenia wielkości dostaw maksymalnie o 50 % z każdego asortymentu. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych, spowodowanych zmniejszeniem wielkości i wartości dostaw towarów wymienionych w załączniku „Zestawienie kosztów zadania” do SWZ. Wykonawca nie może dochodzić żadnych roszczeń z tego tytułu.

5.2. Wykonawca dostarczy produkt spełniający wymogi określone w SWZ i wytworzony zgodnie z obowiązującymi przepisami w szczególności takimi jak:

1) Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. z 2022 poz. 2132);

2) Ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz.U. 2020 poz. 1753 ze zm.) oraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy,

3) Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.)

4) Ustawą z dnia 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tj. Dz.U. 2022 poz. 1688 ze zm.) wraz szczegółności:

- Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1-54; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319-337),

- Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14-74, z późn. zm.),

- Rozporządzeniem (WE) Nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 206-319, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 75-119, z późn. zm.),

- Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L 31 z dnia 1 lutego 2002 r. str. 1-24 z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463-486, z późn. zm.),

- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.U. UE L 338 z 13 listopada 2004 r., s. 4-17);

5.3. Dostarczany towar winien być świeży tj. mieścić się w terminie nie krótszym niż połowa terminu ważności wskazanego przez producenta na opakowaniu produktu*. Jeżeli do Zamawiającego dostarczony zostanie towar po upływie połowy wyznaczonego terminu ważności, Zamawiający może nie przyjąć lub zwrócić ten towar, żądając produktu o wymaganej świeżości.

*Zapis ten nie dotyczy warzyw i owoców, dla których w załączniku nr 3 do SWZ „Zestawienie kosztów zadania”, został określony minimalny okres przydatności do spożycia produktu, deklarowany przez producenta od daty dostawy do odbiorcy (dni).

5.4. Jeżeli do Zamawiającego dostarczony zostanie towar po upływie połowy wyznaczonego terminu ważności, Zamawiający może nie przyjąć lub zwrócić ten towar, żądając produktu o wymaganej świeżości.

5.5. Dostarczany towar winien być wysokiej jakości tj. I-go gatunku bez wad fizycznych i jakościowych tj. wygląd, tekstura i konsystencja oraz smak i zapach charakterystyczne dla rodzaju produktu, bez obcych zapachów, posmaków, bez zanieczyszczeń fizycznych, biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych oraz bez oznak bytowania szkodników i pozostałości po szkodnikach.

5.6. Dostarczany towar winien posiadać niezbędne certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami oraz dokumenty dotyczące badań i dopuszczenia do obrotu, w tym świadectwo jakości dostarczanego przedmiotu umowy lub handlowy dokument identyfikacyjny oraz dokumentację pozwalającą na zidentyfikowanie źródła pochodzenia dostarczonej partii towaru (producent i kraj pochodzenia), które winny być udostępniane na prośbę Zamawiającego.

5.7. Nie dopuszcza się produktów, które przed dostawą przeszły proces mrożenia, z wyłączeniem produktów wymienionych w zad. nr 10 „Mrożonki” oraz w zad. 7 „Ryby” poz. 1 i 2.

5.8. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu a także wymagania mikrobiologiczne muszą być zgodne na dzień dostawy z aktualnie obowiązującymi przepisami.

6. ILOŚCIOWO - JAKOŚCIOWY ODBIÓR DOSTAWY dla zadania nr 1-10.

6.1. Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia za czas przewozu ponosi Wykonawca, a Zamawiający zapewni odbiór towaru w siedzibie Odbiorcy.

6.2. Wykonawca dostarczy Towar transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć Towar na czas przewozu i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu.

6.3. Wyłoniony Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot zamówienia zgodnie z wymaganiami w zakresie elektromobilności, o których mowa w Ustawie z 11 stycznia 2018 r. o elektromobilności i paliwach alternatywnych.

6.4. Dostawy towarów będą odbywać się zgodnie z procedurą określoną w dokumentacji sanitarnej, wg zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP).

6.5. Wykonawca zobowiązany jest posiadać przez cały okres realizacji dostaw, aktualną decyzję wystawioną przez właściwego inspektora Inspekcji Sanitarnej o spełnieniu wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w procesie produkcji lub w obrocie artykułami żywnościowymi oraz do zapewnienia właściwej jakości tych artykułów.

6.6. Towar winien być dostarczany w oryginalnych opakowaniach producenta, zawierających informacje dotyczące min.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy, jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, ilości sztuk lub wagi i warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, szczelne.

- 6.7. Wykonawca wszystkie dostawy realizował będzie w godz. od 7:30 do 09:00, codziennie od poniedziałku do piątku. W wyjątkowych sytuacjach zmiana godziny dostawy jest możliwa po uprzednim telefonicznym uzgodnieniu pomiędzy Wykonawcą, a Odbiorcą.
- 6.8. Dostawa dotycząca jednego zamówienia, winna zawierać wszystkie zamówione artykuły. Zamawiający nie wyraża zgody na dzielenie zamówionej dostawy na części.
- 6.9. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości oraz niedokonania niezwłocznej (do dwóch godzin od zgłoszenia wady) jego wymiany na towar właściwy, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę. Zamawiający zastrzega sobie takie prawo również w sytuacji gdy towar zamówiono z wymaganym wyprzedzeniem a nie został on dostarczony na czas tj. w godz. od 7:30 do 09:00 w dniu, w którym winna nastąpić dostawa do jednostki MOPS, dokonującej zamówienia.
- 6.10. W uzasadnionych przypadkach, Zamawiający zastrzega sobie prawo do poboru prób dostarczanego towaru oraz ich przebadania na koszt Wykonawcy przez SANEPID celem określenia zgodności z normami jakościowymi. Negatywny wynik badanego towaru stanowi podstawę do rozwiązania umowy przez Zamawiającego.

III. Instrukcja dla Wykonawcy dla zadania nr 1-10

1. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

- 1.1 Wykonawca powinien zapoznać się ze wszystkimi wymaganiami i warunkami określonymi w niniejszej specyfikacji warunków zamówienia oraz opisem przedmiotu zamówienia koniecznymi do przygotowania oferty oraz podpisania umowy.
- 1.2 Ofertę należy sporządzić w języku polskim. Postępowanie o udzielenie zamówienia Zamawiający prowadzi w języku polskim.
- 1.3 Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Ofertę należy złożyć, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 1.4 Oferta oraz oświadczenia/e, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci dokumentu elektronicznego opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Wszystkie załączniki winny być podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez Wykonawcę lub osobę/ osoby upoważnione do reprezentacji i do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy. Pełnomocnictwo do podpisywania oferty winno być dołączone do oferty, o ile nie wynika z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę do oferty.
- 1.5. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania wykonawca może złożyć odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru.
 - 1.5.1. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia dokumentów, o których mowa pkt 1.5. jeżeli zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów w Załączniku nr 1 w pkt 3, 3.1 i/lub 3.2 jeżeli dotyczy podmiotu udostępniającego zasoby czy podmiotu występującego wspólnie) Oferty.
 - 1.5.2. Jeżeli w imieniu wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, o których mowa w pkt 1.5.1, zamawiający żąda od wykonawcy pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania wykonawcy.
 - 1.5.3. Zasady o których mowa w pkt 1.5.2 stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego.
 - 1.5.4. Zasady o których mowa w pkt 1.5. - 1.5.2 stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy lub

podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach – jeżeli dotyczy.

- 1.6. Pełnomocnictwo powinno być przedłożone w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub kopi poświadczonej notarialnie (art. 99 § 1 Kodeksu cywilnego).
- 1.6.1. Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez upelnomocnionego.
- 1.7. Zaleca się, aby oferta była sporządzona na wzorach formularza oferty.
- 1.8. Sposób sporządzenia oraz sposób przekazywania m.in. dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.
- 1.8.1. Jeżeli oryginał dokumentu lub oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, lub inne dokumenty lub oświadczenia składane w postępowaniu o udzielenie zamówienia, nie zostały sporządzone w postaci dokumentu elektronicznego, wykonawca może sporządzić i przekazać elektroniczną kopię posiadanego dokumentu lub oświadczenia.
- 1.8.2. W przypadku przekazywania przez wykonawcę elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia, winny być one opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez wykonawcę albo odpowiednio przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca na zasadach określonych w art. 118 ustawy (jeżeli dotyczy), albo przez podwykonawcę jest równoznaczne z poświadczeniem elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia za zgodność z oryginałem.
- 1.8.3. w przypadku przekazywania przez wykonawcę dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym jest równoznaczne z poświadczeniem przez wykonawcę za zgodność z oryginałem wszystkich elektronicznych kopii dokumentów zawartych w tym pliku, z wyjątkiem kopii poświadczonych środków dowodowych odpowiednio przez innego wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, albo przez podwykonawcę.
- 1.9. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SWZ.
- 1.10. Wykonawca składa podpisaną ofertę za pośrednictwem „**Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku**” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Funkcjonalność do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępna dla wykonawców na miniPortalu, w szczegółach danego postępowania. w formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem.

UWAGA !

- **Ofertę składa się – pod rygorem nieważności – w formie elektronicznej (opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**
 - **Przy wypełnianiu formularzy w miniPortalu/ePUAPie zaznaczenie „**PODPISZ i WYŚLIJ**” i podpisanie profilem zaufanym **NIE spowoduje złożenia oferty podpisanej.****
- 1.11. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w „Instrukcji użytkownika”, dostępnej na stronie: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>.
 - 1.12. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać ofertę za pośrednictwem formularza do wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób wycofania oferty został opisany w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
 - 1.13. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem postaci elektronicznej w formacie danych pdf. doc. i docx. i podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w Regulaminie korzystania z miniPortal. Ofertę należy złożyć w oryginale w wersji elektronicznej.

- 1.14. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r. póź. 1010), które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w wydzielonym (osobnym) pliku wraz z jednoczesnym oznaczeniem „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP). Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 Pzp.
- 1.15. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
- 1.16. W przypadku, gdy Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia, to wówczas ich oferta:
 - 1) musi być podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, przez osobę/osoby upoważnione. Zgodnie z art. 445 ust. 1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy w sprawie zamówienia publicznego,
 - 2) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie przedmiotowego zamówienia lub do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. do oferty składanej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia należy załączyć pełnomocnictwo dla ustanowionego pełnomocnika, z którego powinien wynikać zakres umocowania. Pełnomocnictwo powinno być dołączone w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub kopi poświadczonej notarialnie opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
 - 3) wszelka korespondencja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami wspólnie ubiegającymi się o udzielenie zamówienia będzie dokonywana do ustanowionego pełnomocnika (zwanego także liderem) ze skutkiem dla mocodawców.

2. USTALENIE NIEKTÓRYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA dla zadania nr 1-10.

- 2.1. Zamawiający udziela zamówienia w częściach, a niniejsze zamówienie udzielane jest z podziałem na 10 zadań/części. Wykonawca może złożyć ofertę na wybrane przez siebie zadanie czy zadania.
- 2.2. Zamawiający nie przewiduje ofert wariantowych, aukcji elektronicznej, dynamicznego systemu zakupów i umów ramowych.
- 2.3. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
- 2.4. Zamawiający nie wymaga złożenia wadium.
- 2.5. Zamawiający nie stawia wymogu określonego w art 94 ustawy Pzp.
- 2.6. Zamawiający nie stawia wymogu w zakresie zatrudnienia przez Wykonawcę osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 Pzp.
- 2.7. Wykonawca i wszyscy jego pracownicy są zobowiązani do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji poufnych, których dowiedzieli się w czasie realizacji zadania, jak również po wygaśnięciu umowy z jakiegokolwiek przyczyny. Przez informacje poufną należy rozumieć każdą informację, której ujawnienie osobom trzecim może wyrządzić jakąkolwiek szkodę.

3. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU dla zadania nr 1-10.

- 3.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale III pkt 4 SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.

3.2 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

4) zdolności technicznej lub zawodowej

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

4. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA dla zadania nr 1-10.

4.1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w art. 108 ust 1 Pzp tj.:

- 1) w art. 108 ust. 1 pkt 1) PZP Zamawiający wykluczy Wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a. udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. Kodeks karny (dalej zwanego KK),
 - b. handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a KK,
 - c. o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a KK, w art. 46–48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2022 r. poz. 1599, 2185) lub w art. 54 ust. 1–4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 463, 583, 974),
 - d. finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a KK, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 KK,
 - e. o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 KK, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f. powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (tekst jedn. Dz. U. z 2021 r. poz. 1745),
 - g. przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 KK, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 KK, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d KK, lub przestępstwo skarbowe,
 - h. którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (tekst jedn. Dz. U. z 2021 r. poz. 1745),
- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- 2) w art. 108 ust. 1 pkt 2) PZP Zamawiający wykluczy Wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, współnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1) PZP;
- 3) w art. 108 ust. 1 pkt 3) PZP Zamawiający wykluczy Wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
- 4) w art. 108 ust. 1 pkt 4) PZP Zamawiający wykluczy Wykonawcę, wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- 5) w art. 108 ust. 1 pkt 5) PZP Zamawiający wykluczy Wykonawcę, jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi

wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jedn. Dz. U. z 2021 r. poz. 275), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

- 6) w art. 108 ust. 1 pkt 6 PZP Zamawiający wykluczy Wykonawcę, jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 PZP, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z Wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jedn. Dz. U. z 2021 r. poz. 275), chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;

4.1.2. Z postępowania o udzielenie zamówienia, zamawiający wyklucza również wykonawcę zgodnie z art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp tj.:

- 1) ust. 1 pkt. 4 tj. w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;

4.1.3. Wykluczenie Wykonawcy następuje w okresach wskazanych w art. 111 Pzp.

- 1) Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
- 2) Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 4, jeżeli udowodni zamawiającemu, że spełnił łącznie przesłanki wskazane w art. 110 ust 2.

4.1.4. Zgodnie z ustawą z dnia 13 kwietnia 2022 r., o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służące ochronie bezpieczeństwa narodowego, na podstawie art. 7 ust. 1 z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się:

- 1) Wykonawcę wymienionego w wykazach określonych w Rozporządzeniu 765/2006 i Rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3;
- 2) Wykonawcę, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r., o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r., poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i Rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka o którym mowa w art. 1 pkt. 3; Specustawy;
- 3) Wykonawcę którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r., o rachunkowości (Dz.U. z 2021 r. poz. 217, 2105, 2106 i z 2022 r. poz. 1488) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w Rozporządzeniu 765/2006 i Rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt. 3 Specustawy;

Wykluczenie na podstawie art. 7 ust 2 ww. Ustawy następuje na okres trwania okoliczności określonych w ww. pkt 4.1.4.

4.2. WYMAGANE DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA dla zadania nr 1-10

4.2.1. W celu potwierdzenia przez Wykonawcę, że nie podlega on wykluczeniu i spełnia warunki udziału w postępowaniu (określone przez Zamawiającego) wraz z ofertą winien przedłożyć:

- 1) Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnieniu warunków udziału w postępowaniu - składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, zgodnie z formularzem stanowiącym **załącznik nr 2** - do SWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z art. 125 ust. 3 tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.

- 2) Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, -(załącznik nr 2.1. do SWZ), oraz oświadczenie o którym mowa w art. 125 ust 1 Pzp (załącznik nr 2 do SWZ) podmiotu udostępniającego zasoby potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby- jeżeli dotyczy.
- 3) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o którym mowa w art. 125 ust 1 Pzp (załącznik nr 2 do SWZ), składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.
- 4) W przypadku, o którym mowa w ww. pkt 3 wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynikać winno, które usługi/dostawy wykonają poszczególni wykonawcy (załącznik nr 2.2. do SWZ) - jeżeli dotyczy.

4.2.2. Pozostałe dokumenty wymagane do złożenia z ofertą w postępowaniu:

- 1) Oferta - wg wzoru załącznik nr 1 do SWZ.
- 2) Zestawienie kosztów zadania - załącznik nr 3 - 3.9 do SWZ odpowiednio na wybrane zadanie/zadania)
- 3) odpowiedni dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania Wykonawcy, w tym do podpisania oferty (lub do podpisania pełnomocnictwa - jeżeli dotyczy), tj. odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru, z uwzględnieniem zapisów Rozdz. III pkt. 1.5. - 1.5.4. + „Uwaga”.

4.2.3. Informacje ogólne dotyczące załączonych dokumentów:

- 1) Dokumenty przetargowe, które zostały otworzone w trakcie wykonywania procedury przetargowej zatrzymuje Zamawiający.
- 2) Formularz oferty oraz załączniki powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę. Zaistniałe w załącznikach różnice lub błędy nie mające wpływu na treść oferty nie będą skutkować odrzuceniem oferty.
- 3) Nie załączenie któregokolwiek z wyżej wymienionych dokumentów spowoduje odrzucenie oferty z zastosowaniem art 128 ust 1 Pzp i z uwzględnieniem art. 274 ust 4 Pzp i art. 127 ust. 2 Pzp.

4.2.4. UWAGA

- 1) Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych zgodnie z art. 274 ust 4 Pzp i art. 127 ust 2 Pzp. jeżeli:
 - może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca **wskazał w oświadczeniu**, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp dane umożliwiające dostęp do tych środków;
 - zamawiający je posiada, a wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
- 2) Podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp.
- 3) W zakresie nieregulowanym ustawą Pzp lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności:

przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy

oraz

rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.

5. PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE WYMAGANE OD WYKONAWCY, KTÓREGO OFERTA ZOSTAŁA NAJWYŻEJ OCENIONA

Zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych.

5.1. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, obejmują:

Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji z uwzględnieniem zapisów zawartych w Części III załącznika nr 2 do SWZ.

5.2. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów na zasadach określonych w art. 118 ustawy, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia przedstawia dokumenty tego podmiotu wskazane w ww. pkt 5.1. - jeżeli dotyczy.

5.3. W przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, dokumenty wymienione w ww. pkt. 5.1. winien przedstawić każdy podmiot występujący wspólnie, a dokument ten winien być potwierdzony za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę składającego ofertę, podmiot, którego dokumenty dotyczą zgodnie z § 13 ust 4 Rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy.

5.4. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast odpisu albo informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, o których mowa w ww. pkt 5.1.– składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.

5.4.1. Dokumenty/dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.

5.5. Dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, sporządza się w języku polskim, w przypadku wskazania przez wykonawcę dostępności podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów o których mowa w §14 ust 1 ww. Rozporządzenia pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski pobranych samodzielnie przez Zamawiającego podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów.

6. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW POLEGAJĄCYCH NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW, NA ZASADACH OKREŚLONYCH W ART. 118 USTAWY PZP ORAZ ZAMIERZAJĄCYCH POWIERZYĆ WYKONANIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA PODWYKONAWCOM dla zadania nr 1-10 (jeżeli dotyczy).

6.1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.

6.2. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli podmioty te wykonują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

6.3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, **składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby** do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia (**załącznik nr 2.1.** do SWZ) lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.

6.4. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o których mowa w pkt 6.3 potwierdza, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:

6.4.1. Zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;

- 6.4.2. Sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
- 6.4.3. Czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, realizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
- 6.5. Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykonanie przez Wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 112 ust. 2 pkt 3 i 4 ustawy Pzp, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
- 6.6. Podmiot, który zobowiązał się do udostępniania zasobów, odpowiada solidarnie z Wykonawcą, który polega na jego sytuacji finansowej lub ekonomicznej, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą w skutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów podmiot ten nie ponosi winy.
- 6.7. Wykonawca w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, (**załącznik nr 2 do SWZ**) także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby (**załącznik nr 2.1.** do SWZ).
- 6.8. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunek udziału w postępowaniu.
- 6.9. Wykonawca **nie może, po upływie terminu składania ofert**, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolności lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.
- 6.10. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, na etapie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
- 6.10.1. jest zobowiązany wskazać w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podać firmy podwykonawców, jeżeli są mu znane na etapie składania ofert,
- 6.10.2. nie jest zobowiązany do przedstawienia podmiotowych środków dowodowych, w przypadku podwykonawców niebędących podmiotami udostępniającymi zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp, potwierdzających, że nie zachodzą wobec tych podwykonawców podstawy wykluczenia z postępowania.
- 6.11. Podmiotowe środki dowodowe potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców udostępniających zasoby (na wezwanie Zamawiającego).

7. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE / KONSORCJA)- jeżeli dotyczy

- 7.1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.
- 7.2. Wszelka korespondencja będzie prowadzona przez Zamawiającego wyłącznie z pełnomocnikiem.
- 7.3. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia, których wzór stanowi **Załącznik nr 2 do SWZ**, potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
- 7.4. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z Wykonawców, którzy wykonają usługi do realizacji których te zdolności są wymagane.

- 7.5. W przypadku, o którym mowa w ww. pkt 7.4. wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynikać winno, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy (**załącznik nr 2.2.** do SWZ) - jeżeli dotyczy.
- 7.6. Podmiotowe środki dowodowe potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie (na wezwanie Zamawiającego).

8. INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KONTAKTOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI ORAZ INFORMACJE O WYMAGANIACH TECHNICZNYCH I ORGANIZACYJNYCH SPORZĄDZANIA, WYSYŁANIA I ODBIERANIA KORESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB URAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

- 8.1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się elektronicznie za pośrednictwem *dedykowanego formularza: „Formularz do komunikacji”* dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia (BZP, TED lub ID postępowania).
- 8.2. Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej (szpu@mops.wroclaw.pl).
- Zamawiający zaleca komunikowanie się za pomocą poczty elektronicznej ponieważ usprawni to i przyspieszy komunikację i odpowiedzi na pytania Wykonawców.
- 8.3. Ze strony Zamawiającego pracownikiem upoważnionym do porozumiewania się z Wykonawcami w sprawach zamówienia jest: główny specjalista ds. zamówień publicznych lub specjalista ds. zamówień publicznych szpu@mops.wroclaw.pl.
- 8.3.1. Komunikacja ustna z osobą do kontaktu dopuszczalna jest tylko zgodnie z Rozdz. I pkt. 15.1. tel.71 7822397.
- 8.4. Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczeń składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem *Formularza do komunikacji* jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń za pomocą poczty elektronicznej, na wskazany w pkt 9.2 na adres email szpu@mops.wroclaw.pl. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.
- 8.5. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z miniPortalu oraz Regulaminie ePUAP.

9. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW, I SPOSOBU OCENY OFERT dla zadania nr 1-10

9.1. Zamawiający będzie rozpatrywał i oceniał oferty oddzielnie dla każdego z zadań przez każdego członka komisji.

9.1.1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

- 1) Cena – 60 %**
- 2) Termin płatności – 40 %**

Kryteria i ich wartość w ocenie: **1% = 1pkt.**

ad 1) Cena –A(x)

- a) przyjmuje się, że najwyższą ilość punktów tj. 100, otrzyma cena brutto najniższa wśród cen zawartych w ofertach
- b) pozostałe oferty zostaną przeliczone proporcjonalnie do najtańszej, punktowane będą w oparciu o następujący wzór:

$$A(x) = \frac{C}{C_x} \times 100$$

gdzie:

A(x) – ilość punktów przyznana ofercie „x” za kryterium cena brutto

C - cena brutto najniższa wśród cen zawartych w ofertach – cena oferty najkorzystniejszej

C_x - cena brutto zawarta w ofercie „x”

Wartość podstawiana do wzoru punktacyjnego, to wartość brutto w okresie trwania umowy, określona przez Wykonawcę w załączniku nr 3 i/lub 3.1 i/lub 3.2 i/lub 3.3 i/lub 3.4 i/lub 3.5 i/lub 3.6 i/lub 3.7 i/lub 3.8 i/lub 3.9 do SWZ oraz w punkcie 4 oferty – odpowiednio do zadania (załącznik nr 1 do SWZ).

ad 2) Termin płatności – B(x).

Zaoferowany termin płatności nie może być krótszy niż 14 dni i nie dłuższy niż 30 dni.

a) przyjmuje się, że najwyższą ilość punktów tj. 100 (od każdego członka komisji), otrzyma najdłuższy okres płatności,

b) pozostałe oferty zostaną przeliczone proporcjonalnie do najdłuższego okresu płatności, punktowane będą w oparciu o następujący wzór:

$$B(x) = \frac{I}{I(x)} \times 100$$

gdzie:

B(x) - ilość punktów przyznana ofercie „x” za kryterium „Termin płatności”

I(x) - najdłuższy termin płatności wykazany w ofercie „x”

I - termin płatności badanej oferty x.

Termin płatności należy przedstawić wg pkt. 5.1. (odpowiednio do zadania) Formularza oferty – załącznik nr 1 do niniejszej specyfikacji.

Uwaga:

W przypadku podania przez Wykonawcę w ww. pkt 5.1. (odpowiednio dla zadania) terminu płatności równego 14 dni - oferta otrzyma 0 pkt. W przypadku niepodania przez Wykonawcę w ww. pkt 5.1. (odpowiednio dla zadania) terminu płatności - oferta otrzyma 0 pkt. (przy czym w przypadku wyboru takiej oferty jako najkorzystniejszej do umowy zostanie wpisany termin określony jako minimalny przez Zamawiającego tj. 14 dni.).

W przypadku podania przez Wykonawcę w ww. pkt 5.1. (odpowiednio dla zadania) terminu płatności krótszego niż termin określony przez Zamawiającego jako „minimalny” - oferta będzie podlegać odrzuceniu zgodnie z art. 226 ust 5 ustawy Pzp. W przypadku podania przez Wykonawcę w ww. pkt 5.1. (odpowiednio dla zadania) terminu płatności dłuższego niż termin określony przez Zamawiającego, jako maksymalny 30 dni - do wyliczenia ilość punktów w danym kryterium Zamawiający przyjmie termin płatności 30 dni.

9.2. Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

9.3. Zamawiający wybierze ofertę, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba punktów przyznanych w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów – zgodnie z ww. wzorami dla każdego z kryteriów.

9.4. W przypadku jednakowej punktacji przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie dokonywał wyboru oferty zgodnie z zapisami art. 248 ustawy Pzp.

9.1.2 Łączna punktacja C wyliczana będzie ze wzoru:

$$C = (A(x) \times 60\%) + (B(x) \times 40\%)$$

9.1.3. Maksymalna liczba punktów, które Wykonawca może uzyskać od jednego członka komisji, wynosi 100.

Ostateczna ilość punktów przyznanych ofercie wyliczona zostanie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

10. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY dla zadania nr 1-10.

10.1. Na cenę oferty powinny składać się wszystkie koszty związane z realizacją pełnego zakresu zamówienia określonego w rozdziale II (Opis przedmiotu zamówienia) i załączniku nr 3/ lub 3.1. i/lub 3.2. i/lub 3.3. i/lub 3.4. i/lub 3.5. i/lub 3.5. i/lub 3.6. i/lub 3.7. i/lub 3.8. i/lub 3.9. do SWZ.

10.2. W formularzu oferty należy podać cenę oferty brutto łącznie z podatkiem VAT obowiązującym na dzień składania ofert, zgodnie z wyliczeniem zawartym w Załączniku nr 3 i/lub 3.1. i/lub 3.2. i/lub 3.3. i/lub 3.4. i/lub 3.5. i/lub 3.6. i/lub 3.7. i/lub 3.8. i/lub 3.9. do SWZ.

10.3. Wyliczone wartości muszą być wyrażone w złotych polskich (zgodnie z polskim systemem płatniczym po zaokrągleniu do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza – dwa miejsca po przecinku).

10.4. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy zgodnie z przepisami Ustawy o podatku od towarów i usług na dzień składania ofert. Zamawiający nie uzna za oczywistą omyłkę i nie będzie poprawiał błędnie ustalonego podatku VAT.

10.5. Cenę wykazaną w ofercie, należy traktować, jako stałą i wiążącą do zakresu określonego w SWZ.

10.6. Zamawiający nie dopuszcza przedstawiania ceny ofertowej w kilku wariantach. W przypadku przedstawienia ceny w taki sposób oferta zostanie odrzucona.

10.7. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W ofercie - Załącznik nr 1 w pkt. 6-6.1. (odpowiednio do zadania- wskazać), wykonawca ma obowiązek:

- 1) poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
- 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
- 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
- 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

10.8. Jeżeli zaferowana cena lub koszt lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia lub budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający żąda wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu, lub ich istotnych części składowych.

10.9. W przypadku gdy cena całkowita oferty złożonej w terminie jest niższa o co najmniej 30% od:

- 1) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 1 i 10 Ustawy Pzp, Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia;
- 2) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień.

10.10. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na Wykonawcy.

11. CENA OFERTY – dla zadania nr 1-10.

11.1. Jeżeli Wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1- oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 125 ust. 1, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

11.2. Jeżeli Wykonawca nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, Zamawiający wezwie do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

- 11.3. Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę, która spełnia wszystkie wymogi określone w specyfikacji warunków zamówienia, oraz która przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów odnoszących się do przedmiotu zamówienia - otrzyma największą ilość punktów.
- 11.4. Zgodnie z art. 223 ust. 1 Prawa zamówień publicznych w toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz przedmiotowych środków dowodowych lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Zamawiający zgodnie z art. 223 ust. 2 Prawa zamówień publicznych poprawi,
- 1) oczywiste omyłki pisarskie oraz
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, oraz
 - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, zawiadamiając niezwłocznie o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
- 11.4.1. W przypadku, o którym mowa w ww. pkt 3), zamawiający wyznaczy wykonawcy odpowiedni termin na wyrażenie zgody na poprawienie w ofercie omyłki lub zakwestionowanie sposobu jej poprawienia. Brak odpowiedzi w wyznaczonym terminie uznaje się za wyrażenie zgody na poprawienie omyłki.
- 11.5. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału, lub notarialnie poświadczonej kopii (dokumentów lub oświadczeń) zgodnie z § 9 ust 7 Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
- 11.5.1 Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w Prawie zamówień publicznych oraz w niniejszej specyfikacji i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.
- 11.6. Zamawiający po wyborze najkorzystniejszej oferty poinformuje równocześnie i niezwłocznie wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty o wynikach postępowania, zgodnie z art. 253 ust 1 ustawy Pzp.
- 11.7. Jednocześnie Zamawiający udostępni informacje m.in. o wyborze najkorzystniejszej oferty lub o unieważnieniu postępowania zgodnie z art. 253 ust. 2 Ustawy Pzp na stronie internetowej Zamawiającego <http://bip.mops.wroclaw.pl/?app=przetargi> oraz www.mops.wroclaw.pl/przetargi.

12. WYMAGANY TERMIN REALIZACJI ZADANIA dla zadania nr 1-10:

Termin realizacji zadania dla zadania nr 1-10 wynosi **12 miesięcy z zastrzeżeniem**, że rozpoczęcie świadczenia usług może nastąpić najwcześniej z dniem 01.01.2023 r. a zakończenie w dniu 31.12.2023 r. z uwagi na roczne środki finansowe – roczność budżetu.

13. UDZIELANIE WYJAŚNIEŃ DOTYCZĄCYCH SWZ dla zadania nr 1-10.

- 13.1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SWZ. Zamawiający udzieli wyjaśnień Wykonawcy niezwłocznie nie później niż na 2 dni przed upływem terminu otwarcia ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji warunków zamówienia wpłynie do zamawiającego nie później niż 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
- 13.2. W przypadku, gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynie w terminie, o którym mowa w ww. pkt 13.1, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.
- 13.3. Jeżeli zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w ww. pkt 13.1, to przedłuży termin składania ofert o czas ustawowy i niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert.
- 13.4. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosków o wyjaśnienie SWZ.
- 13.5. Zamawiający treść zapytań wraz z wyjaśnieniami (odpowiedziami) będzie udostępniał na stronie internetowej prowadzonego postępowania, bez ujawniania źródeł zapytania.
- 13.6. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert

zmienić treść specyfikacji warunków zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania <http://bip.mops.wroclaw.pl/?app=przetargi> oraz www.mops.wroclaw.pl/przetargi.

- 13.7. W przypadku gdy zmiana treści odpowiednio SWZ albo opisu potrzeb i wymagań prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, zamawiający zamieści w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenie, o którym mowa w art. 267 ust. 2 pkt 6 Pzp.

14. TERMIN SKŁADANIA OFERT dla zadania nr 1-10.

- 14.1. Oferty należy składać w terminie do **16.12.2022 r. do godz. 09:00.**

Miejsce składania ofert: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>

- 14.2. Po upływie terminu, o którym mowa powyżej, złożenie ofert nie będzie możliwe.

Uwaga! o terminie złożenia ofert decyduje czas ostatecznego wysłania oferty a nie czas rozpoczęcia jej wprowadzenia.

- 14.3. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
- 14.4. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do komunikacji wynosi 150 MB.
- 14.5. Identyfikator postępowania dla danego postępowania o udzielenie zamówienia dostępny jest na Liście wszystkich postępowań na miniPortal.

15. TERMIN OTWARCIA OFERT dla zadania nr 1-10

- 15.1. Otwarcie ofert odbywać się będzie za pośrednictwem miniPortalu nastąpi dnia **16.12.2022 r. o godz. 11:00.**
- 15.2. Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowania ofert dostępnego po załogowaniu w zakładce Deszyfrowanie na miniPortal i następuje poprzez wskazanie pliku do odszyfrowania.
- 15.3. Zamawiający, najpóźniej przed *otwarceniem ofert* zgodnie z art. 222 ust 4 Pzp, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 15.4. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
- 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach zawartych w ofertach.
- 15.5. Protokół postępowania jest jawny i udostępniany na wniosek. Załączniki do protokołu Zamawiający udostępni po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania z tym, że oferty wraz z załącznikami są jawne od chwili ich otwarcia z uwzględnieniem art. 74 ust. 2 pkt 1 Ustawy Pzp.

16. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ dla zadania nr 1-10.

- 16.1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni**, tj. do dnia **14.01.2023 r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 16.2. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w pkt. 16.1., Zamawiający zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
- 16.3. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

17. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH JAKIE MUSZĄ BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO dla zadania nr 1-10.

- 17.1. Istotne postanowienia do umowy zawiera załącznik nr 4 do SWZ – projekt umowy.
- 17.2. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.

