

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Nazwa zamówienia:

„Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych w celu realizacji żywienia zbiorowego dla uczestników form szkoleniowych, organizowanych na terenie Centrum Szkoleniowego w Sulejówku”

Numer sprawy: **WA-ZUZP.2610.106.2018**

Tryb postępowania: **przetarg nieograniczony**

Wartość zamówienia: **poniżej 144 000 euro**

Z A T W I E R D Z A M
Z up. Dyrektora
Ośrodka Rozwoju Edukacji
w Warszawie
dr Andrzej Gorczyński
Wicedyrektor
/podpis na oryginale/
06.12.2018 r.

WPROWADZENIE

1. Postępowanie prowadzone jest na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2018 poz. 1986, z późn. zm.) zwanej dalej „ustawą”.
2. W zakresie nieuregulowanym w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zwanej dalej „SIWZ”, mają zastosowanie przepisy ustawy, przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r., poz. 1126), zwanym dalej „Rozporządzeniem”.
3. Treść oferty musi odpowiadać treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ).
4. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
5. Oznaczenie postępowania - postępowanie oznaczone jest znakiem **WA-ZUZP.2610.106.2018**, Wykonawcy winni we wszelkich kontaktach z Zamawiającym powoływać się na wyżej podane oznaczenie.

I. INFORMACJE DODATKOWE

1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
2. Zamówienie jest podzielone na 7 części/pakietów:
 - 1) Część nr 1 - **art. spożywcze: konserwowe, sypkie, oleje, mrożonki, słodczy;**
 - 2) Część nr 2 - **art. spożywcze: warzywa i owoce;**
 - 3) Część nr 3 - **art. spożywcze: nabiał i jego przetwory;**
 - 4) Część nr 4 - **art. spożywcze: napoje, kawa, herbata;**
 - 5) Część nr 5 - **art. spożywcze: pieczywo, ciastka, ciasto;**
 - 6) Część nr 6 - **art. spożywcze pochodzenia zwierzęcego: mięso, ryby, przetwory mięsne i rybne, produkty garmazeryjne;**
 - 7) Część nr 7 - **art. Spożywcze: jaja kurze.**
3. Oferta może być złożona na **dowolną ilość części**. Oferta musi obejmować całość poszczególnych części. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty częściowej w ramach jednej części.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
5. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6) ustawy.
6. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
7. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w PLN.
8. Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.
9. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
10. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu z zastrzeżeniem art. 93 ust. 4 ustawy.
11. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
12. Zamawiający, zgodnie z art. 24aa ustawy, przewiduje możliwość w pierwszej kolejności dokonania oceny ofert, a następnie zbadania czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. W związku z tym Zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, do złożenia w wyznaczonym terminie aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów.

13. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcom.
14. Wykonawca zobowiązany jest wskazać w formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 3 do SIWZ, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez Wykonawcę nazw podwykonawców (o ile są znane na obecnym etapie).
15. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy Pzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
16. W przypadku braku wskazania części zamówienia, których wykonanie miałyby być powierzone podwykonawcom, Zamawiający uzna, że Wykonawca samodzielnie zrealizuje całość zamówienia.
17. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

II. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Ośrodek Rozwoju Edukacji
Aleje Ujazdowskie 28,
00-478 Warszawa
Godziny pracy 8:00 – 16:00

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 ustawy.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych w celu realizacji żywienia zbiorowego dla uczestników form szkoleniowych, organizowanych na terenie Centrum Szkoleniowego w Sulejówku.
2. Zamówienia będą dokonywane sukcesywnie na podstawie przekazywanych zamówień częściowych, stosownie do potrzeb Zamawiającego
3. Dostawy odbywać się będą transportem Wykonawcy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości poszczególnych towarów w zależności od swoich potrzeb, przy zachowaniu cen jednostkowych.
5. Kod CPV wg Wspólnego Słownika Zamówień:
15800000-6 Różne produkty spożywcze
03220000-9 Warzywa, owoce i orzechy
15500000-3 Produkty mleczarskie
15860000-4 Kawa, herbata i podobne produkty
15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne
15220000-6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb
15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie
03142500-3 Jaja kurze
6. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został zawarty w Załączniku nr 1 do SIWZ (Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia).

V. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamawiający wymaga realizacji przedmiotu od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2019 r. lub do wyczerpania kwoty, na jaką zostanie zawarta umowa.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

Warunki udziału w postępowaniu oraz braku podstaw wykluczenia.

1. Zgodnie z art. 22 ust. 1 ustawy, o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - 1) nie podlegają wykluczeniu;
 - 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, o ile zostały one określone przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu i SIWZ.
2. Warunki udziału w postępowaniu.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:

 - 1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów,
 - 2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej,
 - 3) zdolności technicznej lub zawodowej

– określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu i SIWZ.
3. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
5. Przepisy dotyczące wykonawcy stosuje się odpowiednio do wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
6. Jeżeli oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zostanie wybrana, zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych wykonawców.
7. Określenie warunków udziału w postępowaniu:
 - 1) Zamawiający nie precyzuje warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w ust. 2 pkt 1) niniejszego rozdziału.
 - 2) Zamawiający nie precyzuje warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w ust. 2. pkt 2) niniejszego rozdziału.
 - 3) Zamawiający nie precyzuje warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w ust. 2. pkt. 3) niniejszego rozdziału.
8. 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 innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
9. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. Wzór zobowiązania stanowi Załącznik nr 7 do SIWZ, **które Wykonawca składa wraz z ofertą.**
10. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału

- w postępowaniu oraz bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13-22 i ust. 5 pkt 1), 2), 4) ustawy.
11. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu, o którym mowa w ust 2 pkt 3) niniejszego Rozdziału, nie potwierdzają spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego:
 - 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
 - 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe, o których mowa w ust 2 pkt 3) niniejszego Rozdziału
 12. W celu oceny, czy wykonawca polegając na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, zamawiający może żądać dokumentów, które określają w szczególności:
 - 1) zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu;
 - 2) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
 - 3) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
 - 4) czy podmiot, na zdolnościach, którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
 13. Jeżeli Wykonawca nie wykaże spełnienia warunków udziału w postępowaniu, z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 ustawy, Zamawiający wykluczy go na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12 ustawy.
 14. W przypadku zmiany albo rezygnacji z podwykonawcy, dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, wykonawca jest obowiązany wykazać zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
 15. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, co do których brak podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 1 oraz art. 24 ust. 5 pkt 1), 2), 4) ustawy.
 16. Zgodnie z art. 25 ust. 1, pkt. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, Zamawiający wymaga wykazania przez wykonawców zgodności oferowanych dostaw z wymaganiami:
 - 1) Wykonawca prowadzi wewnętrzną kontrolę jakości zdrowotnej żywności i przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji z uwzględnieniem zasad systemu HACCP - zgodnie z art. 59 i art. 73 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 ze zm.)