- 17.3. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ww. pkt 17.2 jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
- 17.4. W przypadku otrzymania zamówienia przez podmiot występujący wspólnie Wykonawca przed podpisaniem umowy jest zobligowany do przedłożenia kopii umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

18. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY ORAZ MOŻLIWOŚĆ JEJ ZMIANY dla zadania nr 1-10

- 18.1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we Wzorze Umowy, stanowiącym **Załącznik nr 4 do SWZ.**
- 18.2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy będzie tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
- 18.3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 Pzp oraz wskazanym w Projekcie umowy, stanowiącym Załącznik nr 4 do SWZ.
- 18.4. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.
- 18.5. Umowa może być zmieniona w stosunku do złożonej oferty i na warunkach określonych w Projekcie umowy stanowiącym Załącznik nr 4 do SWZ.
- 18.6. Wszelkie zmiany do umowy wymagają zgody Zamawiającego oraz pod rygorem nieważności zachowania formy pisemnej w postaci aneksu.

19. ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCE WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – określa szczegółowo Dział IX „ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ” USTAWY Z DNIA 11 WRZEŚNIA 2019 R dla zadania nr 1-10.

Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Pzp.

- Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 P.z.p. oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
- Odwołanie przysługuje na:
 - niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
- Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
- Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub treści SWZ na stronie internetowej.
- Odwołanie wnosi się w terminie:
 - 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
 - 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1).
- Odwołanie w przypadkach innych niż określone w ww. pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
- Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

9. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
10. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".
11. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
12. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

OFERTA na zadanie/a nr* 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10

Wyrażam chęć uczestnictwa na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji zorganizowanym przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej na zadanie pn.: Dostawy żywności na potrzeby jednostek oraz komórek organizacyjnych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej we Wrocławiu - z podziałem na zadania.

CPV: 03220000-9, 03142500-3, 15810000-9, 15400000-2, 15110000-2, 15112000-6, 15131100-6, 03311000-2, 15890000-3, 15500000-3, 15896000-5.

1. Zarejestrowana nazwa Wykonawcy:

.....

2. Zarejestrowany adres Wykonawcy:.....

.....

nr tel. adres poczty elektronicznej: @.....

Adres skrzynki ePUAP

3. Wyznaczamy do reprezentowania wykonawcy w czasie trwania procedury przetargowej Panią/Pana:(imię i nazwisko) a na potwierdzenie umocowania załączamy (np. Wypis z KRS, CEIDG lub innego właściwego rejestru lub pełnomocnictwo).

Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia dokumentów, o których mowa powyżej, jeżeli wskaże dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów w bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych tj.:*

3.1. Informuję, że sposób reprezentacji podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp jest następujący: a na potwierdzenie umocowania załączam pełnomocnictwo lub wypis z KRS, CEIDG czy innego właściwego rejestru lub wskazuję dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów w bezpłatnych i ogólnodostępnych bazach danych tj.*

3.2. Informuję, że sposób reprezentacji podmiotu występującego wspólnie dla potrzeb niniejszego zamówienia jest następujący:

a na potwierdzenie umocowania załączam pełnomocnictwo lub wypis z KRS, CEIDG czy innego właściwego rejestru lub wskazuję dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów w bezpłatnych i ogólnodostępnych bazach danych tj.*

* wskazać dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów np. dane wskazane w pkt 9.

4. Oferujemy wykonanie zamówienia objętego przetargiem za cenę:

Oferujemy wykonanie zamówienia objętego przetargiem za cenę, zgodnie z zestawieniem kosztów zadania:

dla zadania Nr 1 - załącznikiem nr 3 - WARZYWA I OWOCE

Wartość netto zł

Wartość brutto zł

(słownie brutto:)

dla zadania Nr 2 - załącznik nr 3.1 - JAJA

Wartość netto zł

Wartość brutto zł

(słownie brutto:)

dla zadania Nr 3 - załącznik nr 3.2 - WYROBY PIEKARSKIE I CUKIERNICZE

Wartość netto zł

Wartość brutto zł

(słownie brutto:)

dla zadania Nr 4 - załącznik nr 3.3 - TŁUSZCZE

Wartość netto zł

Wartość brutto zł

(słownie brutto:)

dla zadania Nr 5 - załącznik nr 3.4 - MIĘSO CZERWONE I WĘDLINY

Wartość netto zł

Wartość brutto zł

(słownie brutto:)

dla zadania Nr 6 - załącznik nr 3.5 - DRÓB

Wartość netto zł

Wartość brutto zł

(słownie brutto:)

dla zadania Nr 7 - załącznik nr 3.6 - RYBY

Wartość netto zł

Wartość brutto zł

(słownie brutto:)

dla zadania Nr 8 - załącznik nr 3.7 - RÓŻNE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE

Wartość netto zł

Wartość brutto zł

(słownie brutto:)

dla zadania Nr 9 - załącznik nr 3.8 - NABIAŁ

Wartość netto zł

Wartość brutto zł

(słownie brutto:)

dla zadania Nr 10 - załącznik nr 3.9 - MROŻONKI

Wartość netto zł

Wartość brutto zł

(słownie brutto:)

* należy wpisać cenę ofertową dla wybranego zadania

Powyższe wartości zawierają wszystkie koszty związane z realizacją całego przedmiotu zamówienia określonego w SWZ.

5. Informacje/dane niezbędne od wyliczenia kryterium „Termin płatności”:

5.1. termin płatności na dostarczony przedmiot zamówienia dla zadania

- nr 1 wynosić będzie* dni(max. 30 dni a min. 14 dni).
- nr 2 wynosić będzie* dni(max. 30 dni a min. 14 dni).
- nr 3 wynosić będzie* dni(max. 30 dni a min. 14 dni).
- nr 4 wynosić będzie* dni(max. 30 dni a min. 14 dni).
- nr 5 wynosić będzie* dni(max. 30 dni a min. 14 dni).
- nr 6 wynosić będzie* dni(max. 30 dni a min. 14 dni).
- nr 7 wynosić będzie* dni(max. 30 dni a min. 14 dni).
- nr 8 wynosić będzie* dni(max. 30 dni a min. 14 dni).
- nr 9 wynosić będzie* dni(max. 30 dni a min. 14 dni).
- nr 10 wynosić będzie* dni(max. 30 dni a min. 14 dni).

Uwaga:

W przypadku podania przez Wykonawcę w ww. pkt 5.1. (odpowiednio dla zadania) terminu płatności równego 14 dni - oferta otrzyma 0 pkt.

W przypadku niepodania przez Wykonawcę w ww. pkt 5.1. (odpowiednio dla zadania) terminu płatności - oferta otrzyma 0 pkt. (przy czym w przypadku wyboru takiej oferty jako najkorzystniejszej do umowy zostanie wpisany termin określony jako minimalny przez Zamawiającego tj. 14 dni.).

W przypadku podania przez Wykonawcę w ww. pkt 5.1. (odpowiednio dla zadania) terminu płatności krótszego niż termin określony przez Zamawiającego jako „minimalny” - oferta będzie podlegać odrzuceniu zgodnie z art. 226 ust 5 ustawy Pzp.

W przypadku podania przez Wykonawcę w ww. pkt 5.1. (odpowiednio dla zadania) terminu płatności dłuższego niż termin określony przez Zamawiającego, jako maksymalny 30 dni - do wyliczenia ilość punktów w danym kryterium Zamawiający przyjmie termin płatności 30 dni.

6. Dla celów zastosowania kryterium ceny informujemy, że wybór oferty będzie **prowadzić/nie będzie prowadzić*** do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego.

6.1. W przypadku gdy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego należy wskazać :

a. nazwę/nazwy (rodzaju) usługi lub towaru, których świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego tj.:.....

b. wskazać ich wartość towaru lub usługi objętej obowiązkiem podatkowym zamawiającego bez kwoty podatku

c. wskazania stawki podatku od towarów dla towaru lub usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.....% .

Oświadczamy, że niewypełnienie druku oferty w ww. pkt 6.1. oznacza, że złożenie oferty na zadanie nie prowadzi do powstania obowiązku podatkowego po stronie zamawiającego.

7. Oświadczam, że znane mi są przepisy ustawy z dnia 11 stycznia 2018 r. o elektromobilności i paliwach alternatywnych (tj. Dz. U. z 2021 r. poz. 110 ze zm.) i wynikające z niej obowiązki ciążące na Wykonawcy w związku z realizacją niniejszego zamówienia, w zakresie spełnienia wymogu określonego w rt. 35 i 68 ustawy o elektromobilności i paliwach alternatywnych.

8. Informujemy, że zapoznaliśmy się ze szczegółowymi warunkami przetargu zawartymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia i umowie, i przyjmujemy je. Akceptujemy SWZ wraz z ewentualnymi zmianami dokonanymi w wyniku odpowiedzi na pytania oraz zmianami.

9. Nasz numer NIP R E G O N

10. Nazwiska i stanowiska osób, z którymi można się kontaktować w celu uzyskania dalszych informacji, (jeżeli będą wymagane) podaje się niżej:

11. Oświadczamy, że część zamówienia:

(wpisać zakres)

wykonamy przy udziale podwykonawcy

(nazwa podwykonawcy).

12. 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.**

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).

13. Integralnymi załącznikami niniejszej oferty zgodnie z wymaganiami Specyfikacji Warunków Zamówienia są:

1.
2.
3.
4.

(podpis wykonawcy)

Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

UWAGA! Przy wypełnianiu formularzy w miniPortalu/ePUAPie zaznaczenie „PODPISZ i WYŚLIJ” i podpisanie profilem zaufanym NIE spowoduje złożenia oferty podpisanej.

* **niepotrzebne skreślić**

** 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 Wykonawca nie składa oświadczenia (usunięcie treści oświadczenia następuje np. przez jego wykreślenie).

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).

**Oświadczenie Wykonawcy/Podmiotu udostępniającego zasoby * dla zadania nr 1-10
składane na podstawie art. 125 ust. 1 i w związku z art 125 ust. 5
ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych
(tekst jednolity Dz.U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.)**

**dotyczy: zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji
na zadanie pn. Dostawy żywności na potrzeby jednostek oraz komórek organizacyjnych
Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej we Wrocławiu - z podziałem na zadania.**

**CPV: 03220000-9, 03142500-3, 15810000-9, 15400000-2, 15110000-2, 15112000-6,
15131100-6, 03311000-2, 15890000-3, 15500000-3, 15896000-5.**

Nazwa Wykonawcy

CZ. I. DOTYCZĄCA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone w SWZ przez zamawiającego.

CZ. II. DOTYCZĄCA PODSTAW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt. 4) ustawy Pzp.
3. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (*podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 lub art 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp*). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 Pzp podjąłem/am następujące środki naprawcze:
4. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2022 poz. 835)

CZ. III. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH

Oświadczam, że dostęp do podmiotowych środków dowodowych, tj. można uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych, na podstawie następujących danych umożliwiających dostęp do tych środków (np. NIP, REGON, nr KRS):

CZ.IV. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

(podpis wykonawcy/podmiotu udostępniającego zasoby*)

* - skreślić odpowiednio – jeżeli dotyczy

Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub osobistym.

**ZOBOWIĄZANIE INNEGO PODMIOTU DO ODDANIA DO DYSPOZYCJI
WYKONAWCY ZASOBÓW NIEZBEDNYCH NA POTRZEBY WYKONANIA ZAMOWIENIA
na zadanie nr 1-10
(jeżeli dotyczy)**

dotyczy: zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na zadanie pn.: Dostawy żywności na potrzeby jednostek oraz komórek organizacyjnych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej we Wrocławiu - z podziałem na zadania.

CPV: 03220000-9, 03142500-3, 15810000-9, 15400000-2, 15110000-2, 15112000-6, 15131100-6, 03311000-2, 15890000-3, 15500000-3, 15896000-5.

Ja niżej podpisany:.....

(imię i nazwisko osoby upoważnionej do reprezentowania podmiotu)

działając w imieniu i na rzecz:

.....

.....

(nazwa (firma) i dokładny adres podmiotu)

zobowiązuję się do oddania na potrzeby wykonania zamówienia n/w zasobów:

.....

.....

(określenie dostępnych dla Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby – wiedza i doświadczenie, potencjał techniczny, potencjał kadrowy, potencjał ekonomiczny lub finansowy) do dyspozycji Wykonawcy:

.....

.....

(nazwa (firma) Wykonawcy)

przy wykonywaniu zamówienia dotyczącego ww. zadania

Oświadczam, iż:

1) udostępniam Wykonawcy w/w zasoby w następującym zakresie:

.....

2) sposób wykorzystania udostępnionych przeze mnie zasobów będzie następujący:

.....

3) zakres i okres mojego udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:

.....

4) będę realizował dostawę/usługę, których dotyczą udostępniane zasoby odnoszące się do warunków udziału, na których polega Wykonawca:

.....

.....

(podpis podmiotu udostępniającego zasoby)

Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE
ZAMÓWIENIA na zadanie nr 1-10
(jeżeli dotyczy)**

dotyczy: zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na zadanie pn.: Dostawy żywności na potrzeby jednostek oraz komórek organizacyjnych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej we Wrocławiu - z podziałem na zadania.

CPV: 03220000-9, 03142500-3, 15810000-9, 15400000-2, 15110000-2, 15112000-6, 15131100-6, 03311000-2, 15890000-3, 15500000-3, 15896000-5.

Nazwa Wykonawcy :

Oświadczamy, że następujące usługi stanowiące przedmiot zamówienia wykonają poszczególni Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (wypełnić jeżeli dotyczy):

.....
.....
Uwaga: Oświadczenie, zgodnie z art. 117 ust. 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. (tj. Dz.U. z 2022 r., poz. 1710 ze zm.), składają wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia - w przypadku, o którym mowa w art. 117 ust 3 Pzp (jeżeli dotyczy).

Wykonawca/cy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (nazwa/firma, adres):

.....
.....
Zakres usług, które zostaną wykonane przez danego wykonawcę wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia:

.....
.....
(podpis osoby lub osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Zestawienie kosztów
WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE – ZADANIE 1

dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez przeprowadzania negocjacji, zorganizowanym przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej na zadanie pn. dostawy żywności na potrzeby jednostek oraz komórek organizacyjnych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej we Wrocławiu - z podziałem na zadania.

CPV: 03220000-9, 03142500-3, 15810000-9, 15400000-2, 15110000-2, 15112000-6, 15131100-6, 03311000-2, 15890000-3, 15500000-3, 15896000-5.

Nazwa Wykonawcy

Lp.	Przedmiot zamówienia ZADANIE 1 – WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE – gatunek I	Opis	Minimalny okres przydatności do spożycia produktu, deklarowany przez producenta od daty dostawy do odbiorcy (w dniach)	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. brutto	Łączna wartość brutto KOL. 6 X KOL.7
Kol. 1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol. 6	Kol.7	Kol. 8
1	Ananas minimalna średnica owocu 15 cm	Cały, wolny od stłuczeń i pęknięć (bez śladów gnicia i pleśni), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiony nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej oraz wolny od oznak zwiędnięcia i wysuszenia z jędrnym, zielonym pióropuszem liści	7	szt.	20		
2	Arbuz średnica wielkość owocu	Cały, czysty, wolny od stłuczeń i pęknięć (bez śladów gnicia i pleśni), kształt symetryczny, pozbawiony nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej, równomiernie wybarwiony, stosownie do odmiany (dopuszczalne żółtawa plama)	7	kg.	30		
3	Banany długość owocu, nie mniej niż 140 mm	Całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej; rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać: -dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną i wolną od zarażenia grzybami, -wiązkę uciętą w prawidłowy sposób (nie na skos i nie rozdarta, bez fragmentów łydgi)	7	kg.	300		

4	Borówka amerykańska minimalna średnica owocu 15 mm	Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wysuszenia.	3	kg.	30		
5	Botwina minimalna masa pęczka 100g	świeże, jędrne, zdrowe (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), liście bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; korzenie o średnicy nie większej niż 20 mm; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu;	3	pęczek	35		
6	Brokuły świeże minimalna średnica róży 15 cm.	Róże powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni,), zwarte, o ściśle przylegających, zamkniętych pąkach kwiatowych; wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki; pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodygi powinny być odpowiednio miękkie, niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu brokułów; dopuszczalne są małe, delikatne liście, pod warunkiem że są one zielone, zdrowe i nie wyrastają ponad powierzchnię róży więcej niż o 3 cm	3	szt.	180		
7	Kapusta Brukselska	Świeże, całe, zdrowe bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości	7	kg	30		
8	Brzoskwinie średnica owoców nie mniejsza niż 51 mm	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; <u>nie dopuszcza</u> się brzoskwiń pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem	7	kg.	30		
9	Buraki ćwikłowe średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, od 4 do 10cm	Świeże, całe, zdrowe bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości	14	kg.	300		
10	Cebula żółta średnica, nie mniej niż 5 cm	Cała, ściśnięta, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kielkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość	14	kg.	432		
11	Cebula czerwona średnica, nie mniej niż 5 cm	Cała, ściśnięta, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kielkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość	14	kg.	10		

12	Cukinia dopuszczalna wielkość cukinii: - przy sortowaniu według długości od 14 do 21 cm, - przy sortowaniu według masy od 100 do 225g	Cukinia powinna być cała z szypułką, zdrowa; nie dopuszcza się cukinii z objawami gnicia lub takimi, które czynią ją niezdatną do spożycia, czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolna od szkodników lub uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrna, bez pustych przestrzeni, bez pęknięć, dostatecznie dojrzała, bez w pełni wykształconych nasion, bez obcych zapachów i smaków. Cukinia powinna mieć szypułkę nie dłuższą niż 3 cm. Dopuszcza się nieistotne wady kształtu, barwy, niewielkie, zablżnione pęknięcia skórki, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd cukinii, jej jakość, trwałość i wygląd w opakowaniu.	14	kg.	60		
13	Cytryny średnica owoców, 58-83 mm	Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zablżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrzznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz oznak zwiędnięcia i wysuszenia	7	kg.	102		
14	Czosnek polski min. wielkość główki 40 mm.	Główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, nieuszkodzone przez słońce lub mróz; z całkiem wysuszonym szczypiorem o długości nieprzekraczającej 3cm, łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki dopuszczalne są nieznaczne otarcia zewnętrznej skórki główki pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość	14	szt.	250		
15	Dynia średnica 35 - 40 cm	Kształt kulisty lub lekko spłaszczony, powierzchnia gładka bez skaz, zadrapań i widocznych przebarwień; struktura mięszu zwarta, barwa: pomarańczowo -żółta	14	kg.	119		
16	Fasola szparagowa zielona szerokość strąka nie więcej niż 9 mm	Świeża, jędrna, cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), młoda i delikatna, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, praktycznie bezwłóknista, bez przeźroczyściej skórki (twardej endodermy) ; jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, skórki pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość	7	kg.	20		
17	Fasola szparagowa masłowa szerokość strąka nie więcej niż 9 mm	Świeża, jędrna, cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), młoda i delikatna, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, praktycznie bezwłóknista, bez przeźroczyściej skórki (twardej endodermy) ; jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, skórki pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość	7	kg.	10		
18	Fasola szparagowa żółta szerokość strąka nie więcej niż 9 mm	Świeża, jędrna, cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), młoda i delikatna, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bezwłóknista, bez przeźroczyściej skórki (twardej endodermy) ; jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, skórki pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość	7	kg.	50		

19	Gruszka średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, nie mniej niż 55 mm.	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń mięszu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej jabłka mogą być bez szypułek, pod warunkiem że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona.	14	kg.	100		
20	Jabłka krajowe duże (np. Kortland, Jonagold, Ligol) średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, nie mniej niż 60 mm	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń mięszu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej jabłka mogą być bez szypułek, pod warunkiem że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona.	14	kg.	540		
21	Jabłka krajowe średniej wielkości (np. Golden, Lobo) średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, nie mniej niż 55 mm.	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń mięszu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej jabłka mogą być bez szypułek, pod warunkiem że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona	14	kg.	50		
22	Kabaczki	Kabaczek powinien być cały z szypułką, zdrowy; nie dopuszcza się kabaczka z objawami gnicia lub takimi, które czynią ją niezdatną do spożycia, czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolna od szkodników lub uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrna, bez pustych przestrzeni, bez pęknięć, dostatecznie dojrzała, bez w pełni wykształconych nasion, bez obcych zapachów i smaków. Kabaczek powinien mieć szypułkę nie dłuższą niż 3 cm. Dopuszcza się nieistotne wady kształtu, barwy, niewielkie, zablźnione pęknięcia skórki, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd kabaczka, jego jakość, trwałość i wygląd w opakowaniu.	7	kg.	10		
23	Kalafior jasny minimalna średnica róży 130 mm	Świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, całe, twarde, o gęstej strukturze, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od wystających liści na główce; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne zdrewnienie, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na jakość, zachowanie jakości	7	szt.	252		
24	Kalarepa	Świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, całe, twarde, o gęstej strukturze, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od wystających liści na główce; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne zdrewnienie, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na jakość, zachowanie jakości	7	szt.	30		

25	Kapusta biała głowiasta masa główki nie mniej niż 1200g.	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości	14	kg.	200		
26	Kapusta biała młoda masa główki nie mniej niż 500g.	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości	14	szt.	120		
27	Kapusta czerwona głowiasta masa główki nie mniej niż 800 g.	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia, łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości	14	kg.	110		
28	Kapusta pekińska masa główki nie mniej niż 400 g.	Świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości	7	szt.	187		
29	Kapusta włoska masa główki nie mniej niż 800 g.	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości	14	kg.	103		
30	Kiwi masa minimalna owoców od 70 g. do 80 g.	Całe (bez szypułki), jędrne (nie mogą być miękkie, zwiędnięte ani nasiąknięte wodą), zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, dobrze ukształcone, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość: -nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, -powierzchniowe wady skórki, pod warunkiem że całkowita ich powierzchnia nie przekracza 1cm ² , -małe „znamię Haywarda” w postaci linii wzdłuż osi południkowej, bez zgrubienia	7	kg.	40		

31	Koperek zielony masa pęczka min. 50 g.	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu	7	pęczek	550		
32	Koper do kiszenia	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu	7	pęczek	60		
33	Korzeń chrzanu	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu	7	kg.	5		
34	Malina	Świeża, zdrowa (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych;	3	kg.	5		
35	Mandarynki bezpestkowe średnica owoców 39-60 mm,	Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliznionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia	7	kg.	110		
36	Marchew świeża średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju: 2-4 cm	Świeża, jędrna, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej tj. należyć osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliznione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu. Barwa charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2cm w przypadku pozostałej marchwi	14	kg.	776		
37	Morela średnica 4-6 cm	Świeża, zdrowa (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych;	7	kg.	10		
38	Natka pietruszki masa pęczka min. 50 g.	Świeża, zdrowa (nie dopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu	7	pęczek	484		

39	Nektaryny średnica owoców nie mniejsza niż 51 mm	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, skórka owoców bez omszenia, wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości: -nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia, -nieznaczne odgniecenia, których łączna powierzchnia nie przekracza 1cm ² , -nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1cm ² całkowitej powierzchni dla innych wad	7	kg.	100		
40	Ogórki minimalna waga ogórków, - gruntowych 180 g. - odmian spod osłon szklarniowe 250 g.	Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10mm na każde 10cm długości ogórka); dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zablżnione Niedopuszczalny smak gorzki	5	kg.	208		
41	Papryka świeża słodka czerwona szerokość papryki nie mniejsza niż 55 mm	Świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce; Z szypułką, szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony	5	kg.	102		
42	Papryka świeża żółta szerokość papryki nie mniejsza niż 55 mm	Świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce; Z szypułką, szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony	5	kg.	50		
43	Pieczarki świeże średnica kapelusza 30 - 65 mm	Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne powierzchniowe obicia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, barwa kapelusza: biała, biało-kremowa, centralnie lekko brązowawa	5	kg.	190		
44	Pietruszka korzeń średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu, od 3 do 6 cm	Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony	14	kg.	404		
45	Pomarańcze średnica owoców od 64 do 92 mm	Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zablżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia	5	kg.	134		
46	Pomelo średnica owoców min. 200 mm	Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zablżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych	7	szt.	70		

47	Pomidory minimalna średnica: - pomidory „okrągłe” i „żebrowane” 35 mm - pomidory „podłużne” 30 mm	Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień; dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne ślady obicia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze; dla pomidorów „prążkowanych” dopuszcza się: - zaleczone pęknięcia o długości nie większej niż 1cm, - nieznaczne wypukłości i wybrzuszenia, ale bez korkowego zwyrodnienia skórki, - korkowe stwardnienia skórki o powierzchni do 1cm - delikatne blizny o wydłużonym kształcie, ale nie dłuższe niż 2/3 największej średnicy owocu	5	kg.	39		
48	Pomidory koktajlowe średnica ok. 2 cm	Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień; dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne ślady obicia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze;	5	kg.	32		
49	Por minimalna średnica 10 mm	Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennej, z usuniętymi nieswieżymi lub zwieźniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przyłżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość.	3	kg.	263		
50	Rabarbar	świeży rabarbar ma sztywną, kruchą łodygę i napiętą skórę. Łodyga rabarbaru powinna mieć czerwono-różowe zabarwienie i prawidłowo przycięty wachlarz liściowy. Świeży, zdrowy (bez oznak gnicia, pleśni), czysty, niepopękany, bez liści, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszony jeśli był myty; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu	3	kg.	20		
51	Rzepa czarna minimalna średnica zgrubienia 50 mm	Świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, bez liści, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość. Niedopuszczalna konsystencja zdrewniała, sparciała	14	kg.	30		
52	Rzodkiew biała średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu zgrubienia –50-90 mm	świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, bez liści, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu i jego jakość.	14	kg.	80		
53	Rzodkiewka krajowa w pęczku min.10 szt. minimalna średnica: 25 mm	Zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość niedopuszczalna zdrewniała, sparciała konsystencja	3	pęczek	50		

54	Salata lodowa masa główki, nie mniej niż: - z upraw gruntowych 150 g. - z upraw pod osłonami 100g.	Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych a miejsce cięcia powinno być czyste	3	szt.	200		
55	Salata masłowa, masa główki, nie mniej niż: - z upraw gruntowych 150 g. - z upraw pod osłonami 100g.	Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych a miejsce cięcia powinno być czyste	3	szt.	45		
56	Seler korzeń średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu, od 70 do 130 mm	Kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego	14	kg.	359		
57	Susz z owoców opakowanie: 100 g.	Skład: śliwka, jabłko, gruszka, (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń, czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;	60	szt.	5		
58	Szczypiorek masa pęczka, 50 g.	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu	3	pęczek	50		
59	Szpinak świeży	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu	3	kg.	30		
60	Śliwki średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, nie mniej niż - dla odmian wielkoowocowych 35 mm - dla innych odmian 28 mm	Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej.	3	kg.	70		
61	Śliwki suszone całe bez pestki opakowanie. 200 g	Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), czyste (nie zanieczyszczone glebą), nie myte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki	60	szt.	10		
62	Truskawki średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju nie mniej niż 18 mm	Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), czyste (nie zanieczyszczone glebą), nie myte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; z kielichem i świeżą, zieloną szypułką; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, drobne wady powierzchniowe spowodowane uciskiem, wady barwy (biała plamka, nie większa niż jedna dziesiąta część powierzchni owocu) pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość.	3	kg.	45		

63	Winogrono bezpestkowe białe lub czerwone	Poszczególne grona powinny być zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników uszkodzeń przez nich wyrządzonych, poszczególne pojedyncze jagody powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde.	5	kg.	3			
64	Ziemniaki jadalne młode minimalna średnica poprzeczna dla bulw: - okrągłych 28 mm - podłużnych 28 mm	zebrane na początku sezonu zbioru ziemniaków, uprawiane w Polsce, przed osiągnięciem pełnej dojrzałości, o skórce łuszczącej się, przeznaczone do sprzedaży bezpośrednio po ich zebraniu, skórka delikatna i może być łatwo usunięta bez obierania, np. poprzez potarcie. Jednolite odmianowo, całe, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, jędrne, nie uszkodzone (dopuszcza się lekkie pęknięcia na skórce), o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla danej odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu <u>Nie dopuszcza się bulw:</u> 1) porośniętych kielkami powyżej 3mm 2) nadmiernie zawilgoconych na powierzchni 3) zaparzone 4) zapleśniałe 5) zamarznęte 6) zanieczyszczone środkami ochrony roślin 7) zazielenionych	14	kg.	1050			
65	Ziemniaki jadalne późne minimalna średnica poprzeczna dla bulw: - okrągłych 30 mm - podłużnych 35 mm	jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarznęte, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu <u>Nie dopuszcza się bulw:</u> 1) porośniętych kielkami powyżej 3mm 2) nadmiernie zawilgoconych na powierzchni 3) zaparzone 4) zapleśniałe 5) zamarznęte 6) zanieczyszczone środkami ochrony roślin	14	kg.	3660			
Łączna wartość brutto								
Słownie wartość brutto:								

Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Dnia

.....
(podpis Wykonawcy)

**Zestawienie kosztów zadania
JAJA SPOŻYWCZE – ZADANIE 2**

dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez przeprowadzania negocjacji zorganizowanym przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej na zadanie pn. dostawy żywności na potrzeby jednostek oraz komórek organizacyjnych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej we Wrocławiu - z podziałem na zadania.

CPV: 03220000-9, 03142500-3, 15810000-9, 15400000-2, 15110000-2, 15112000-6, 15131100-6, 03311000-2, 15890000-3, 15500000-3, 15896000-5.

Nazwa Wykonawcy

Przedmiot zamówienia ZADANIE 2 – Jaja spożywcze	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. brutto	Łączna wartość brutto KOL. 3 x KOL.4
Kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol. 5
Jaja spożywcze - duże kl. L. (ważące od 63 – 73 g.) pierwszej klasy jakościowej	szt.	7400		
Słownie wartość brutto:				

Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Dnia.....

.....
(podpis Wykonawcy)

**Zestawienie kosztów zadania
PIECZYWO – ZADANIE 3**

dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez przeprowadzania negocjacji zorganizowanym przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej na zadanie pn. dostawy żywności na potrzeby jednostek oraz komórek organizacyjnych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej we Wrocławiu - z podziałem na zadania.

CPV: 03220000-9, 03142500-3, 15810000-9, 15400000-2, 15110000-2, 15112000-6, 15131100-6, 03311000-2, 15890000-3, 15500000-3, 15896000-5.

Nazwa Wykonawcy.....

Lp.	Przedmiot zamówienia <u>ZADANIE 3 – PIECZYWO</u>	Jedn. miary	Ilości	Cena jedn. brutto	Łączna wartość brutto KOL. 4 * KOL. 5
Kol. 1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol. 6
1	Bułka długa pszenna - bagietka min.250 g	szt.	40		
2	Bułka drożdżowa	szt.	250		
3	Bułka duża pszenna z charakterystycznym nacięciem min. 80 g	szt.	2500		
4	Bułka kajzerka min. 60 g.	szt.	2250		
5	Bułka pszenna min. 50 g.	szt.	700		
6	Chleb krojony pszenno - żytni pytlowy min.500 g	szt.	50		
7	Chleb pszenny tostowy min.600 g	szt.	100		
8	Chleb żytni na zakwasie	szt.	30		
9	Ciasto drożdżowe	kg.	35		
10	Pączki z marmoladą min. 150 g.	szt.	335		
11	Piernik	kg.	10		
12	Sernik wiedeński z bakaliami	kg.	45		
Łączna wartość brutto					
Słownie wartość brutto:					

Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Dnia.....

.....
(podpis Wykonawcy)

Zestawienie kosztów zadania
TŁUSZCZE – ZADANIE 4

dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez przeprowadzania negocjacji zorganizowanym przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej na zadanie pn. dostawy żywności na potrzeby jednostek oraz komórek organizacyjnych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej we Wrocławiu - z podziałem na zadania.

CPV: 03220000-9, 03142500-3, 15810000-9, 15400000-2, 15110000-2, 15112000-6, 15131100-6, 03311000-2, 15890000-3, 15500000-3, 15896000-5.

Nazwa Wykonawcy

Lp.	Przedmiot zamówienia <u>TŁUSZCZE – ZADANIE 4</u>	Jedn. miary	Ilości	Cena jedn. brutto	Łączna wartość brutto KOL. 4 x KOL.5
Kol. 1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6
1	Margaryna mleczna 250 g.np. „Kasia”	szt.	90		
2	Masło extra 82% tłuszczu, opak. 200 g.	szt.	710		
3	Masło klarowane op. 500g.	szt.	9		
4	Miks do smarowania pieczywa z naturalnego masła i olejów roślinnych. Pakowany w poj. plastikowe o gram. 250 g. np. Masmix	szt.	170		
5	Tłuszcz do smarowania 400g typu RAMA	szt.	10		
6	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia - 0,5 l. np. „Kujawski”	szt.	40		
7	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia 1 l. np. „Kujawski”	szt.	340		
8	Olej słonecznikowy opakowanie: 1 litr	szt.	10		
9	Oliwa z oliwek w butelce szklanej ciemnej z pierwszego tłoczenia litrowa 1	szt.	12		
10	Oliwa z pestek winogron butelka 1 litr	szt.	10		
11	Smalec wieprzowy ze skwarkami (min. 20%) i cebulką. op. 200 g.	szt.	5		
Łączna wartość brutto					
Słownie wartość brutto:					

Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Dnia.....

.....
(podpis Wykonawcy)

Zestawienie kosztów zadania
MIEŚO CZERWONE, WĘDLINY – ZADANIE 5

dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez przeprowadzania negocjacji zorganizowanym przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej na zadanie pn. dostawy żywności na potrzeby jednostek oraz komórek organizacyjnych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej we Wrocławiu - z podziałem na zadania.

CPV: 03220000-9, 03142500-3, 15810000-9, 15400000-2, 15110000-2, 15112000-6, 15131100-6, 03311000-2, 15890000-3, 15500000-3, 15896000-5.