VII. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE WYKONAWCY MAJĄ DOSTARCZYĆ W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYKAZANIA BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA

1. Zamawiający, zgodnie z art. 24aa ustawy, przewiduje możliwość w pierwszej kolejności dokonania oceny ofert, a następnie zbadania czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
2. Zgodnie z art. 26 ust. 1 ustawy zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, spełnianie przez oferowane usługi wymagań określonych przez zamawiającego oraz brak podstaw do wykluczenia.
3. W celu potwierdzenia spełniania warunku dotyczącego kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów, o którym mowa w Rozdziale VI ust. 2 SIWZ, Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu zgodnie z wzorem stanowiącym Załącznik nr 4 do SIWZ.
4. Jeżeli w dokumentach składanych w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, kwoty będą wyrażane w walucie obcej, kwoty te zostaną przeliczone na PLN wg średniego kursu PLN w stosunku do walut obcych ogłaszanego przez Narodowy Bank Polski (Tabela A kursów średnich walut obcych) w dniu opublikowania ogłoszenia o zamówieniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.
5. W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia wykonawcy z udziału w postępowaniu zamawiający żąda następujących dokumentów:
 - 1) oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia zgodnie z wzorem stanowiącym Załącznik nr 5 do SIWZ
Powyższy wymóg dotyczy Wykonawcy, jak i każdego z Wykonawców wspólnie składających ofertę oraz każdego podmiotu, którego zasobami Wykonawca dysponuje.
 - 2) odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy;
Powyższy wymóg dotyczy Wykonawcy, jak i każdego z Wykonawców wspólnie składających ofertę oraz każdego podmiotu, którego zasobami Wykonawca dysponuje.
 - 3) zgodnie z art. 24 ust. 11 ustawy wykonawca, w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej Zamawiającego informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy przekazuje zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23) ustawy. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Wzór oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy stanowi Załącznik nr 6 do SIWZ.
Powyższy wymóg dotyczy Wykonawcy, jak i każdego z Wykonawców wspólnie składających ofertę.

6. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w ust. 5 pkt 2 SIWZ, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.
7. Dokumenty, o których mowa w ust. 6, powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
8. Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 6, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Ust. 7 stosuje się.
9. W przypadku wątpliwości, co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.
10. Zgodnie z art. 24 ust. 8 ustawy wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16-20 lub ust. 5 ustawy, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.
11. Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu wykonawcy, uzna za wystarczające dowody przedstawione na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy.
12. Zamawiający żąda od wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w ust. 5. pkt 1-2.
13. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu i brak podstaw wykluczenia z postępowania, jeżeli zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego wykonawcy lub 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 (t.j. Dz. U. 2017 poz. 570).
14. Jeżeli wykaz, oświadczenia lub inne złożone przez wykonawcę dokumenty budzą wątpliwości zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz, którego usługi były wykonane, o dodatkowe informacje lub dokumenty w tym zakresie.

15. W przypadku, o którym mowa w ust. 13 Zamawiający może żądać od wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez wykonawcę i pobranych samodzielnie przez zamawiającego dokumentów.
16. Oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. dotyczące wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy oraz dotyczące podwykonawców, składane są w oryginale.
17. Dokumenty, o których mowa w rozporządzeniu rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r., inne niż oświadczenia, o których mowa w ust. 16, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
18. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
19. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentów, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r., innych niż oświadczenia, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości.
20. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
21. Jeżeli wykonawca nie złoży oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, spełnianie przez oferowane usługi wymagań określonych przez zamawiającego lub brak podstaw wykluczenia, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wzywa 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.
22. Jeżeli wykonawca nie złoży wymaganych pełnomocnictw albo złoży wadliwe pełnomocnictwa, zamawiający wzywa do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba, że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
23. Zamawiający wzywa także, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy.
24. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów.
25. W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego, wymaga się złożenia zaświadczenia właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP, wystawione nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Przedłożone zaświadczenie winno potwierdzać, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje zasady systemu HACCP – podstawa prawna art.59 i 73 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

VIII. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW

1. W postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się w języku polskim, zgodnie z wyborem Zamawiającego za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe (tekst jednolity Dz.U. 2017 poz. 1481 ze zm.), zwanej dalej Prawem pocztowym, za pośrednictwem posłańca lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (tekst jednolity Dz.U. 2017 poz. 1219 ze zm.):
 - 1) **pisemnie na adres:**
Ośrodek Rozwoju Edukacji, Aleje Ujazdowskie 28, Warszawa 00-478, pokój 202.
 - 2) **elektronicznie e-mailem na adres:** zpz@ore.edu.pl
2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca będą przekazywać oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
4. W przypadku, gdy wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie po upływie terminu składania wniosku lub dotyczy udzielonych wyjaśnień Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekaże wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, oraz zamieści je na stronie internetowej <http://www.bip.ore.edu.pl> (zakładka: *Zamówienia powyżej 30 000 euro*). Przedłużenie terminu do składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku.
5. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu składania ofert, zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę Zamawiający zamieści na stronie internetowej <http://www.bip.ore.edu.pl> (zakładka: *Zamówienia powyżej 30 000 euro*). Jeżeli zmiana treści SIWZ będzie prowadzić do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający zamieści ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych.
Zmiany są każdorazowo wiążące dla Wykonawców.
6. Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ, nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazano SIWZ oraz zamieści te informacje na stronie internetowej <http://www.bip.ore.edu.pl> (zakładka: *Zamówienia powyżej 30 000 euro*).
7. Zamawiający może zwołać zebranie wszystkich wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Informację o terminie zebrania udostępnia się na stronie internetowej.
Zamawiający sporządza informację zawierającą zgłoszone na zebraniu pytania o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz odpowiedzi na nie, bez wskazywania źródeł zapytań. Informację z zebrania udostępnia się na stronie internetowej.

8. Do porozumiewania się z wykonawcami w sprawach związanych z postępowaniem upoważniony jest: **Stanisław Bąk**, tel. **(22) 345-37-62**; e-mail: **zpz@ore.edu.pl**.
9. Każde oświadczenie, wniosek, zawiadomienie lub informacja, które wpłyną do Zamawiającego, uważa się za dokumenty złożone w terminie, jeśli ich czytelna treść dotrze do Zamawiającego przed upływem tego terminu.
10. Każda Strona na żądanie drugiej zobowiązana jest potwierdzić fakt otrzymania poczty elektronicznej, z zastrzeżeniem, iż Wykonawca potwierdza niezwłocznie fakt otrzymania oświadczenia, wniosku, zawiadomienia lub informacji poprzez odesłanie stosownej wiadomości na adres poczty elektronicznej: **zpz@ore.edu.pl**.
11. Korzystanie z drogi elektronicznej, z uwagi na publiczny charakter sieci Internet, wiąże się z ryzykiem, które Wykonawca akceptuje.
12. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za błędy w transmisji danych, w tym błędy spowodowane awariami systemów teleinformatycznych, systemów zasilania lub też okolicznościami zależnymi od operatora zapewniającego transmisję danych.

IX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

X. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Odmowa wyrażenia zgody, o której mowa w pkt 3., nie powoduje utraty wadium.
4. Na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 7a ustawy zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli wykonawca nie wyrazi zgody, o której mowa w art. 85 ust. 2 ustawy, na przedłużenie terminu związania ofertą.