Nazwa Wykonawcy

Lp.	Przedmiot zamówienia <u>MIEŚO CZERWONE, WĘDLINY - ZADANIE 5</u> <u>gatunek I</u>	Jedn. miary	Ilości	Cena jedn. brutto	Łączna wartość brutto KOL. 4x KOL. 5
Kol. 1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6
1	Boczek surowy extra - bez żeberk i bez skóry, powierzchnia czysta, zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, niedopuszczalny jest zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg.	95		
2	Boczek wędzony parzony	kg.	35		
3	Kabanosy Wieprzowe np. Tarczyński Exclusive 105g	szt.	40		
4	Karczek b/k - element uzyskany ze sztuk młodych schłodzony, nie mrożony	kg.	210		
5	Kaszanka gryczana w jelicie grubym naturalnym z kawałkami wątróbki wędlna podrobowa, parzona, w cienkiej osłonce naturalnej (zawartość tłuszczu nie więcej niż 40%)	kg.	85		
6	Kiełbasa Biała surowa - z mięsa wieprzowego, średnio rozdrobnionego w osłonce naturalnej, surowa, niewędzona z dodatkiem przypraw: czosnek, majeranek, pieprz, sól (w tym zawartość mięsa min. 80%)	kg.	50		
7	Kiełbasa Śląska - średnio rozdrobniona, wieprzowa, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej, zawartość mięsa min.70%)	kg.	143		
8	Łopatka b/k - mięso z łopatki odtłuszczone oraz pozbawione ścięgien i tłuszczu śródmięśniowego. Element uzyskany ze sztuk młodych schłodzony, nie mrożony	kg.	350		
9	Mielone z łopatki wieprzowej	kg.	13		
10	Parówka śniadaniowa cienka - kiełbasa homogenizowana parzona, wędzona (w tym min. 85% mięsa wieprzowego i drobiowego)	kg.	30		
11	Parówki z mięsa wieprzowego o zawartości mięsa co najmniej na poziomie 90%, pakowane próżniowo po 200 g.	kg.	14		
12	Podgardle wieprzowe surowe	kg.	15		

13	Polędwiczki wieprzowe	kg.	100		
14	Schab b/k - element uzyskany ze sztuk młodych schłodzony, nie mrożony	kg.	190		
15	Słonina powierzchnia czysta, zapach charakterystyczny dla asortymentu, niedopuszczalny jest zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg.	10		
16	Szynka b/k -mięso od szynki odtłuszczone oraz pozbawione ścięgien i tłuszczu śródmięśniowego	kg.	110		
17	Wędlina w plastrach różne rodzaje	kg.	80		
18	Wołowina pieczeniowa extra - mięso z udźca ćwierćtuszy tylnej, odkostnione, bez tkanki tłuszczowej, błon, ścięgien	kg.	30		
Łączna wartość brutto					
Słownie wartość brutto:					

Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Dnia.....

.....
(podpis Wykonawcy)

**Zestawienie kosztów zadania
DRÓB – ZADANIE 6**

dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez przeprowadzania negocjacji zorganizowanym przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej na zadanie pn. dostawy żywności na potrzeby jednostek oraz komórek organizacyjnych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej we Wrocławiu - z podziałem na zadania.

CPV: 03220000-9, 03142500-3, 15810000-9, 15400000-2, 15110000-2, 15112000-6, 15131100-6, 03311000-2, 15890000-3, 15500000-3, 15896000-5.

Nazwa Wykonawcy

Lp.	Przedmiot zamówienia DRÓB - ZADANIE 6 <u>gatunek I</u>	Jedn. miary	Ilości	Cena jedn. brutto	Łączna wartość brutto KOL. 4x KOL. 5
Kol. 1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6
1	Filet -pierś z indyka bez skóry	kg.	20		
2	Filet z kurczaka tj. pierś bez skóry i bez kości	kg.	260		
3	Korpusy- porcje rosołowe	kg.	5		
4	Kurczęta P schłodzone świeże – klasa A	kg.	100		
5	Noga z kaczki	kg.	50		
6	Udka z kurczaka tj. udo z pałką	kg.	230		
7	Mięso mielone z indyka	kg.	30		
8	Wątróbka drobiowa z kurcząt	kg.	100		
9	Żołądki drobiowe	kg.	70		
Łączna wartość brutto					
Słownie wartość brutto:					

Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Dnia.....

.....
(podpis Wykonawcy)

**Zestawienie kosztów zadania
RYBY – ZADANIE NR 7**

dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez przeprowadzania negocjacji zorganizowanym przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej na zadanie pn. dostawy żywności na potrzeby jednostek oraz komórek organizacyjnych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej we Wrocławiu - z podziałem na zadania.

CPV: 03220000-9, 03142500-3, 15810000-9, 15400000-2, 15110000-2, 15112000-6, 15131100-6, 03311000-2, 15890000-3, 15500000-3, 15896000-5.

Nazwa Wykonawcy

Lp.	Przedmiot zamówienia RYBY - ZADANIE 7 <u>gatunek I</u>	Jedn. miary	Ilości	Cena jedn. brutto	Łączna wartość brutto KOL. 4x KOL. 5
Kol. 1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6
1	Filet z mintaja mrożony nieglazurowany	kg	66		
2	Filet z morszczuka mrożony nieglazurowany	kg	210		
3	Karp świeży dzwonka	kg	8		
4	Łosoś wędzony	kg.	12		
5	Makrela w pomidorach – opakowanie: puszka zamykana na klips o gramaturze 170 g. w tym zawartość masy rybnej min. 85 g. np. Graal	szt	90		
6	Pikantna sałatka z makreli – opakowanie: puszka z klipsem o gramaturze 165 g. np. Graal	szt	41		
7	Ryba filet z miruny bez skóry nieglazurowany	kg	10		
8	Śledź Matias hermetycznie pakowany	kg	8		
9	Śledź po wiejsku hermetycznie pakowany	kg	57		
10	Tuńczyk w oleju w puszcze – opakowanie 170 g.	szt	15		
Łączna wartość brutto					
Słownie wartość brutto:					

Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Dnia.....

.....
(podpis Wykonawcy)

Zestawienie kosztów zadania
RÓŻNE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE – ZADANIE 8

dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym bez przeprowadzania negocjacji zorganizowanym przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej na zadanie pn. dostawy żywności na potrzeby jednostek oraz komórek organizacyjnych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej we Wrocławiu - z podziałem na zadania.

CPV: 03220000-9, 03142500-3, 15810000-9, 15400000-2, 15110000-2, 15112000-6, 15131100-6, 03311000-2, 15890000-3, 15500000-3, 15896000-5.

Nazwa Wykonawcy

Lp.	Przedmiot zamówienia <u>RÓŻNE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE – ZADANIE 8</u> <u>-gatunek I</u>	Jedn. miary	Ilości	Cena jedn. brutto	Łączna wartość brutto <small>KOL. 4 + KOL. 5</small>
Kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6
1	Ananas w puszcze, opak. min. 565g	szt.	42		
2	Barszcz biały instant skład: mąka pszenna max. 37%, mleko odtłuszczone w proszku, sól, skrobia, tłuszcz roślinny, przyprawy w tym: kwas cytrynowy, czosnek, majeranek, liść laurowy, aromat, cebula mielona suszona, opak. min. 45g np. Knorr	szt.	20		
3	Barszcz czerwony – koncentrat w butelce z buraków ćwikłowych opak. szklane min. 300 ml. np. Krakus	szt.	10		
4	Barszcz czerwony, opak. karton 1 l, np. Krakus	szt.	80		
5	Barszcz ukraiński z koperkiem, opak. próżniowe, miękkie 500g. np. Profi	szt.	15		
6	Bazylija suszona-przyprawa opak. 10g.	szt.	40		
7	Biszkopty okrągłe opak. 120g np. Wrocławskie	szt.	95		
8	Biszkopty podłużne do tiramisu opak. 500g np. Savoiardy	szt.	20		
9	Biszkopty podłużne, opak. 150g, np. Dr. Gurgul	szt.	10		
10	Brzoskwinia w puszcze, opak. 820g	szt.	47		
11	Budyń z cukrem o różnych smakach bez sztucznych barwników, skład: cukier, skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, aromat, kurkumina, beta-karoten, opakowanie 60g.	szt.	370		
12	Bułka tarta – jasna, drobno mielona opak. 500g	szt.	145		
13	Chrzan tarty, opak. szklane 400g	szt.	74		
14	Ciastka Pierniki z nadzieniem śliwkowym w czekoladzie opak. 200g np. Delisana	szt.	30		

15	Ciastka biszkoptowe z galaretką o różnych smakach, oblane mleczną czekoladą, opak. 294g, np. Delicje	szt.	136		
16	Ciastka herbatniki z polewą cafe noir, pakowane pojedynczo, opak. 1150g, np. Rioba	op	2		
17	Ciastka korzenne dzwoneczki korzenne, opak. 300g np. Tago	szt.	47		
18	Ciastka kruche o smaku i aromacie świeżego masła, opak. 200g np. Krakuski maślane	szt.	24		
19	Ciastka kruche o smaku kokosowym opak. 168g np. Krakuski kokosowe	szt.	33		
20	Ciastka kruche, każde ciastko w połowie oblane czekoladą mleczną, opak. 181g np. Krakuski Duelki	szt.	28		
21	Ciastka opak. 176g różne rodzaje, np. Oreo	szt.	30		
22	Ciastka owsiane o różnych smakach opak. 171g np. Złotokłose	szt.	60		
23	Ciastko 7days kakaowe w czekoladzie, pakowane pojedynczo, opak. 32g x 16 sztuk	op	2		
24	Ciasto świeże francuskie XXL opak. 375g	szt.	30		
25	Ciasto w proszku Piernik opak. 680g np. "Duża Blacha"	szt.	5		
26	Ciecierzycza puszka 400g	szt.	20		
27	Cukier Biały drobny, opak. 1 kg	kg.	578		
28	Cukier puder, opak. 500g	szt.	49		
29	Cukier waniliowy opak. 16g	szt.	220		
30	Cukierki typu „Michałki” nadziewane masą o smaku orzechowym, z kawałkami orzechów arachidowych, oblane czekoladą; pakowane luzem, np. Wedel	kg.	37		
31	Cukierki typu „Trufle”, nadziewane masą truflową, oblane czekoladą; pakowane luzem	kg.	29		
32	Cynamon mielony, opak. 20g	szt.	65		
33	Czekolada pełna o minimalnej zawartości masy kakaowej minimum 30% gorzka/mleczna, mleczna z orzechami/migdałami, mleczna z bakaliami, opak. 100g np. Wedel, Milka	szt.	105		
34	Czekoladki typu mini naps mix nadziewane 207szt. pakowane pojedynczo, opak. 1 kg	op.	2		
35	Czosnek granulowany opak. 20g	szt.	45		
36	Danie obiadowe po 4 miesiącu życia (bez konserwantów, sztucznych barwników, dodatków aromatycznych, produkt bezglutenowy) - różne smaki, opak. słoik 125g.np. Bobovita, Hipp	szt.	6		
37	Danie obiadowe po 6 miesiącu życia (bez konserwantów, sztucznych barwników, dodatków aromatycznych, produkt bezglutenowy) - różne smaki, opak. słoik 190g. np. Bobovita, Hipp	szt.	6		
38	Desery dla niemowląt od 4 miesiąca życia o różnych smakach , opak. słoik 125g np. Bobovita, Hipp	szt.	6		
39	Desery dla niemowląt od 6 miesiąca o różnych smakach życia , opak. słoik 190g, typu Bobovita, Hipp	szt.	6		

40	Drożdże piekarskie świeże, opak. 100g	szt.	22		
41	Dynia łuskana, luz	kg.	2		
42	Dżem niskosłodzony o smaku wiśniowym i brzoskwiniowym uzyskiwany z naturalnych owoców i cukru bez sztucznych barwników i konserwantów, produkt powinien zawierać kawałki owoców w dużej ilości, opak. 280g, np. Tenczynek	szt.	30		
43	Dżem niskosłodzony o smaku truskawkowym, ananasowym, malinowym, z owoców leśnych, zawartość cukru max. 36 g. na 100 g. produktu, opak. 280g. np. Łowicz	szt.	70		
44	Dżem z czarnej porzeczki niskosłodzony, opak. 280g, np. Łowicz	szt.	65		
45	Fasola „Jaś”, opak. 1 kg	kg.	50		
46	Fasola biała w puszcze 400g	szt.	20		
47	Fasola czerwona puszka 400g	szt.	80		
48	Fasolka po bretońsku - gotowe danie, przygotowane z fasoli białej (min. 41%), białej kiełbasy/boczku oraz koncentratu pomidorowego, opakowanie szklane, gramatura min. 550g, np. Łowicz, Pudliszki, Rolnik	szt.	25		
49	Figurka czekoladowa waga jednej szt. min. 50 g	szt.	100		
50	Fix Do potraw chińskich Knorr	szt.	30		
51	Galaretka o różnych smakach bez konserwantów, nie zawierająca sztucznych barwników opak. min 75g	szt.	306		
52	Galaretki owocowe, cukierki oblane naturalną czekoladą; luz	kg.	19		
53	Gałka muszkatolowa mielona opak. 10g.	szt.	25		
54	Gołąbki w sosie pomidorowym gotowe danie: farsz (min.24%), w tym mięso wieprzowe (min.9%), ryż gotowany (ok.9%) farsz zawinięty w liście kapusty Rolnik, opak. słoik o zawartości min. 580 g., np. Łowicz, Pudliszki	szt.	25		
55	Goździki, opak. 25g	szt.	38		
56	Groch łuskany, opak. 1 kg	kg.	60		
57	Groszek konserwowy, opak. puszka 400 g.	szt.	100		
58	Gulasz angielski -konserwa, o zawartości czystego mięsa wieprzowego na poziomie minimum 90%, opakowanie puszka z klipsem o zawartości min. 300 g. np. Krakus	szt.	40		
59	Herbata czarna, ekspresowa w saszetkach o wadze min.2 g, z nitką umożliwiającą ich wyciągnięcie; pakowana po 100 sztuk, herbata o parametrach smakowych i jakościowych nie gorszych niż np. Lipton Yellow Label Tea, opak. 100 saszetek	szt.	40		
60	Herbata czarna, ekspresowa w okrągłych torebkach, bez nitki, o walorach nie gorszych niż herbata np. Saga, opak. 100 saszetek	szt.	30		

61	Herbata ekspresowa biała, z nitką umożliwiającą ich wyciąganie, o walorach nie gorszych niż herbata np. Irving, opak. 25 saszetek	szt.	10		
62	Herbata ekspresowa owocowa o różnych smakach - saszetki z nitką umożliwiającą ich wyciąganie, o parametrach jakościowych i smakowych nie gorszych niż herbaty np. Irving, opak. 25 saszetek.	szt.	69		
63	Herbata ekspresowa Variety Pack, mieszanka 12 smaków herbat owocowych, o smakach: Fruit Infusion, Strawberry, Green Tea Orient, Green Tea Mint, Lemon, Peppermint, Rosehip, Rosehip/Raspberry, Yellow Label, Earl Grey, Forest Fruit oraz Green Tea Citrus, np. Lipton, Viking - opak. pełniące funkcję prezentera w nim po 15 torebek z każdego smaku, pakowane w oddzielne koperty. np. Lipton	szt.	4		
64	Herbata ekspresowa zielona z cytryną, saszetki z nitką umożliwiającą ich wyciąganie, o walorach nie gorszych niż herbaty np. Irving, Tetley, opak. 25 saszetek	szt.	20		
65	Herbatniki maślane op. 100g, np. Leibniz	szt.	54		
66	Herbatniki maślane z dodatkiem mleka i miodu typu Petit Beurre, opak. 200g	szt.	50		
67	Herbatniki typu markizy, przekładane kremem o różnych smakach, opak. 220g, np. HIT	szt.	54		
68	Herbatniki z pełnoziarnistych zbóż z różnymi dodatkami: z musli i owocami, z owocami leśnymi, z orzechami i czekoladą, opak 300g, np. belVita	szt.	30		
69	Imbir mielony przyprawa opak. 15g.	szt.	30		
70	Jabłka prażone z morelami, lub brzoskwiniami, pakowane w słoiku waga 900g np. Prospana, Łowicz	szt.	44		
71	Kapusta kiszona surówkowa	kg.	425		
72	Kasza gryczana prażona opak. woreczki 4x100g w kartonie	szt.	5		
73	Kasza gryczana prażona, opak. foliowe 1 kg	szt.	110		
74	Kasza jaglana	kg.	5		
75	Kasza jęczmienna gruboziarnista, opak. 1 kg	szt.	120		
76	Kasza jęczmienna opakowanie: 4 woreczki x 100g w kartonie	szt.	15		
77	Kasza kuskus, opak. 250g	szt.	10		
78	Kasza manna zwykła, opak. 500g	szt.	35		
79	Kasza pęczak, opak. 1 kg	kg.	33		
80	Kaszka mleczno-ryżowa owocowa dla niemowląt od 4 miesiąca życia (produkt bezglutenowy, bez gotowania), z brzoskwiniami, malinami, bananami, gruszkami, jabłkami, 7 zbóż z jabłkami, owocami leśnymi, opak. 230 g, np. Bobovita	szt.	4		
81	Kaszka mleczno-ryżowa owocowa dla niemowląt od 6 i 9 miesiąca życia (produkt bezglutenowy, bez gotowania), z brzoskwiniami, malinami, bananami, gruszkami, jabłkami, wieloowocowa, opak. 230g np. Bobovita	szt.	4		

82	Kaszka mleczno-ryżowa z sokiem malinowym dla niemowląt od 4 miesiąca życia (produkt bezglutenowy), bez gotowania, opak. 230g np. Bobovita	szt.	4		
83	Kaszka ryżowa bezmleczna owocowa dla niemowląt po 4 i 6 miesiącu życia (produkt bezglutenowy, bez gotowania), z brzoskwiniami, malinami, bananami, gruszkami, jabłkami, 7 zbóż z jabłkami, owocami leśnymi, opak. 180g np. Bobovita	szt.	4		
84	Kawa ziarnista 100% ARABICA opak. 500g np.DALLMAYR PRODOMO	szt.	30		
85	Kawa ziarnista, opak. 1 kg, np. Dallmayr Crema Perfetto	szt.	15		
86	Kawa ziarnista, opak. 250g np. JURA Malabar Monsooned Indien	szt.	5		
87	Kawa mielona z ziaren Arabica 100%, palona, prasowana, o parametrach jakościowych i smakowych nie gorszych niż kawa mielona Jacobs Kronung, Jacobs Cronad Gold, Tchibo Exclusive opakowanie próżniowe 250 g.	szt.	20		
88	Kawa mielona z ziaren Arabica 100%, palona, prasowana, o parametrach jakościowych i smakowych nie gorszych niż kawa mielona Jacobs Kronung, Jacobs Cronad Gold, Tchibo Exclusive opakowanie próżniowe 500 g.	szt.	20		
89	Kawa mielona, opak. 250g np.Tchibo Family	szt.	35		
90	Kawa rozpuszczalna instant, liofilizowana, przygotowana w 100% z ziaren Arabica, Kawa o parametrach jakościowych i smakowych nie gorszych niż kawa rozpuszczalna np. Nescafe Espresso, opak. puszka/słoik 100g	szt.	30		
91	Kawa rozpuszczalna w granulach, liofilizowana przygotowana w 100% z kawy naturalnej. Kawa o parametrach jakościowych i smakowych nie gorszych niż kawa rozpuszczalna Jacobs Cronat Gold, szklane opak. 200g	szt.	51		
92	Ketchup łagodny opak. butelka miękka 480g np.Pudliszki	szt.	29		
93	Ketchup pikantny opak. butelka miękka 480g np. Pudliszki	szt.	13		
94	Kisiel z cukrem o różnych smakach z dodatkiem soku owocowego, nie zawierający sztucznych barwników. Skład: cukier, skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości, sól, witamina C, aromat, barwnik (kurkuma), maltodekstryna, koncentrat soku, opak. 77g	szt.	450		
95	Kleik kukurydziany dla niemowląt od 4 miesiąca życia, opak. 160 g np. Nestle	szt.	4		
96	Kleik ryżowy dla niemowląt od 4 miesiąca życia, opak. 170 g np. Bobovita	szt.	4		
97	Klopsy z mięsa wieprzowo-wołowego, o minimalnej zawartości masy mięsnej na poziomie 35%, w sosie pomidorowym, opak. słoik o gramaturze min. 580 g. np. Łowicz	szt.	15		
98	Kminek - opak. 20 g	szt.	25		
99	Koncentrat pomidorowy 30% pasteryzowany, opak. słoik 200g np. Pudliszki	szt.	30		
100	Koncentrat pomidorowy 30%, opak. 900g np. Pudliszki	szt.	85		
101	Konfitura z malin niskosłodzona uzyskana na drodze powolnego wysycania dojrzałych owoców cukrem poprzez podgrzewanie - różne smaki, opak. 290g np. Tenczynek,	szt.	20		

102	Krakersy solone, opak. 180g np. Lajkonik	szt.	26		
103	Krem do ciasta w proszku wielosmakowy, błyskawiczny, opak. 136g np. Dr Oetker	szt.	20		
104	Krem do smarowania pieczywa czekoladowo – orzechowe (o min. zawartości orzechów laskowych 13%, odtłuszczonego kakao 7%) opak. 600g np. Nutella	szt.	21		
105	Krucze ciastka z kawałkami czekolady, orzechów laskowych, rodzynek opak. 135g np. Pieguski	szt.	69		
106	Krucze ciastka z różnymi dodatkami: z orzechami laskowymi, karmelem, wiórkami kokosowymi, chrupkami ryżowymi, wiśniami, oblane czekoladą, opak. 145g np. Jeżyki	szt.	105		
107	Krupnik z mięsem z indyka, opakowanie próżniowe miękkie 500g np. Profi	szt.	15		
108	Kukurydza konserwowa, opak. puszka 400g	szt.	115		
109	Kwasek cytrynowy, opak. 20g	szt.	80		
110	Liść laurowy, opak. 6g	szt.	75		
111	Lubczyk suszony, opak. 10g	szt.	10		
112	Majeranek, opak. 10g	szt.	250		
113	Majonez sałatkowy dekoracyjny, opak. 400g np. Winiary	szt.	170		
114	Mak niebieski, opak. 500g	szt.	8		
115	Makaron drobny min. 4 jajeczny - krajanka gwiazdki, zacierka, ziarenka ryżu, opak. 250g	szt.	124		
116	Makaron gruby jajeczny świderki, kokardki, spaghetti, kolanka, rurki, muszelki – np. Lubella, opak. 500g	szt.	473		
117	Makaron ryżowy vermicelli op. 200 g	szt.	20		
118	Makaron średni nitka cięta jajeczny, opak. 250g np. Czaniecki	szt.	140		
119	Masa krówkowa/kajmakowa, opak. puszka 510g np. Gostyń	szt.	46		
120	Masa makowa z bakaliami i miodem, opak. 900g np. Bakallino	szt.	11		
121	Mąka ekstra tortowa pszenna typ 405, opak. 1 kg	kg.	15		
122	Mąka krupczatka, opak. 1 kg	kg.	20		
123	Mąka pszenna luksusowa typ 550, opak. 1 kg	kg.	40		
124	Mąka pszenna tortowa typ 450, opak. 1 kg	kg.	480		
125	Mąka ziemniaczana, opak 0,5 kg	szt.	10		
126	Mąka ziemniaczana, opak. 1 kg	szt.	60		
127	Mąka żytnia 2000, opak. 1 kg	szt.	20		

128	Mąka żytnia 720, opak. 1 kg	szt.	70		
129	Mięsa wieprzowe w słojach, Różne rodzaje: świeżonka, mięswo w sosie własnym, mięso szlacheckie z szynką, specjał dworski, opak. 280g np. Spichlerz Rusiecki	szt.	20		
130	Mięso drobiowe w słojach. Różne rodzaje: mięswo z kurczaka, udziec z indyka opak. 280g, np. Spichlerz Rusiecki	szt.	20		
131	Mini Czekoladki mleczne, 200 szt., waga sztuki 5g, różne smaki, pakowane pojedynczo, opakowanie zbiorcze: 1000g	op	3		
132	Miód naturalny wielokwiatowy nektarowy, opak. słoik 400g	szt.	23		
133	Mleczko kokosowe, opak. 400g	szt.	10		
134	Mleko modyfikowane w proszku dla niemowląt 1,2 typu Bebiko opakowanie opak. 350g	szt.	10		
135	Musztarda różne smaki: miodowa łagodna, sarepska ostra, chrzanowa, stołowa. Produkt bez konserwantów, opak. szklane 185g	szt.	53		
136	Napój kakaowy rozpuszczalny, dodatkowo witaminizowany, opakowanie: puszka lub worek z możliwością wielokrotnego otwierania, gramatura 400g. np. Puchatek	szt.	26		
137	Naturalne kakao ciemne, opak. 100 g np. Wawel	szt.	45		
138	Ocet spirytusowy 10 % , opak. butelka szklana 0,5 l	szt.	70		
139	Ogórek konserwowy w zalewie octowej z zawartością świeżych dodatków tj. czosnek, koper, chrzan, opak. 860g	szt.	88		
140	Ogórki kwaszone	kg.	170		
141	Oregano suszone, opak. 10g	szt.	60		
142	Orzechy włoskie, opak. 300g np. Bakalland	szt.	20		
143	Owocowe lizaki - różne smaki, o kształcie kulki na patyku, o wadze 13g./szt., opak. zbiorcze 120 sztuk, np. Chupa Chups	szt.	2		
144	Paluszki solone, opak. 300g np. Lajkonik	szt.	51		
145	Papryka mielona ostra, opak. 20g	szt.	10		
146	Papryka mielona słodka, opak. 20g	szt.	195		
147	Papryka mielona wędzona, opak. 20g	szt.	10		
148	Pasztet w słoju. Różne rodzaje: klasyczny, wykwinny z drobiem, opak. 160g np. Spichlerz Rusiecki	szt.	15		
149	Pieprz naturalny czarny mielony, opak. 20g	szt.	265		
150	Pieprz ziołowy - skład: owoc kolendry, owoc kminku, ziele majeranku, nasiona gorczycy białkowej, liść laurowy, owoc papryki ostrej, opak. 15g	szt.	20		
151	Płatki owsiane, opak. 500g	szt.	33		

152	Powidła śliwkowe, zrobione tradycyjną metodą z przecieru śliwkowego połączonego z naturalnym cukrem, produkt powinien zawierać min. 212g owoców na 100g produktu, opak. 350g np. Tenczynek	szt.	45		
153	Proszek do pieczenia, opak. 30g	szt.	90		
154	Przyprawa „do gulaszu” - w składzie: papryka słodka w proszku, papryka ostra w proszku, chili, cebula, czosnek, majeranek, tymianek, cząber, ziele angielskie, gorczyca biała, kolendra, pieprz czarny, sól; opak. 30g np. Kamis	szt.	10		
155	Przyprawa „do gyrosa”, opak. 20g	szt.	39		
156	Przyprawa „do kapusty i bigosu”, opak. 20g	szt.	10		
157	Przyprawa „do kurczaka”, opak. 20g	szt.	45		
158	Przyprawa „do ryb”, opak. 20g	szt.	40		
159	Przyprawa do potraw, opak. 200g np. Vegeta	szt.	209		
160	Przyprawa w płynie typu Maggi, opak. 1l np. Winiary	szt.	51		
161	Rodzynki sułtańskie opak. 200g	szt.	104		
162	Rogaliki mini z nadzieniem różne smaki, opak. 185g np.7days mini	szt.	30		
163	Rogaliki z nadzieniem o różnych smakach, pakowane pojedynczo, waga 65 g. np. 7days	szt.	100		
164	Rosółek drobiowy w kostce opak. 120g np. Winiary	szt.	45		
165	Ryż biały jaśminowy, parboiled opak. 1 kg	kg.	250		
166	Ryż biały sypki, długoziarnisty opak. foliowe 0,5 kg. np. Eska, Halina	szt.	20		
167	Ryż biały, pakowany w woreczki (4 x 100g) opak. kartonowe zbiorcze 400g	szt.	205		
168	Seler drobno cięty do sałatek w zalewie 370 ml np. Seler wyborny Rolnik	szt.	30		
169	Słonecznik łuskany	kg.	3		
170	Soczek - multiwitamina, bez dodatku cukru, opakowanie: karton z rurką o poj.200 ml. np. Fortuna	szt.	140		
171	Soczewica zielona, brązowa, czerwona - ziarno, opak. 400g	szt.	30		
172	Soda oczyszczona, opak. min. 70 g	szt.	55		
173	Sok cytrynowy, typu „Cytrynka”, opak. 1 l	szt.	7		
174	Sok jabłko-mięta bez dodatku cukru i słodzików, np. Fortuna; opak. karton o pojemności 1 l.	szt.	12		
175	Sok malinowy (zagęszczony) wysokosłodzony, opak. szklane 1 l	szt.	17		
176	Sok malinowy z cytryną (zagęszczony) wysokosłodzony; opak. szklane 1 l.	szt.	85		

177	Sok pomarańczowy bez dodatku cukru ; opak. karton o pojemności 1 l. np. Tymbark	szt.	42		
178	Sos pomidorowy do makaronu – w skład którego wchodzi różne dodatki nadające odmienne smaki np. sos boloński z mięsem, sos z pieczarkami, sos meksykański itp., opakowanie słoik o gramatura 500g. np. Pudliszki	szt.	22		
179	Sól jodowana drobna kamienna, opak. 1 kg	szt.	158		
180	Sól kamienna do przetworów, niejodowana opak. 1 kg	szt.	30		
181	Syrop malinowy z żurawiną bez konserwantów, opak. szklane min. 400-420g np. Herbapol, Łowicz	szt.	20		
182	Szyneczka drobiowa w konserwie o zawartości czystego mięsa drobiowego na poziomie minimum 90%, opakowanie: puszka z klipsem o gramaturze 160-180g np. Krakus	szt.	30		
183	Śliwka suszona	kg.	1		
184	Śniadaniowe płatki kukurydziane naturalne, opak. 500g np. Nestle	szt.	89		
185	Śniadaniowe płatki zbożowe - czekoladowe, opak. 250 g np. Nestle	szt.	20		
186	Tortilla pszenna min. 20cm (opakowanie 8szt.)	szt.	40		
187	Tymianek suszony-przyprawa, opak. 11 g	szt.	31		
188	Wafelki Czekoladowe 9 warstw wafli i kremu o smaku czekoladowym, zapakowane osobno. Waga paczki to 1000g, w której znajduje się ok. 100 wafelków np. Roshen Johnny Krocker Choco	op	7		
189	Wafelki przekładane kremami o różnych smakach, oblane mleczną czekoladą, pakowane pojedynczo waga ok.36g np. Grześki, Princessa	szt.	150		
190	Wafelki przekładane nadzieniem o różnych smakach opak. 180 g np. Familijne	szt.	6		
191	Wafle „Andruty” suche, opak. 250g	szt.	6		
192	Wafle ryżowe naturalne oraz z dodatkami np. z solą, z pestkami, opak. 130g np. Sonko	szt.	70		
193	Wiórki kokosowe, opak. 200g	szt.	36		
194	Woda mineralna - gazowana o zawartości składników mineralnych nie mniej 2000 mg/l, opak. butelka plastikowa 0,5 l np. Staropolanka	szt.	413		
195	Woda mineralna - niegazowana o zawartości składników mineralnych nie mniej 2000 mg/l, opak. butelka plastikowa 0,5 l. np. Staropolanka	szt.	200		
196	Woda mineralna - niegazowana o zawartości składników mineralnych nie mniej 2000 mg/l, opak. butelka plastikowa 1,5 l. np. Staropolanka	szt.	150		
197	Woda mineralna gazowana opak. (szkło) 330ml np. Kropla delice	szt.	100		
198	Zagęstnik mix do śmietany w proszku, opak. 13g	szt.	50		
199	Ziele angielskie, opak. 15g	szt.	110		

200	Zioła prowansalskie, skład: rozmaryn, bazyli, tymianek, szalwia, mięta pieprzowa, cząber ogrodowy, lebiodka, majeranek, opak. 10g	szt.	125		
201	Zupa ogórkowa, opak. próżniowe, miękkie 500g np. Profi	szt.	15		
202	Zupa pomidorowa, opak. karton 1 l np. Krakus	szt.	15		
203	Zupka mięsno - jarzynowa po 5 miesiącu życia (bez konserwantów, sztucznych barwników, dodatków aromatycznych, produkt bezglutenowy), opak. słoik gramatura min. 125g np. Bobovita, Hipp	szt.	6		
204	Zupka mięsno - jarzynowa po 6 miesiącu życia (bez konserwantów, sztucznych barwników, dodatków aromatycznych, produkt bezglutenowy) typu Bobovita, Hipp, opakowanie: słoik gramatura min. 190g	szt.	6		
205	Żelatyna spożywcza, opak. 50g	szt.	50		
206	Żurawina suszona opak. 1kg	szt.	1		
207	Żurek instant – bez konserwantów, powstały z surowych warzyw i przypraw. Skład: mąka żytnia max. 17%, skrobia, sól, ziemniaki, boczek wieprzowy wędzony min. 7,3%, laktoza maltodekstryna, cukier, tłuszcz roślinny, białka mleka, mąka pszenna, przyprawy w tym: czosnek, majeranek, liść laurowy, pieprz, ekstrakt drożdżowy, cebula, aromaty, opak. 49g np. Knorr	szt.	95		
208	Żurek w kartonie produkt gotowy, opak. 1 l np. Krakus	szt.	50		
209	Żurek zakwas, opak. 0,5 l	szt.	10		
				Łączna wartość brutto	
Słownie wartość brutto:					

Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Dnia

.....
(podpis Wykonawcy)

**Zestawienie kosztów zadania
NABIAŁ – ZADANIE 9**

dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym zorganizowanym bez przeprowadzania negocjacji przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej na zadanie pn. dostawy żywności na potrzeby jednostek oraz komórek organizacyjnych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej we Wrocławiu - z podziałem na zadania.

CPV: 03220000-9, 03142500-3, 15810000-9, 15400000-2, 15110000-2, 15112000-6, 15131100-6, 03311000-2, 15890000-3, 15500000-3, 15896000-5.