XII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
2. Wykonawca może złożyć jedną ofertę. Oferta winna być sporządzona w języku polskim, pismem czytelnym, na egzemplarzu zgodnym z treścią formularza przekazanego w materiałach przetargowych, jako **Załącznik nr 3 do SIWZ**.
3. Oferta - pod rygorem nieważności – winna być złożona w formie pisemnej, w myśl przepisu art. 18 pkt 4 Ustawy Pzp. Do zachowania formy pisemnej czynności prawnej wystarcza złożenie własnoręcznego podpisu na dokumencie obejmującym treść oświadczenia woli, w myśl art. 78 § 1 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz. U. z 2018 r. poz. 1025 ze zm.), w związku z art. 14 ust. 1 ustawy Pzp.

4. Wykonawca zobowiązany jest podać w ofercie, które części zamówienia będą wykonywane przez Podwykonawców, jeżeli zamierza przedmiotowe zamówienie wykonywać z ich udziałem.
5. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia zobowiązani są, zgodnie z art. 23 ust. 2 ustawy, do załączenia do oferty dokumentu ustanawiającego pełnomocnika Wykonawców występujących wspólnie do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
6. Zaleca się, aby wszystkie strony oferty wraz z załącznikami były ponumerowane i połączone ze sobą w sposób trwały uniemożliwiający ich przypadkową dekompletację.
7. Oferta wraz z załącznikami powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze sądowym lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy, albo przez osobę umocowaną przez osoby uprawnione, przy czym pełnomocnictwo musi być załączone do oferty. Zaleca się aby podpis był czytelny umożliwiającą identyfikację osoby składającej podpis.
Pełnomocnictwo może być złożone w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem notarialnie.
8. Wszelkie miejsca w złożonej ofercie, w których Wykonawca naniósł zmiany, powinny być parafowane przez osobę (osoby) podpisującą ofertę.
9. Dokumenty wchodzące w skład oferty mogą być przedstawiane w formie oryginałów lub poświadczonych przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem kopii. Oświadczenia sporządzane na podstawie wzorów stanowiących załączniki do niniejszej SIWZ powinny być złożone w formie oryginału. Zgodność z oryginałem wszystkich zapisanych stron kopii dokumentów wchodzących w skład oferty musi być potwierdzona przez osobę (lub osoby) podpisującą (podpisujące) ofertę zgodnie z treścią dokumentu, określającego status prawny Wykonawcy lub treścią załączonego do oferty pełnomocnictwa.
10. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
11. Ofertę wraz ze wszystkimi załącznikami należy umieścić w jednej kopercie i zaadresować na Zamawiającego w następujący sposób:

Ośrodek Rozwoju Edukacji

00-478 Warszawa, Aleje Ujazdowskie 28, pok. 202

z adnotacją:

„Sukcesyjna dostawa artykułów spożywczych w celu realizacji żywienia zbiorowego dla uczestników form szkoleniowych, organizowanych na terenie Centrum Szkoleniowego w Sulejówku”

Nr postępowania WA-ZUZP.2610.106.2018

Koperta winna być również opatrzona w nazwę i adres Wykonawcy, aby oferty złożone po terminie mogły być zwrócone Wykonawcom.

12. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wprowadzić zmiany w złożonej ofercie. Zmiana oferty wymaga formy pisemnej. Zmiany dotyczące treści oferty powinny być przygotowane, opakowane i zaadresowane w ten sam sposób, co oferta. Dodatkowo opakowanie należy opatrzyć napisem „ZMIANA”.
13. Wykonawca ma prawo, przed upływem terminu składania ofert, wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego oświadczenia. Oświadczenie o wycofaniu oferty powinno być opakowane i zaadresowane w ten sam sposób, co oferta. Dodatkowo opakowanie należy opatrzyć napisem „WYCOFANIE”.

14. Ofertę złożoną po terminie Zamawiający zwraca bez otwierania po upływie terminu przewidzianego na wniesienie odwołania.
15. Wykonawca jest świadom, że na podstawie ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. Kodeks karny (t.j. Dz.U. 2018 poz. 1600) art., 297 § 1: „Kto w celu uzyskania dla siebie lub kogo innego zamówienia publicznego, przedkłada podrobiony, przerobiony, poświadczający nieprawdę albo nierzetelny dokument, albo nierzetelne, pisemne oświadczenie dotyczące okoliczności o istotnym znaczeniu dla uzyskania zamówienia podlega karze pozbawienia wolności od 3 miesięcy do lat 5”.

Zawartość oferty:

16. Oferta złożona w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia musi zawierać następujące dokumenty:
 - 1) wypełniony Formularz ofertowy – wzór określony został w Załączniku nr 3 do SIWZ;
 - 2) wypełniony Formularz cenowy w zakresie części/pakietu na który jest składana oferta – wzór określony został w Załączniku nr 3a do SIWZ;
 - 3) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – wzór określony został w Załączniku nr 4 do SIWZ
 - 4) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – wzór określony został w Załączniku nr 5 do SIWZ
 - 5) jeżeli uprawnienia do reprezentacji osób podpisujących ofertę nie wynikają z załączonego dokumentu wyszczególnionego w rozdziale VII ust 6. pkt 2) SIWZ, do oferty należy załączyć, np. pełnomocnictwo w oryginale lub w postaci kopii poświadczonej notarialnie;
 - 6) wypełnione zobowiązanie podmiotu trzeciego do oddania do dyspozycji zasobów w trakcie realizacji zamówienia (wzór stanowi Załącznik nr 7 do SIWZ) – w przypadku dysponowania zasobami podmiotów trzecich;
 - 7) zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP, wystawione nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Przedłożone zaświadczenie winno potwierdzać, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje zasady systemu HACCP

XIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę w zamkniętej kopercie - opisanej jak w rozdziale XII ust. 12 SIWZ – należy złożyć do **dnia 14.12.2018 r. do godz. 12:00** na adres:
Ośrodek Rozwoju Edukacji
00-478 Warszawa, Aleje Ujazdowskie 28, pok. 202
2. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu, w którym upływa termin składania ofert o godz. **12:30** po adresem:
Ośrodek Rozwoju Edukacji
00-478 Warszawa, Aleje Ujazdowskie 28
3. Jeżeli w ofercie wykonawca poda cenę napisaną słownie inną niż cenę napisaną cyfrowo, podczas otwarcia ofert zostanie podana cena napisana słownie.
4. Zgodnie z art. 86 ust. 5 ustawy niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieszcza na stronie internetowej informacje dotyczące:

- 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
- 2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
- 3) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

XIV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Wykonawca określi cenę przedmiotu zamówienia w Formularzu ofertowym - **Załącznik nr 3 do SIWZ**.
2. Cenę oferty należy obliczyć na podstawie Formularza cenowego, stanowiącego Załącznik nr 3a do SIWZ dla każdej z Części, na które Wykonawca składa ofertę, a następnie wpisać do Formularza ofertowego, stanowiącego Załącznik nr 3 do SIWZ.
3. Cena oferty brutto musi obejmować wszystkie koszty, jakie mogą powstać w związku z realizacją zamówienia, w tym podatek od towarów i usług (VAT).
4. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku. Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich, zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami rachunkowymi, tj.: ułamek kończący się cyfrą od 1 do 4 zaokrąglić należy w dół, ułamek kończący się cyfrą od 5 do 9 zaokrąglić należy w górę.
5. Wykonawca może podać tylko jedną cenę – bez proponowania rozwiązań wariantowych.

XV. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW ORAZ SPOSOBU OCENY OFERT

1. Przy wyborze oferty w ramach każdej części zamówienia, Zamawiający, będzie kierował się następującymi kryteriami:

Nr	Nazwa Kryterium	Waga
1.	Cena brutto	60%
2.	Termin płatności faktury	40%

2. Kryterium „Cena brutto” (C) będzie oceniane na podstawie podanej przez wykonawcę w ofercie ceny brutto wykonania zamówienia. Ocena punktowa w ramach kryterium ceny zostanie dokonana zgodnie ze wzorem:

$$C = \frac{C_n}{C_b} \times 60 \text{ pkt}$$

Gdzie:

C – liczba punktów przyznanych badanej ofercie;

C_n – najniższa cena spośród badanych ofert;

C_b – cena oferty badanej.

3. Kryterium „Termin płatności faktury” (T) będzie oceniane na podstawie podanego przez wykonawcę w ofercie terminu płatności faktury. Punkty będą przyznane wg następującej zasady:

maksymalny zadeklarowany przez Wykonawcę termin płatności faktury od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wypełnionej faktury	Liczba przyznanych pkt.
30 dni	40
29 dni	36
28 dni	32
27 dni	28
26 dni	24
25 dni	20
24 dni	16
23 dni	12
22 dni	8
21 dni	4

4. Wskazany przez Wykonawcę termin płatności faktury nie może być krótszy niż 21 dni i nie dłuższy niż 30 dni kalendarzowych otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wypełnionej faktury. W przypadku wskazania terminu płatności faktury innego niż wymagany oferta zostanie odrzucona na podstawie art. 89 ust.1 pkt 2 ustawy.
5. W przypadku, gdy Wykonawca nie wskaże liczby dni w ofercie, Zamawiający przyjmie termin płatności faktury: 21 dni kalendarzowych otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wypełnionej faktury.
6. Punktacje będą zaokrąglane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
7. Punkty z oceny kryteriów „C” – „Cena brutto”, oraz kryterium „T” – „Termin płatności faktury” zostaną zsumowane i zadecyduje ocena łączna (suma zdobytych punktów). Oferta może uzyskać maksymalnie 100 pkt.
8. Za najkorzystniejszą Zamawiający uzna tę ofertę, która uzyska najwyższą liczbę punktów.
9. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną lub najniższym kosztem, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

XVI. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

- Jeżeli w przedmiotowym postępowaniu zostanie wybrana oferta Wykonawców, którzy wspólnie ubiegali się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać (przed podpisaniem umowy) dostarczenia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
- Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, z zastrzeżeniem art. 183 ustawy, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane –przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób - w przypadku zamówień, których wartość jest równa lub przekracza kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8;

3. Zawarcie umowy będzie możliwe przed upływem terminu, o którym mowa, powyżej, jeżeli wystąpią okoliczności wymienione w art. 94 ust. 2 ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba, że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy.

XVII. INFORMACJE STANOWIĄCE TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA W ROZUMIENIU PRZEPISÓW O ZWALCZANIU NIEUCZCIWEJ KONKURENCJI

1. Jeżeli w ofercie znajdują się informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca obowiązany jest jednoznacznie zastrzec, które spośród zawartych w ofercie informacji stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Zamawiający zaleca, aby informacje, co, do których Wykonawca czyni zastrzeżenie, iż podlegają one ochronie, jako tajemnica przedsiębiorstwa, były umieszczone w osobnym wewnętrznym opakowaniu, trwale ze sobą połączone i ponumerowane z zachowaniem ciągłości numeracji stron oferty.
2. Prawidłowość dokonanego przez Wykonawcę zastrzeżenia będzie badana zgodnie z następującymi zasadami:
 - a) Zamawiający uwzględni zastrzeżenie, o którym mowa powyżej pod warunkiem, że Wykonawca:
 - wskaże w sposób jednoznaczny informacje podlegające tajemnicy przedsiębiorstwa;
 - do oferty załączy uzasadnienie zastrzeżenia poprzez wskazanie przyczyn faktycznych wraz ze wskazaniem spełnienia podstaw normatywnych uprawniających do dokonania zastrzeżenia;
 - b) W przypadku braku wskazania w sposób jednoznaczny, które informacje podlegają ochronie jako tajemnica przedsiębiorstwa lub braku uzasadnienia zastrzeżenia poprzez wskazanie przyczyn faktycznych wraz ze wskazaniem spełnienia podstaw normatywnych uprawniających do dokonania zastrzeżenia, Zamawiający może nie uznać prawidłowości dokonanego zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa bez obowiązku żądania dodatkowych wyjaśnień od Wykonawcy. W takim przypadku Zamawiający zwolniony będzie od wszelkiej odpowiedzialności za jakiegokolwiek ewentualne szkody powstałe w związku z ujawnieniem zastrzeżonych informacji osobom trzecim.
 - c) W pozostałych przypadkach, jeżeli Zamawiający nie uzna prawidłowości dokonanego zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa, poinformuje Wykonawcę o tym fakcie pisemnie w terminie 14 dni licząc od dnia otwarcia ofert, co najmniej jednak na 10 dni przed ich ujawnieniem. Jeśli w okresie tym Wykonawca skorzysta ze środków ochrony prawnej przewidzianych ustawą, Zamawiający wstrzyma się z ujawnianiem tych informacji do czasu wydania orzeczenia przez KIO lub uwzględniając odwołanie - odstąpi od zamierzonej czynności ujawnienia zastrzeżonych informacji osobie lub osobom trzecim.
3. Przed podjęciem decyzji o braku uznania prawidłowości dokonanego przez Wykonawcę zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa, Zamawiający może zażądać od Wykonawcy dodatkowych wyjaśnień. W takim przypadku termin 14 dni, o którym

mowa wyżej, ulega przedłużeniu o czas wyznaczony przez Zamawiającego na złożenie przez Wykonawcę dodatkowych wyjaśnień.

4. Wykonawca nie może skutecznie zastrzec, iż podlegającą ochronie tajemnicę przedsiębiorstwa stanowią informacje podawane do wiadomości podczas otwarcia ofert, to jest w szczególności informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofercie, zgodnie z art. 8 ust 3 ustawy.

XVIII. INFORMACJA O OBOWIĄZKU OSOBISTEGO WYKONANIA PRZEZ WYKONAWCĘ KLUCZOWYCH CZĘŚCI ZAMÓWIENIA, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY DOKONUJE TAKIEGO ZASTRZEŻENIA

Zamawiający nie wprowadza zastrzeżenia o obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.