Nazwa Wykonawcy

Lp.	Przedmiot zamówienia NABIAŁ - ZADANIE 9 <u>gatunek I</u>	Jedn. miary	Ilości	Cena jedn. brutto	Łączna wartość brutto KOL. 4x KOL. 5
Kol. 1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6
1	Jogurt grecki o zaw. tł. min. 9 %, opak. 400g	szt.	80		
2	Jogurt naturalny gęsty opak. 400g	szt.	200		
3	Jogurt owocowy z kawałkami owoców różne smaki, opak. 150g np. Jogobella	szt.	700		
4	Kefir naturalny, opak. 400g, np. Sokólski	szt.	355		
5	Maślanka naturalna, opak. 1 l np. Mrągowska	szt.	85		
6	Mleko 2% UHT, opak. karton 1 l	szt.	94		
7	Mleko 2% UHT, opak. karton 500 ml	szt.	20		
8	Mleko 3,2% UHT, opak. karton 500 ml	szt.	40		
9	Mleko 3,2% UHT bez laktozy, opak. karton 500 ml.	szt.	40		
10	Mleko 3,2% UHT, opak. karton 1 l	szt.	410		
11	Ser biały-twaróg półtłusty	kg.	315		
12	Ser typu feta Ser sałatkowo-kanapkowy tłusty (18% tł.) 270g np. FAVITA	szt.	30		
13	Ser kremowy w plastrach, różne rodzaje, opak. 135g np. HOCHLAND	szt.	40		
14	Ser typu mozzarella (kulka w zalewie), opak. 125g	szt.	60		
15	Ser typu mozzarella do pizzy i zapiekanek	kg.	8		
16	Ser Pleśniowy Błękitny Lazur, opak. 100g	szt.	30		
17	Ser pleśniowy naturalny Camembert, opak. 120g	szt.	30		
18	Ser śmietankowo-kremowy mascarpone, opak. 250g	szt.	110		
19	Ser topiony w krążku Śmietankowy, opak. 180g np. HOCHLAND	szt.	40		

20	Ser twarogowy mielony z mleka pasteryzowanego – 100%- wiaderko 1 kg	szt.	56		
21	Ser żółty dojrzewający typu „Gouda” np. Mońki	kg.	21		
22	Ser żółty typu „Gouda” plastry op. 1 kg	szt.	15		
23	Śmietana 12%, opak. 400 ml	szt.	10		
24	Śmietana 18 %, opak. 400 ml	szt.	838		
25	Śmietana kremówka 30%, opak. 500 ml	szt.	112		
26	Śmietana kremówka 36% opak. 500 ml	szt.	150		
27	Twarożek kanapkowo-sernikowy, opak. wiaderko waga 1 kg, np. Mój ulubiony	szt.	30		
Łączna wartość brutto					
Słownie wartość brutto:					

Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Dnia

.....
(podpis Wykonawcy)

Zestawienie kosztów zadania
MROŻONKI – ZADANIE 10

dotyczy: postępowania na zamówienie publiczne prowadzone w trybie podstawowym zorganizowanym bez przeprowadzania negocjacji przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej na zadanie pn. dostawy żywności na potrzeby jednostek oraz komórek organizacyjnych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej we Wrocławiu - z podziałem na zadania.

CPV: 03220000-9, 03142500-3, 15810000-9, 15400000-2, 15110000-2, 15112000-6, 15131100-6, 03311000-2, 15890000-3, 15500000-3, 15896000-5.

Nazwa Wykonawcy

Lp.	Przedmiot zamówienia <u>MROŻONKI – ZADANIE 10</u> <u>-gatunek I</u>	Jedn. miary	Ilości	Cena jedn. brutto	Łączna wartość brutto <small>KOL. 4 + KOL. 5</small>
Kol.1	Kol.2	Kol.3	Kol.4	Kol.5	Kol.6
1	Brokuły różyczki	kg.	80		
2	Brukselka mrożona	kg.	30		
3	Bukiet jarzyn wiosenny mieszanka warzywna, skład: kalafior, fasolka szparagowa, marchew, kapusta brukselska, groch zielony	kg.	10		
4	Fasolka szparagowa zielona cięta	kg.	10		
5	Fasolka szparagowa żółta cała	kg.	35		
6	Groszek zielony mrożony	kg.	28		
7	Kalafior - różyczki	kg.	40		
8	Malina mrożona	kg.	15		
9	Marchewka	kg.	50		
10	Mieszanka jarzynowa 7-SKŁADNIKOWA kl.1, opak.1 kg,	kg.	50		
11	Mieszanka jarzynowa krojona w słupki kl.1,	kg.	20		
12	Mieszanka owocowa, skład: owoce w różnych proporcjach truskawka, czarna porzeczka, malina, wiśnie B/P	kg.	35		
13	Mrożona orientalna mieszanka warzyw	kg.	7		
14	Papryka mix	kg.	20		
15	Porzeczka czarna klasa 1	kg.	75		
16	Porzeczka czerwona	kg.	25		

17	Szpinak mrożony liście	kg.	90		
18	Szpinak rozdrobniony	kg.	30		
19	Śliwka mrożona	kg.	25		
20	Truskawka bez szypułek klasa 1	kg.	45		
21	Wiśnia drylowana	kg.	40		
Łączna wartość brutto					
Słownie wartość brutto:					

Uwaga: dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Dnia

.....
(podpis Wykonawcy)

UMOWA NR
- projekt umowy zadanie nr 1-10

zawarta w dniu: r.

na zadanie nr pod nazwą.....

pomiędzy **GMINĄ WROCŁAW** – pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław,

NIP: 897-13-83-551,

Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej – ul. Strzegomska 6, 53-611 Wrocław,

reprezentowanymi przez: Andrzeja Mańkowskiego – Dyrektora

zwanym w dalszej części umowy Zamawiającym, a podmiotem:

.....
.....

reprezentowanym przez:.....

zwanym dalej Wykonawcą

mającym siedzibę:

NIP..... REGON

numer Krajowego Rejestru Sądowego:,

W rezultacie dokonania przez Zamawiającego w trybie podstawowym bez negocjacji zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1710 ze zm.) wyboru oferty Wykonawcy na dostawy żywności do jednostek oraz komórek organizacyjnych Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej na terenie Wrocławia z podziałem na zadania, została zawarta umowa następującej treści:

§ 1
DEFINICJE POJEĆ

1. Przez określenia użyte w dalszej części umowy należy rozumieć:

- 1) **Towar** – produkty żywnościowe o wskazanym gatunku, wymienione w załączniku „Zestawienie kosztów zadania” do SWZ;
- 2) **Odbiorca** – jednostka lub komórka organizacyjna, podległa Zamawiającemu, do której dostarczany jest towar, znajdująca się na terenie miasta Wrocław;
- 3) **Przyjmujący** – wyznaczony przez Odbiorcę pracownik dokonujący odbioru towaru w imieniu Odbiorcy;
- 4) **Zamawiający** – Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej we Wrocławiu przy ul. Strzegomskiej 6; 53-611 Wrocław, będący jednocześnie płatnikiem.

§ 2
PRZEDMIOT UMOWY

Przedmiotem umowy są dostawy produktów żywnościowych, zgodnych z opisem przedmiotu zamówienia i określonych w formularzu asortymentowo – cenowym – załączniku „Zestawienie kosztów zadania”.

§ 3
TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA UMOWY

1. Termin realizacji umowy wynosi 12 miesięcy tj. od dnia 1.01.2023 r. do dnia 31.12.2023 r. z zastrzeżeniem ust. 9 oraz §4 ust. 20.
2. Wykonawcy zobowiązani będą dostarczać towar do komórek organizacyjnych Zamawiającego na terenie Wrocławia tj.:
 - 1) Dzienny Dom Pomocy Społecznej „Pogodna Jesień” ul. Litewska 20,
 - 2) Ośrodek Opiekuńczo-Adaptacyjny „Pensjonat dla Osób Starszych” ul. Kamieńskiego 190,
 - 3) Dzienny Dom Pomocy Społecznej „Na Ciepłej” ul. Ciepła 15b,
 - 4) Centrum Pracy Socjalnej i Rodziny ul. Hubska 30-32,
 - 5) Nadodrzańskie Centrum Wsparcia ul. Rydygiera 43 abcd, i 45a,
 - 6) Klub Integracji Społecznej ul. Skoczylasa 8,

lub innych jednostek lub komórek organizacyjnych Zamawiającego, znajdujących się na terenie miasta Wrocławia, wskazanych każdorazowo w zamówieniu.

3. Dostawy Towaru odbywać się będą sukcesywnie, na podstawie zamówienia złożonego przez Odbiorcę telefonicznie, niezwłocznie potwierdzone pocztą elektroniczną.
4. Wykonawca zobowiązany jest na swój koszt dostarczyć do siedziby Odbiorcy zamówiony towar, transportem przystosowanym do przewozu żywności.
5. Odbioru towaru w siedzibie Odbiorcy dokonają upoważnieni pracownicy, potwierdzając przyjęcie towaru czytelnym podpisem lub parafką z pieczętką osoby przyjmującej towar, złożonym na fakturze.
6. Rozładunek transportu w miejscu odbioru dostawy organizuje Wykonawca na własny koszt.
7. Zakres dostaw będzie zgodny z opisem przedmiotu zamówienia tj. formularzem ofertowo – cenowym stanowiącym załącznik do umowy.
8. Wykonawca będzie współpracował z Zamawiającym w zakresie wymaganym dla realizacji przedmiotu zamówienia określonego w SWZ.
9. W przypadku nie zawarcia umowy przed dniem 1.01.2023 r. z przyczyn niezależnych od stron np. z powodu przedłużającej się procedury przetargowej, czas trwania realizacji umowy określony w ust. 1 ulega skróceniu i upływa on z dniem 31.12.2023 r. z zastrzeżeniem §4 ust.20.

§ 4 WARTOŚĆ UMOWY

1. Wartość umowy strony ustalają na maksymalną kwotę:
netto:
słownie złotych netto:
brutto:
słownie złotych brutto:.....
2. Podstawą wyliczenia wartości zamówienia jest oferta Wykonawcy, stanowiąca integralną część umowy. Cena za poszczególne artykuły jest zgodna z ofertą.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia wartości zamówienia jako konsekwencji zmniejszenia wielkości dostaw maksymalnie o 50% z każdego asortymentu. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych, spowodowanych zmniejszeniem wielkości i wartości dostaw towarów wymienionych w załączniku „Zestawienie kosztów zadania” do SWZ. Wykonawca nie może dochodzić żadnych roszczeń z tego tytułu.
4. Ceny zawarte w ofercie tj. w formularzach asortymentowo – cenowych (załącznik „Zestawienie kosztów zadania” do SWZ) mogą ulec zmianie jedynie w przypadkach, o których mowa w §11.
5. Ewentualne zmiany cen o których mowa w ust. 4 niniejszego paragrafu dokonywane będą w formie pisemnego aneksu do umowy.
6. Wynagrodzenie ujęte w ust. 1 niniejszego paragrafu, zawiera wszelkie koszty związane z pełną realizacją przedmiotu zamówienia.
7. Wykonawca każdorazowo za dostarczoną partię towaru wystawi fakturę ze wskazaniem lokalizacji, której dostawa dotyczy.
8. Wykonawca będzie wystawiał faktury za wykonywanie przedmiotu umowy na podatnika: Gmina Wrocław pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław NIP 897-13-83-551, jednostka organizacyjna Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, ul. Strzegomska 6, 53-611 Wrocław i dostarczał je na adres Odbiorcy towaru lub e-mail lub za pośrednictwem systemu teleinformatycznego „Platformy” na adres: MOPS-WROCŁAW numer PEPPOL NIP 8961004718
9. Przy dokonywaniu płatności realizowanych na podstawie niniejszej umowy Strony zobowiązują się stosować model podzielonej płatności, o ile obowiązek taki wynika z przepisów prawa.
10. W przypadku wystąpienia „płatności podzielonej”, Wykonawca obowiązany jest okoliczność tą oznaczyć na fakturze w postaci zapisu „mechanizm podzielonej płatności”.
11. W przypadku gdy konto wskazane na fakturze nie figuruje na białej liście podatników VAT, Zamawiający wstrzymuje się z płatnością za wykonanie przedmiotu umowy lub jej części do czasu dostarczenia do Zamawiającego skorygowanej faktury. Termin płatności określony

w umowie, biegnie od dnia dostarczenia do Zamawiającego skorygowanej faktury i za okres ten nie służą Wykonawcy żadne odsetki.

12. Należność za dostarczony Towar będzie opłacona przez Zamawiającego przelewem w terminie do dni (zgodnie z ofertą) od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury (Płatności w m-cu grudnia nastąpią nie później niż do 29.12.2023).
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania płatności za pomocą „split payment”.
14. Podstawą do wystawienia faktury jest dowód przyjęcia towaru przez Odbiorcę, w postaci czytelnego podpisu lub parafy z pieczętką osoby przyjmującej towar w imieniu Odbiorcy.
15. Terminem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
16. W przypadku dostaw po 24 grudnia Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć fakturę w dniu dostawy towaru.
17. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktur bez jego podpisu.
18. Wykonawca oświadcza, że jest/nie jest* czynnym płatnikiem podatku VAT.
19. Wykonawca nie może przenieść wierzytelności należnych z tytułu umowy bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie.
20. Umowa ulega rozwiązaniu z chwilą, gdy jej łączna wartość równa będzie kwocie określonej w ust. 1.

§ 5

WYMAGANIA ODNOŚNIE TOWARU

1. Wykonawca dostarczy produkt spełniający wymogi określone w SWZ i wytworzony zgodnie z obowiązującymi przepisami w szczególności takimi jak:
 - 1) Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2022 poz. 2132);
 - 2) Ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz.U. 2022 poz. 1688) oraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy,
 - 3) Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.)
 - 4) Ustawą z dnia 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tj. Dz.U. z Dz.U. 2022 poz. 1688 ze zm.) wraz z szczególności:
 - Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1-54; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319-337),
 - Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14-74, z późn. zm.),
 - Rozporządzeniem (WE) Nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 206-319, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 75-119, z późn. zm.),
 - Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L 31 z dnia 1 lutego 2002 r. str. 1-24 z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463-486, z późn. zm.),
 - Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.U. UE L 338 z 13 listopada 2004 r., s.4-17);
2. Dostarczany towar winien:
 - 1) być świeży tj. mieścić się w terminie nie krótszym niż połowa terminu ważności wskazanego przez producenta na opakowaniu produktu*. Jeżeli do Zamawiającego dostarczony zostanie towar po upływie połowy wyznaczonego terminu ważności, Zamawiający może nie przyjąć lub zwrócić ten towar, żądając produktu o wymaganej świeżości.

- * Zapis ten nie dotyczy warzyw i owoców, dla których w załączniku nr 3 do SWZ „Zestawienie kosztów zadania”, został określony minimalny okres przydatności do spożycia produktu, deklarowany przez producenta od daty dostawy do odbiorcy (dni).
- 2) być wysokiej jakości tj. I-go gatunku bez wad fizycznych i jakościowych tj. wygląd, tekstura i konsystencja oraz smak i zapach charakterystyczne dla rodzaju produktu, bez obcych zapachów, posmaków, bez zanieczyszczeń fizycznych, biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych oraz bez oznak bytowania szkodników i pozostałości po szkodnikach.
 - 3) posiadać niezbędne certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami oraz dokumenty dotyczące badań i dopuszczenia do obrotu, w tym świadectwo jakości dostarczanego przedmiotu umowy lub handlowy dokument identyfikacyjny oraz dokumentację pozwalającą na zidentyfikowanie źródła pochodzenia dostarczonej partii towaru (producent i kraj pochodzenia), które będą udostępniane na prośbę Zamawiającego.
3. Nie dopuszcza się produktów, które przed dostawą przeszły proces mrożenia, z wyłączeniem produktów wymienionych w zad. nr 10 „Mrożonki” oraz w zad.7 „Ryby” poz. 1 i 2.
 4. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu a także wymagania mikrobiologiczne muszą być zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.
 5. W przypadku wystąpienia zatruc spowodowanych złą jakością dostarczonego wyrobu, Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty leczenia osób poszkodowanych i przeprowadzenia koniecznych zabiegów sanitarnych, a także szkody poniesione przez Zamawiającego.