XIX WZÓR UMOWY ORAZ ZMIANA UMOWY

1. Z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę najkorzystniejszą, zostanie zawarta umowa o treści zgodnej z Wzorem Umowy oraz ofertą złożoną przez Wykonawcę.
2. Treść Wzoru Umowy, w tym wszystkie istotne postanowienia dla Stron przedstawia **Załącznik nr 2 do SIWZ**.
3. Strony dopuszczają możliwość dokonywania wszelkich nieistotnych zmian umowy, zgodnie z art. 144 ust. 1 pkt 5 ustawy, wszelkich zmian dopuszczalnych z mocy prawa i niewymagających przewidzenia w SIWZ, a także zmian, których zakres, charakter i warunki wprowadzenia przewidziano we wzorze umowy.
4. Warunkiem wprowadzenia zmian jest podpisanie przez Strony aneksu do umowy w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

XX. KLAUZULA INFORMACYJNA

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016) dalej „RODO”, informujemy, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Ośrodek Rozwoju Edukacji, mający siedzibę przy Al. Ujazdowskich 28, 00-478 Warszawa.
2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych – e-mail: iod@ore.edu.pl
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy.
6. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp.

7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
8. Posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - 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;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
9. Nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

XXI. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.
2. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej, podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu.
4. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
5. Odwołanie wnosi się w terminie 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia - jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust. 5 zdanie drugie ustawy albo w terminie 10 dni - jeżeli zostały przesłane w inny sposób.
6. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a jeżeli postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, także wobec postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się w terminie 5 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej.

7. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w 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.
8. Jeżeli zamawiający mimo takiego obowiązku nie przesłał wykonawcy zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej odwołanie wnosi się nie później niż w terminie:
9. 30 dni od dnia publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia.
10. 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy, jeżeli zamawiający nie opublikował w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia.
11. W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert bieg terminu związania ofertą ulega zawieszeniu do czasu ogłoszenia przez Krajową Izbę Odwoławczą orzeczenia.
12. Wykonawca może zgłosić przystąpienie do postępowania odwoławczego w terminie 3 dni od dnia otrzymania kopii odwołania, wskazując stronę, do której przystępuje, i interes w uzyskaniu rozstrzygnięcia na korzyść strony, do której przystępuje. Zgłoszenie przystąpienia doręcza się Prezesowi Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu, a jego kopię przesyła się zamawiającemu oraz wykonawcy wnoszącemu odwołanie.
13. Wykonawcy, którzy przystąpili do postępowania odwoławczego, stają się uczestnikami postępowania odwoławczego, jeżeli mają interes w tym, aby odwołanie zostało rozstrzygnięte na korzyść jednej ze stron.
14. Zamawiający lub odwołujący może zgłosić opozycję przeciw przystąpieniu innego wykonawcy nie później niż do czasu otwarcia rozprawy.
15. Jeżeli koniec terminu do wykonania czynności przypada na sobotę lub dzień ustawowo wolny od pracy, termin upływa dnia następnego po dniu lub dniach wolnych od pracy.
16. W sprawach nieuregulowanych powyżej w zakresie wniesienia odwołania i skargi mają zastosowanie przepisy art. 179 - 198g ustawy.

Wykaz załączników:

Załącznik nr 1 do SIWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia;

Załącznik nr 2 do SIWZ – Wzór umowy;

Załącznik nr 3 do SIWZ – Formularz ofertowy;

Załącznik nr 3a do SIWZ – Formularze cenowe;

Załącznik nr 4 do SIWZ – Wzór oświadczenia spełniania warunków udziału w postępowaniu;

Załącznik nr 5 do SIWZ – Wzór oświadczenia dot. braku podstaw wykluczenia z postępowania;

Załącznik nr 6 do SIWZ – Wzór oświadczenia dot. przynależności do grupy kapitałowej;

Załącznik nr 7 do SIWZ – Wzór zobowiązania podmiotu trzeciego do oddania do dyspozycji zasobów w trakcie realizacji zamówienia;

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część/Pakiet nr 1 art. spożywcze: konserwowe, sypkie, oleje, mrożonki, przyprawy, słodczyce

lp.	nazwa towaru	opis towaru	jm	przewidywana ilość
1	bułka tarta- 400 g	produkt otrzymany z wysuszonej i zmielonej bułki pszennej	szt.	150
2	chrzan tarty w słoiku 270 g	produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu z dodatkiem kwasu cytrynowego, soli i cukru	szt.	100
3	ciastka kruche drobne (różne smaki) 1kg	ciastka, kruche bankietowe z dodatkiem np.; maku, twarogu, dżemu, owoców suszonych, masy budyniowej, cynamonu. Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące	op.	30
4	ciastka kruche drobne (różne smaki) 1.20kg	ciastka, kruche bankietowe z dodatkiem np.; maku, twarogu, dżemu, owoców suszonych, masy budyniowej, cynamonu. Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące	op.	30
5	ciastka kruche drobne (różne smaki) 1.70kg	ciastka, kruche bankietowe z dodatkiem np.; maku, twarogu, dżemu, owoców suszonych masy budyniowej, cynamonu. Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące	op.	30
6	ciastka kruche drobne (różne smaki) 2 kg	ciastka, kruche bankietowe z dodatkiem np.; maku, twarogu, dżemu, owoców suszonych, masy budyniowej, cynamonu. Termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące	op.	30
7	cukierki ze śliwką 1kg	cukierki czekoladowe, wyroby których rdzeń stanowią, korpusy miękkie, wypełnione śliwką suszoną bez pestki, a całą zewnętrzną warstwę lub jej część stanowi czekolada	op.	1
8	cukierki mieszanka Wedlowska lub równoważna smakowo i jakościowo 3 kg	cukierki czekoladowe, różne smaki, wyroby, których rdzeń stanowią, korpusy miękkie, karmelki nadziewane, drażetki, wyroby wschodnie, lub inne korpusy, a całą zewnętrzną warstwę lub jej część stanowi czekolada	op.	1
9	cukier kryształ 1000 g	cukier (sacharoza) biały otrzymany z buraków cukrowych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia	kg	150
10	cukier wanilinowy 16 g	produkt otrzymany z połączenia kryształów cukru z waniliną lub etylowaniliną	szt.	40
11	dżem mini -Tymbark lub równoważny pod względem smakowym i jakościowym (25g*6)*5	produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp z dodatkiem cukru, substancji żelujących, syropu skrobiowego, kwasów spożywczych środków konserwujących zgodnie z obowiązującymi normami	szt.	200
12	grzyby suszone Aro lub równoważne pod względem smakowym i jakościowym 20 g	produkt otrzymany ze świeżych grzybów, oczyszczonych z zanieczyszczeń, pokrojonych, wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość, powinny posiadać dołączony atest grzyboznawcy zgodnie z obowiązującym prawem	szt.	10
13	kasza gryczana 500 g	produkt otrzymany z gryki, przeznaczony do celów konsumpcyjnych	szt.	100
14	kasza jęczmienna perłowa średnia 400 g	produkt otrzymany z ziaren jęczmienia, przeznaczony do celów konsumpcyjnych	szt.	100
15	kasza pęczak 450 g	produkt otrzymany z ziaren jęczmienia, przeznaczony do celów konsumpcyjnych	szt.	50
16	ketchup pikantny-1000 g	produkt w butelce z tworzywa sztucznego przeznaczonego do kontaktu z żywnością, otrzymany ze świeżych lub przetworzonych pomidorów i innych warzyw (np. cebula, czosnek, seler, papryka) utrwalonych metodami fizycznymi, względnie chemicznymi z dodatkiem przypraw aromatyczno smakowych	szt.	30
17	ketchup porcjowany w saszetkach Hellmann's lub równoważny pod względem smakowym i jakościowym 15 ml (op. 100 szt.)	produkt w opakowaniu dopuszczonym do kontaktu z żywnością, trzymany ze świeżych lub przetworzonych pomidorów i innych warzyw (np. cebula, czosnek, seler, papryka) utrwalonych metodami fizycznymi, względnie chemicznymi z dodatkiem przypraw aromatyczno smakowych	op.	15
18	konserwowy ananas kawałki w puszcze 565 g	produkt otrzymany ze świeżych ananasów pokrojonych w kostkę, w syropie cukrowym, utrwalony termicznie w opakowaniu hermetycznie zamkniętym	szt.	18
19	konserwowe brzoskwinie połówki	produkt otrzymany ze świeżych brzoskwiń pokrojonych na połówki w syropie cukrowym, utrwalony termicznie w	szt.	18

	w puszcze 820 g	opakowaniach hermetycznie zamkniętych		
20	konserwowa fasolka biała w puszcze 400 g	po oddzieleniu zalewy ziarna białe, całe, nie zepsute, zalewa typowa bez obcych zapachów	szt.	30
21	konserwowa fasolka czerwona w puszcze 400 g	po oddzieleniu zalewy ziarna czerwone, całe, nie zepsute, zalewa typowa bez obcych zapachów	szt.	30
22	konserwowy groszek 400 g	po oddzieleniu zalewy kolor zielony, soczysty, ziarna całe, nie zepsute, bez obcych zapachów	szt.	30
23	konserwowe kapary 100 g	kapary przechowywane w zalewie z wody, octu i soli	szt.	20
24	konserwowa kukurydza 340 g	produkt otrzymany z ziaren kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, utwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych	szt.	30
25	konserwowe ogórki Krokus lub równoważne pod względem smakowym i jakościowym 920 g	produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli, cukru, utwalony przez pasteryzację, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym	szt.	36
26	konserwowe oliwki czarne w zalewie 350 g	produkt otrzymany ze świeżych, drylowanych czarnych oliwek zalanych roztworem soli kuchennej, utwalony termicznie, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym	szt.	30
27	konserwowa papryka 680 g	produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki półsłodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych, oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utwalony przez pasteryzację	szt.	30
28	konserwowe pomidory krojone w puszcze 400 g	produkt otrzymany z dojrzałych czerwonych pomidorów, krojonych utwalony termicznie w opakowaniu hermetycznie zamkniętym	szt.	72
29	konserwowe pomidory suszone w zalewie 280 g	całe suszone pomidory w oliwie	szt.	72
30	konserwowy seler krojony 1700ml	produkt cięty w nitki po oddzieleniu zalewy kolor biały, zalewa klarowna, smak lekko słodki	szt.	2
31	konserwowy tuńczyk w puszcze w sosie własnym 170 g	produkt otrzymany z mięsa tuńczyka (w ilości nie mniejszej niż 70%) w zalewie z wody i soli utwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych	szt.	2
32	koncentrat pomidorowy Pudliszki lub równoważny pod względem smakowym i jakościowym 200g	produkt otrzymany ze świeżych lub mrożonych , dojrzałych czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utwalony termicznie, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym	szt.	100
33	konserwowy szczaw 350 g	produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, utwalonych przez pasteryzację	szt.	20
34	majonez 260 g	produkt w opakowaniu z materiału dopuszczalnego do kontaktu z żywnością, zawartość żółtka jaja kurzego 6-7%, wyrób otrzymany przez zemulgowanie oleju roślinnego jadalnego w fazie wodnej, w obecności żółtka jaj kurzego. Dopuszcza się stosowanie cukru, soli mleka, kwasów spożywczych, oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji majonezu	szt.	100
35	makaron nitki 2500 g	produkt otrzymany z mąki pszennej typ 580 i jaj, poddany procesowi suszenia	szt.	50
36	makaron penne/pióra 2000 g	produkt otrzymany z mąki pszennej typ 580 i jaj, poddany procesowi suszenia	szt.	50
37	makaron świderki 500 g	produkt otrzymany z mąki pszennej typ 580 i jaj, poddany procesowi suszenia	szt.	12
38	makaron zacierki 250 g	produkt otrzymany z mąki pszennej typ 580 i jaj, poddany procesowi suszenia	szt.	80
39	mąka Szymanowska 1000 g	produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna pszenicy	szt.	150
40	mąka ziemniaczana 500 g	Produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wyplukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie, przeznaczenie do celów spożywczych	szt.	50
41	mrożona fasola szparagowa zielona 2500 g	produkt otrzymany ze świeżej, oczyszczonej fasolki zielonej całej, poddanej procesowi głębokiego mrożenia	szt.	30
42	mrożona marchewka kostka 2500 g	produkt otrzymany ze świeżej, oczyszczonej marchewki pokrojonej w kostkę, poddanej procesowi głębokiego mrożenia	szt.	30
43	mrożona marchewka baby 2500 g	produkt otrzymany ze świeżej, oczyszczonej marchewki małej, poddanej procesowi głębokiego mrożenia	szt.	30
44	mrożone jarzyny (włoszczyzna) 2500 g	produkt otrzymany ze świeżych, oczyszczonych warzyw tj.: marchew, pietruszka, seler, por poddanych procesowi	szt.	5