§ 6

ILOŚCIOWO - JAKOŚCIOWY ODBIÓR DOSTAWY

1. Koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia za czas przewozu ponosi Wykonawca, a Zamawiający zapewni odbiór towaru w siedzibie Odbiorcy.
2. Odbioru towaru w siedzibie Odbiorcy dokonają upoważnieni pracownicy, w oparciu o złożone zamówienie i obowiązujące normy jakościowe, potwierdzając przyjęcie towaru swoim podpisem, złożonym na fakturze.
3. Dostawa dotycząca jednego zamówienia, winna zawierać wszystkie zamówione artykuły. Zamawiający nie wyraża zgody na dzielenie zamówionej dostawy na części.
4. Wykonawca dostarczy Towar transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć Towar na czas przewozu i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu.
5. Dostawy towarów będą odbywać się zgodnie z procedurą określoną w dokumentacji sanitarnej, wg zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP).
6. Sprzedawca zobowiązany jest posiadać przez cały okres realizacji dostaw, aktualną decyzję wystawioną przez właściwego inspektora Inspekcji Sanitarnej o spełnieniu wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w procesie produkcji lub w obrocie artykułami żywnościowymi oraz do zapewnienia właściwej jakości tych artykułów.
7. Towar winien być dostarczany w oryginalnych opakowaniach producenta, zawierających informacje dotyczące min.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, ilości sztuk lub wagi i warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, szczelne.
8. Zamówienia będą składane telefonicznie pod numerem telefonu, potwierdzone niezwłocznie e-mailem na adres poczty elektronicznej
9. Zamówienia będą składane najpóźniej do godziny 12:00 w dzień poprzedzający planowaną dostawę, a w przypadku dostaw mających odbyć się pierwszego dnia roboczego po dniach wolnych od pracy, zapotrzebowania będą złożone najpóźniej w ostatnim dniu roboczym przed dniami wolnymi do godziny 12:00.
10. Wykonawca wszystkie dostawy realizował będzie w godz. od 7:30 do 09:00, codziennie od poniedziałku do piątku. W wyjątkowych sytuacjach zmiana godziny dostawy jest możliwa po uprzednim telefonicznym uzgodnieniu pomiędzy Wykonawcą, a Odbiorcą.
11. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości oraz niedokonania niezwłocznej (do dwóch godzin od zgłoszenia wady) jego wymiany na towar właściwy, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej

jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę. Zamawiający zastrzega sobie takie prawo również w sytuacji gdy towar zamówiono z wymaganym wyprzedzeniem a nie został on dostarczony na czas tj. w godz. od 7:30 do 09:00 w dniu, w którym winna nastąpić dostawa do jednostki MOPS, dokonującej zamówienia.

12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii towaru lub jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej zostaną stwierdzone uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy. W tej sytuacji Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
13. W sytuacji opisanej w ustępie 11 i 12 niniejszego paragrafu niezbędne jest sporządzenie protokołu/notatki przez Odbiorcę, która opisze zaistniałą sytuację oraz załączenie jej do faktury, będącej dowodem zakupu towaru w innej jednostce handlowej.
14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia partii towaru w przypadku skorzystania z przysługującego mu prawa dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej, co było konsekwencją niedotrzymania warunków jakościowych, ilościowych lub terminowych przez Wykonawcę.
15. Dla określenia jakości odbieranego towaru Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez SANEPID jakości surowców użytych do produkcji, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu transportu towaru.
16. W uzasadnionych przypadkach, Zamawiający zastrzega sobie prawo do poboru prób dostarczanego towaru oraz ich przebadania na koszt Wykonawcy przez SANEPID celem określenia zgodności z normami jakościowymi. Negatywny wynik badanego towaru stanowi podstawę do rozwiązania umowy przez Zamawiającego.
17. Jeżeli Wykonawca nie uzna oceny Odbiorcy co do kwestionowanej jakości towaru, Zamawiający ma prawo oddać do SANEPID-u próby towaru w celu jej zbadania. Orzeczenie stanowi ostateczną podstawę do określenia jakości towaru. Koszty badań laboratoryjnych ponosi strona, która błędnie oceniła jakość towaru.
18. W przypadku potwierdzenia słuszności reklamacji zgłoszonej przez Zamawiającego, Wykonawca po uzgodnieniu z Odbiorcą, ustali sposób i termin bezpłatnego dostarczenia partii towaru wolnej od wad w terminie trzech dni od daty wydania orzeczenia. Dostarczona partia towaru podlega odbiorowi ilościowemu i jakościowemu.
19. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji pomimo orzeczenia SANEPID-u Zamawiający może skierować sprawę na drogę postępowania sądowego.

§ 7

WYMAGANIA DOTYCZĄCE POJAZDÓW WYKONAWCY

1. Wykonawca oświadcza, iż od dnia 1 stycznia 2023 r. udział pojazdów elektrycznych lub pojazdów napędzanych gazem ziemnym we flocie pojazdów użytkowanych przy wykonywaniu zamówienia, będzie wynosił co najmniej 10%, zgodnie z art. 68 ust. 3 ustawy z dnia 11 stycznia 2018 r. o elektromobilności i paliwach alternatywnych (zwanym dalej ustawą o elektromobilności) i ewentualnych jej zmianach. W przypadku zmiany ustawy, Wykonawca zobowiązuje się spełnić wymagania wynikające z takiej zmiany.
2. Wykonawca od 01.01.2023 r. na każde żądanie Zamawiającego zobowiązuje się składać pisemne oświadczenie o wykorzystywanej flocie pojazdów przy realizacji zadań zleconych niniejszą umową. Wykonawca, zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu wykaz floty pojazdów użytkowanych przy wykonywaniu zamówienia (ilość, nr rejestracyjne pojazdów ze wskazaniem (%) udziału pojazdów elektrycznych lub pojazdów napędzanych gazem ziemnym).
3. Pierwsze oświadczenie Wykonawca złoży Zamawiającemu w terminie do 14 dni od dnia podpisania umowy.
4. Brak złożonego pisemnego oświadczenia w wyznaczonym terminie zostanie potraktowane przez Zamawiającego jako niespełnienie wymogu określonego w ust. 1
5. Przedłożenie oświadczenia, o którym mowa w ust. 2, nie wyłącza uprawnienia Zamawiającego do weryfikacji spełnienia wymogu określonego w ust. 1 w sposób wybrany przez Zamawiającego, w szczególności poprzez żądania okazania pojazdów i/lub ich dokumentów.
6. Obowiązek o którym mowa w ust. 1-3 dotyczy także podwykonawcy realizującego na rzecz Wykonawcy usługi transportowe związane z przedmiotem umowy.

7. W razie niewykonania przez Wykonawcę obowiązku określonego w ust. 1, Wykonawca ponosi względem Zamawiającego pełną odpowiedzialność za szkodę Zamawiającego z tego wynikającą a Zamawiający uprawniony jest do rozwiązania umowy. W takim wypadku przyjmuje się, że rozwiązanie umowy przez Zamawiającego nastąpiło z wyłącznej winy Wykonawcy.

§ 8 **PODWYKONAWCY ***

1. Podwykonawcy wykonają zamówienie w zakresie:
.....,
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za działania lub zaniechanie działań podwykonawców tak jak za działania własne.
3. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu zamówienia własnymi siłami, w przypadku, gdy Wykonawca nie posługuje się podwykonawcami.

§ 9 **KARY UMOWNE**

1. Z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, Zamawiającemu przysługują kary umowne.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości:
 - a) 10% wartości brutto umowy określonej w § 4 ust.1, gdy Zamawiający lub Wykonawca odstąpi od umowy lub ją rozwiąże z powodu okoliczności, leżących po stronie Wykonawcy;
 - b) 50 zł każdorazowo za zaistniałą sytuację wymienioną w § 6 ust. 11 i 12,
 - c) W przypadku niezłożenia oświadczenia, o którym mowa w § 7 ust 2 umowy, lub złożenia oświadczenia które nie potwierdza spełnienia warunku z § 7 ust. 1 umowy w wysokości 300 zł brutto za każde stwierdzone zdarzenie.
3. Za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę w wysokości 10% wartości umowy brutto, z zastrzeżeniem § 10 ust. 3
4. Wykonawca nie będzie mógł zwolnić się od odpowiedzialności względem Zamawiającego z tego powodu, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy przez Wykonawcę było następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań wobec Wykonawcy przez jego podwykonawców.
5. Łączna maksymalna wysokość kar umownych którymi może być obciążona każda ze stron ustala się wysokości 40% wynagrodzenia maksymalnego brutto określonego w §4 ust. 1.
6. Zapłata kar umownych nastąpi na podstawie noty księgowej/faktury wystawionej przez stronę uprawnioną, w terminie wskazanym w notcie/fakturze doręczonej drugiej Stronie na adres email wskazany w § 4 ust. 8. Strony ustalają, iż doręczenie noty/faktury następuje z chwilą wysłania korespondencji na adres email drugiej Strony.
7. Zamawiający po upływie terminu płatności noty o której mowa w ust. 6, bez odrębnego wezwania, uprawniony jest do potrącenia naliczonych kar umownych z należnego Wykonawcy wynagrodzenia (także niewymagalnego), na co Wykonawca wyraża zgodę.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania, przewyższającego wartość kar umownych, na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego.

§ 10 **ODSTAPIENIE OD UMOWY**

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w całości lub części w terminie 30 dni, w razie wystąpienia istotnych uchybień w realizacji zamówienia a Wykonawca zapłaci karę określoną w § 9 ust. 2. Termin 30 dni na odstąpienie od umowy rozpoczyna bieg w dniu następującym po dniu, w którym Zamawiający powziął wiadomość o istotnym uchybieniu w realizacji zamówienia.
2. Uchybienia określone w ust. 1 mogą polegać w szczególności na:
 - 1) zaniechaniu realizacji dostaw i nie wznowieniu ich w ciągu 2 dni roboczych po wezwaniu przez Zamawiającego;
 - 2) min. trzykrotnym opóźnieniu w realizacji dostaw;
 - 3) dostarczaniu artykułów niezgodnych ze specyfikacją i zamówieniem pod względem ilościowym lub jakościowym w tym także niespełniających wymagań w zakresie terminu przydatności do spożycia;
 - 4) w przypadku otrzymania przez Zamawiającego kopii decyzji wydanej przez właściwy organ

- urzędowej kontroli jakości o wstrzymaniu produkcji lub unieruchomieniu zakładu Wykonawcy, z którego pochodzi dostarczany Towar;
- 5) Wykonawca nie przedłuży ważności dokumentów żądanych przez Zamawiającego (*potwierdzenie wdrożonego systemu HACCP*), w przypadku upływu okresu, na które zostały wydane lub utraty ich ważności oraz niedostarczenia Zamawiającemu kserokopii dokumentu (*potwierdzonego za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę*) potwierdzającego zachowanie ciągłości powyższych dokumentów.
 - 6) Wykonawca nie złoży oświadczenia o wykorzystywanej flocie pojazdów elektrycznych lub pojazdów napędzanych gazem ziemnym przy realizacji zadań zleconych niniejszą umową, o którym mowa w §7 ust. 2 lub złoży oświadczenie, które nie potwierdzi spełnienia wymagań zgodnych z art. 68 ust. 3 ustawy z dnia 11 stycznia 2018 r. o elektromobilności i paliwach alternatywnych (zwanym dalej ustawą o elektromobilności) i ewentualnych jej zmianach.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie przekazania środków finansowych należnych Wykonawcy z tytułu wykonanej części umowy i nie przysługuje mu kara umowna określona w §9 ust. 3.
4. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności oraz powinno zawierać uzasadnienie.

§ 11 **ZMIANA UMOWY**

1. Umowa może być zmieniona w stosunku do złożonej Oferty na niżej wymienionych warunkach:
 - 1) w stosunku do wartości umowy:
 - a. w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia. Zmiana wynagrodzenia obejmować będzie okres od wejścia w życie przepisów uzasadniających zmiany z zastrzeżeniem, że wynagrodzenie netto nie ulegnie zmianie, wysokość podatku i wartość brutto umowy zostanie dostosowana do nowej stawki.
 - b. w przypadku, gdy zmiana ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją Umowy będzie wyższa lub niższa o co najmniej 10% od wysokości średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem ogłaszanego w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, podawanego przez GUS publikowanego w Monitorze Polskim – o wielkość tego wskaźnika, jednak nie wcześniej niż po jego ogłoszeniu. Zmiana umowy w tym zakresie może być wprowadzona tylko na wniosek Wykonawcy lub Zamawiającego. Jednocześnie Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu podstawy do podwyższenia cen towarów. Strona wnioskująca o obniżenie wynagrodzenia winna uzasadnić wniosek.
 - 2) w zakresie realizacji umowy:
 - a. zmiany podwykonawcy uczestniczącego w realizacji umowy – jeśli dotyczy,
 - b. nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia,
 - c. zmiana ilości szt. w poszczególnych pozycjach, określonych w zestawieniu kosztów zadania z zastrzeżeniem, że cena jednostkowa i maksymalna kwota umowy nie ulegną zwiększeniu.
 - d. zmiany terminu wykonania przedmiotu umowy w przypadku wystąpienia nadzwyczajnych okoliczności niezależnych od stron, stanowiących obiektywną przeszkodę w wykonaniu przedmiotu umowy - o okres trwania przeszkody
 - 3) inne:
 - a. na wniosek Wykonawcy, w przypadku zmiany sposobu konfekcjonowania przez producenta towarów objętych umową, możliwość dostarczania towarów o innej (zbliżonej) gramaturze z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego;
 - b. na wniosek Wykonawcy w przypadku wstrzymania lub zakończenia produkcji towarów będących przedmiotem umowy, możliwość dostarczania odpowiedników, o parametrach nie gorszych niż towary objęte umową, przy zachowaniu ceny objętej umową dla danego towaru, pod warunkiem uzyskania zgody od Zamawiającego;
 - c. zmiany sposobu wykonania przedmiotu umowy w przypadku wystąpienia nadzwyczajnych okoliczności, niezależnych od stron, stanowiących obiektywną przeszkodę w wykonaniu

przedmiotu umowy (np. klęski żywiołowe, ekstremalne zjawiska pogodowe, wytyczne władz związane ze stanem pandemii, uniemożliwiające wykonanie przedmiotu umowy w ustalony sposób).

2. W przypadkach, o których mowa w ust. 1 pkt. 1) i pkt. 2) lit. c. dopuszcza się zmianę wynagrodzenia określonego w umowie, co do niewykonanej części zamówienia pod warunkiem wystąpienia przez Wykonawcę do Zamawiającego w formie pisemnej ze stosownym wnioskiem o taką zmianę zawierającym uzasadnienie i szczegółowy sposób wyliczenia nowych cen wraz z dokumentami potwierdzającymi, iż zmiany te mają wpływ na koszt wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Zmiana wynagrodzenia obejmować będzie okres od wejścia w życie przepisów uzasadniających zmiany, lecz nie wcześniej niż od dnia wpływu do Zamawiającego wniosku wraz z uzasadnieniem i dokumentami.
3. Zmiana ceny, o której mowa w ust. 1 pkt. 1) lit. b, nie może być wyższa niż 50% wartości określonej w § 4 ust 1.
4. W przypadku nie wykazania wpływu zmian o których mowa w ust. 1 pkt. 1) i pkt. 2) lit. c na wzrost wynagrodzenia, Zamawiający ma prawo odmówić zawarcia stosownego aneksu do czasu przedłożenia wymaganego uzasadnienia wraz z dokumentami potwierdzającymi zasadność żądania Wykonawcy.
5. Nie stanowi zmiany umowy w rozumieniu art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych:
 - 1) zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy,
 - 2) zmiany danych teleadresowych, zmiany osób wskazanych do kontaktów między stronami.
6. Uzupełnienia i zmiany niniejszej umowy wymagają pod rygorem nieważności formy pisemnej w postaci aneksu.

§ 12

OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

1. Jeżeli w związku z zawarciem lub/i wykonaniem Umowy, jedna ze Stron udostępni drugiej Stronie dane osobowe swoich reprezentantów, osób upoważnionych do określonych czynności 33 albo osób kontaktowych, albo gdy jedna ze Stron uzyska bezpośrednio od tych osób fizycznych ich dane osobowe, w związku z zawarciem Umowy lub/i jej wykonywaniem, do przetwarzania tych danych zastosowanie znajdują przepisy Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.U.UE.L.2016.119.1 z dnia 2016.05.04 dalej jako RODO) oraz polskich ustaw uzupełniających RODO.
2. Strony zgodnie potwierdzają, że dane osobowe osób upoważnionych przez Strony do określonych czynności w związku z wykonywaniem niniejszej Umowy, Strony będą przetwarzały wyłącznie w zakresie i czasie niezbędnym do celów wynikających z odpowiedniego wykonywania niniejszej Umowy oraz do wypełnienia obowiązków prawnych ciążyących na Stronach jako administratorach danych, wynikających z powszechnie obowiązujących przepisów.
3. Każda ze Stron zobowiązana jest do poinformowania osób przez siebie upoważnionych do określonych czynności związanych z Umową oraz wyznaczonych przez siebie osób kontaktowych, o tym że druga Strona będzie odbiorcą tych danych osobowych udostępnianych drugiej stronie jako administratorowi danych w celach, o których mowa w ust. 2. Każda ze Stron zobowiązana jest spełnić należycie obowiązek informacyjny, o którym mowa w art. 13 RODO, a ponadto zawrzeć w tej informacji również informacje wymagane zgodnie z art. 14 RODO, tak aby druga Strona mogła powołać się na art. 14 ust. 5 lit. a) RODO.

§ 13

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Specyfikacja Warunków Zamówienia (SWZ) oraz Oferta Wykonawcy stanowią integralną część przedmiotowej umowy.
2. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego z zastrzeżeniem przepisów art. 454-455 w Ustawie z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.
3. Wszelkie spory wynikające z treści niniejszej umowy strony zobowiązują się rozstrzygać w pierwszej kolejności na drodze polubownej. W przypadku braku możliwości rozstrzygnięcia sporu na drodze polubownej w ciągu 30 dni od pisemnego zgłoszenia sporu stronie przysługuje prawo wystąpienia na drogę postępowania sądowego.

4. W sprawach niniejszej umowy rozstrzygać będzie sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
5. Wszelkie zmiany niniejszej umowy i jej rozwiązanie wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
6. Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, 2 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 egzemplarz dla Wykonawcy.

Załącznik: Zestawienie kosztów zadania

Zamawiający

Wykonawca