		głębokiego mrożenia		
45	mrożony brokuł 2500 g	produkt otrzymany ze świeżych różyczek brokołu, oczyszczonych i poddanych procesowi głębokiego mrożenia	szt.	30
46	mrożony kalafior 2500 g	produkt otrzymany ze świeżych różyczek kalafiora, oczyszczonych i poddanych procesowi głębokiego mrożenia	szt.	30
47	mrożony kompot wieloowocowy 2500 g	produkt otrzymany ze świeżych różnych owoców, pokrojonych i pozbawionych pestek poddany procesowi głębokiego mrożenia	szt.	30
48	mrożony szpinak liście 2500 g	produkt otrzymany z blanszowanych całych liści szpinaku, poddany procesowi głębokiego mrożenia	szt.	30
49	musztarda 185 g	przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo-zapachowych, bez lub z dodatkiem substancji dodatkowych	szt.	30
50	olej słonecznikowy lub rzepakowy 1l	produkt otrzymany z surowego oleju rzepakowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu, odkwaszaniu, odbarwianiu oraz dezodoryzacji	szt.	80
51	oliwa z pestek winogron 1l	spożywczy olej roślinny o zielonkawym zabarwieniu, wytwarzany z nasion winorośli w drodze ekstrakcji	szt.	20
52	płatki kukurydziane 250 g	produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna kukurydzy poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zabiegom hydrotermicznym, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej	szt.	50
53	płatki musli 350 g	produkt otrzymany z mieszanki płatków zbożowych (owsianych i kukurydzianych) z dodatkiem suszonych lub liofilizowanych owoców np. migdałów, orzechów, rodzynek, nasion słonecznika i innych dodatków przeznaczonych do bezpośredniego spożycia	szt.	5
54	przyprawa bazylia 10 g	produkt otrzymany z przesortowanego poddanego procesowi ocierania w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi a wszystkie rozdrobnione cząstki liści i kwiatów przechodzą przez sito	szt.	30
55	przyprawa do kurczaka 25 g	produkt otrzymany z mieszanki wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych warzyw, przypraw i ziół, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu potraw z drobiu. W skład mieszanki może wchodzić: czosnek, kminek, kolendra, majeranek, papryka słodka, cząber, chili, cukier, sól, kolendra, imbir, curry	szt.	15
56	przyprawa do mięsa 20 g	produkt otrzymany z mieszanki wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych warzyw, przypraw i ziół, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych. W skład mieszanki może wchodzić: czosnek, kminek, kolendra, majeranek, papryka słodka, cząber, chili, cukier, sól	szt.	10
57	przyprawa estragon 10 g	produkt otrzymany z suszonych i rozdrobnionych roślin	szt.	5
58	przyprawa kardamon 10 g	produkt otrzymany ze zmielonych strąków rośliny, poddany procesowi suszenia	szt.	5
59	przyprawa kurkuma 10 g	produkt otrzymany z kłącza rośliny poddany procesowi suszenia i mielenia	szt.	5
60	przyprawa kwas cytrynowy 20 g	produkt spożywczy o konsystencji sypkich kryształów, jednowodny o wzorze sumarycznym C ₆ H ₈ O ₇ , H ₂ O. Klasa I	szt.	30
61	przyprawa liść laurowy 6 g	produkt otrzymany z wysuszonych liści zebranych z drzewa laurowego (<i>Laurus nobilis</i> L)	szt.	30
62	przyprawa majeranek 8/9 g	produkt otrzymany z przesortowanego, poddanego procesowi ocierania w celu wyeliminowania łodyg, liście i kwiaty rozdrobnione	szt.	30
63	przyprawa oregano 10 g	produkt otrzymany z suszonych i rozdrobnionych liści rośliny <i>Origanum vulgare</i> L	szt.	30
64	przyprawa papryka słodka 20 g	produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanej odpowiedniej obróbce papryki chili, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych	szt.	30
65	przyprawa pestki dyni łuskane 100 g	produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, łuskanych pestek dyni poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość	szt.	1
66	przyprawa pieprz czarny mielony 1000 g	produkt uzyskany z nie całkiem dojrzałych owoców azjatyckiego pnącza, suszonych i fermentowanych	szt.	5
67	przyprawa pieprz czarny w ziarnach 20 g	produkt otrzymany z niedojrzałych owoców roślin pieprzowych, poddany procesowi suszenia	szt.	20
68	przyprawa rozmaryn 15 g	produkt wykonany z wysuszonych nierozdrobnionych liści rośliny (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	szt.	10
69	przyprawa tymianek 10 g	produkt otrzymany z suszonych i rozdrobnionych roślin	szt.	20
70	przyprawa warzywna	produkt otrzymany przez wymieszanie rozdrobnionych	szt.	20

	kucharek lub równoważna pod względem smakowym i jakościowym 1000g	suszonych warzyw (marchew, cebula, pasternak, pietruszka, por, seler, natka pietruszki, papryka, soli, substancji wzmacniających smak i zapach, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych		
71	przyprawa ziele angielskie całe 15 g	produkt otrzymany z wysuszonych lecz niedojrzałych owoców (jagód) rośliny <i>Pimenta officinalis</i> L.	szt.	50
72	przyprawa zioła prowansalskie 10 g	produkt otrzymany z mieszanki wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych ziół takich jak: rozmaryn, bazylija, tymianek, szalwia lekarska, mięta pieprzowa, cząber ogrodowy, majeranek. Przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych	szt.	50
73	przyprawa curry 20 g	produkt otrzymany ze sproszkowanej mieszanki przypraw tj.: kurkuma, imbir, sól, kolendra, chili, czosnek	szt.	50
74	przyprawa cynamon mielony 20 g	produkt otrzymany z kory zdjętej z gałęzi różnych gatunków drzewa rodzaju <i>Cinnammonum</i> , przygotowana w formie proszku	szt.	15
75	przyprawa imbir mielony 15 g	produkt otrzymany z wysuszonego i sproszkowanego kłącza	szt.	1
76	przyprawa migdały płatki 100 g	pozbawione skorupy i skórki, pokrojone na plasterki jądra migdałów słodkich, poddane odpowiednim zabiegom, technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość	szt.	1
77	przyprawa morele suszone 100 g	produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pozbawionych pestek moreli poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość	szt.	1
78	przyprawa pestki słonecznika łuskanego 100 g	produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, łuskanych pestek słonecznika poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość	szt.	1
79	rodzynki sultañskie 100 g	produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych winogron, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość	szt.	30
80	śliwki suszone bez pestek 150 g	produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych pozbawionych pestek śliwek, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość	szt.	20
81	ryż biały 1000 g	produkt otrzymany z ziaren ryżu białego	szt.	70
82	sojowe kotlety 100 g	produkt otrzymany z mąki sojowej 96% i skrobi ziemniaczanej	szt.	15
83	sojowy pasztet 113 g	pasztet roślinny o naturalnym smaku soi i gładkiej konsystencji	szt.	1
84	sól jodowana 1000 g	sól spożywcza warzona i jodowana	szt.	50
85	cukier puder 500 g	produkt drobno granulowany, poddany procesom rozdrabniania kryształów cukru spożywczego	szt.	30
86	miód mini 25 g	produkt tworzony przez pszczoły z nektaru roślin, spadzi lub nektaru roślin i spadzi	szt.	30

Część/Pakiet nr 2 art. spożywcze: warzywa i owoce

lp.	nazwa towaru	jedn.miary	przewidywana ilość
1	cytryny	kg	50
2	jabłka	kg	100
3	pomarańcze	kg	20
4	banan	kg	10
5	grapefruit	kg	10
6	winogrona	kg	50
7	mandarynki	kg	10
8	maliny	op. 500 g	2
9	truskawki	kg	2
10	borówki	op. 250 g	2
11	melony	kg	50
12	ananas	szt.	50
13	arbuzy	kg	50
14	śliwki	kg	20
15	kiwi	szt.	2
16	jabłeczki	kg	2
17	agrest	kg	2
18	gruszki	kg	20
19	morele	kg	20
20	nektarynki	kg	20

21	bakłażan	kg	2
22	botwina	peczek	10
23	brokuły	szt.	30
24	brukselka	kg	2
25	buraki czerwone	kg	50
26	cebula	kg	100
27	cebula czerwona	kg	50
28	cebula dymka	peczek	2
29	cukinia	kg	20
30	czosnek	szt.	100
31	fasola łuskana	kg	5
32	fasola szparagowa	kg	10
33	groch	kg	50
34	kalafior	szt.	20
35	kapusta biała	kg	100
36	kapusta biała	szt.	10
37	kapusta czerwona	kg	100
38	kapusta kwaszona	kg	80
39	kapusta pekińska	kg	100
40	kapusta włoska	kg	20
41	kapusta włoska	szt.	4
42	koperek	peczek	200
43	marchew	kg	500
44	natka pietruszki	peczek	100
45	ogórek świeży	kg	600
46	ogórki kwaszone	kg	150
47	ogórki małosolne	kg	4
48	papryka czerwona	kg	100
49	pieczarki	kg	150
50	pietruszka	kg	500
51	pomidory	kg	600
52	por	kg	6
53	por	szt.	200
54	rzodkiewka	peczek	60
55	sałata karbowana	szt.	20
56	sałata lodowa	szt.	50
57	sałata masłowa	szt.	100
58	sałata rossa	szt.	4
59	sałata mix	szt.	4
60	seler	kg	300
61	seler	szt.	6
62	seler naciowy	szt.	30
63	szczypior	peczek	100
64	włoszczyzna	szt.	20
65	ziemniaki	kg	3000
66	ziemniaki młode	kg	1500
67	cykoria	kg	2
68	czereśnie	kg	2
69	wiśnie	kg	2
70	brzoskwinie	kg	100
71	ogórki gruntowe	kg	40

Część/Pakiet nr 3 art. spożywcze: nabiał i jego przetwory

lp.	nazwa towaru	opis towaru	jm	przewidywana ilość
1	jogurt naturalny mały 150 g	w opakowaniu kubek PCV 150g zawartość tłuszczu 2%, skrzep jednolity i zwarty o barwie odpowiedniej do zastosowanego dodatku, produkt uzyskiwany wyłącznie z mleka, przez co należy rozumieć, że można do niego dodać substancje konieczne do jego wytworzenia, pod warunkiem, że substancje nie są używane do zastąpienia, w całości lub częściowo, jakichkolwiek naturalnych składników mleka wg normy PN-ISO13580:2017-03 oraz PN-ISO 7889:2007	szt.	10
2	jogurt naturalny 1l	w opakowaniu wiaderko lub kubek PCV 1 l, zawartość tłuszczu 2%, skrzep jednolity i zwarty o barwie odpowiedniej do zastosowanego dodatku, produkt uzyskiwany wyłącznie z mleka, przez co należy rozumieć, że można do niego dodać substancje konieczne do jego wytworzenia, pod warunkiem, że substancje nie są używane do zastąpienia, w całości lub częściowo, jakichkolwiek naturalnych składników mleka wg normy PN-ISO13580: 2017-03 oraz PN-ISO 7889:2007	szt.	10

3	jogurt owocowy mały 150 g	w opakowaniu kubek PCV 150g zawartość tłuszczu 2%, skrzep jednolity i zwarty o barwie odpowiedniej do zastosowanego dodatku, produkt uzyskiwany z mleka i dodatku różnego rodzaju owoców, przez co należy rozumieć, że można do niego dodać substancje konieczne do jego wytworzenia, pod warunkiem, że substancje nie są używane do zastąpienia, w całości lub częściowo, jakichkolwiek naturalnych składników mleka wg normy PN-ISO13580:2017-03 oraz PN-ISO 7889:2007	szt.	10
4	masło ekstra w kostce - 200 g	w opakowaniu jednostkowym 200g kostka, zawartość tłuszczu min. 55%, produkt uzyskiwany z mleka i substancji roślinnych, barwa jednolita, konsystencja zwarta, smarowna, smak i zapach świeży, bez oznak zjełczenia	szt.	50
5	masło extra porcjowane - 10-15g	w opakowaniu jednostkowym jednorazowym papierowym lub PCV o poj. 10-15 g i zawartości tłuszczu min. 82%, produkt uzyskiwany wyłącznie z mleka, barwa jednolita, konsystencja zwarta, smarowna, smak i zapach świeży, bez oznak zjełczenia	szt.	10000
6	masło roślinne- 250 g	w opakowaniu jednostkowym PCV o poj. 250 g, produkt uzyskiwany z tłuszczu roślinnych, barwa jednolita, konsystencja zwarta, smarowna, smak i zapach świeży, bez oznak zjełczenia	szt.	1
7	mleko karton 2% - 1 l	w opakowaniu kartonowym o poj. 1 l, produkt pozyskany z mleka krowiego o zawartości tłuszczu 2%, poddany obróbce UHT	szt.	400
8	ser biały tłusty	produkt mleczny zaliczany do serów świeżych, o białej barwie i grudkowatej konsystencji oraz zawartości do 10g tłuszczu/100g sera wg normy PN-A-86239:1954, PN-A-86242:1954 oraz PN-A-86240:1954	kg	100
9	ser feta pełnotłusty - 270 g	opakowanie kartonowe o poj. 270g, ser miękki solankowy - tłusty, barwa kremowa, biała	szt.	30
10	ser mozzarella - 250 g	opakowanie torebka foliowa o poj. 250 g, ser z mleka krowiego o konsystencji miękkiej i kremowej w zalewie solankowej	szt.	10
11	ser parmezan - 200g	opakowanie foliowe o poj. 200 g ser uzyskiwany z mleka krowiego o ostrym, dojrzałym smaku i zapachu, jasnożółtej barwie oraz bardzo twardej konsystencji	szt.	4
12	ser pleśniowy - Lazur lub równoważny smakowo i jakościowo-100 g	opakowanie kartonowe o poj. 100 g., tradycyjny ser szt. z mleka pasteryzowanego o smaku ostrym i lekko słonawym z grzybowym finiszem	szt.	10
13	ser żółty - rolada ustrzycka lub równoważna smakowo i jakościowo kawałki 600-1000 g	porcjowany w opakowaniu foliowym o różnej gramaturze od 600 1000 g, ser barwa żółta, kremowa, konsystencja stała, twarda, umożliwiająca łatwe krojenie, zapach świeży o aromacie prawdziwego wędzenia	kg	5
14	ser żółty Gouda lub równoważny smakowo i jakościowo kawałki 400-1000 g	porcjowany w opakowaniu foliowym o różnej gramaturze od 400 1000 g, ser barwa żółta, kremowa, konsystencja stała, twarda, umożliwiająca łatwe krojenie, zapach świeży	kg	100
15	ser żółty wędzony kawałki 400-1000 g	porcjowany w opakowaniu foliowym o różnej gramaturze od 400 1000 g barwa żółta, kremowa, konsystencja stała, twarda, umożliwiająca łatwe krojenie, zapach świeży i podwędzany	kg	4
16	serek topiony krążki mix 140 g	opakowanie zbiorcze kartonowe okrągłe o poj. 140g, wyprodukowany przy użyciu topników z serów naturalnych z dodatkami smakowymi, konsystencja smarowna, barwa jednolita lub zależna od zastosowanego dodatku smakowego	szt.	500
17	serek waniliowy 140 g	w opakowaniu kubek PCV o poj. 140g, serek homogenizowany o smaku waniliowym, wyprodukowany z naturalnych składników	szt.	10
18	śmietana 30% - 1l	w opakowaniu kartonowym o poj. 1 l, produkt pozyskany z mleka krowiego o zawartości tłuszczu 30%, niezagęszczana i niesłodzona	szt.	100
19	śmietana 30% , 0.5 l	w opakowaniu kartonowym o poj. 0,5 l, produkt pozyskany z mleka krowiego o zawartości tłuszczu 30%, niezagęszczana i niesłodzona	szt.	100
20	śmietana 22% 1000 g	w opakowaniu kartonowym o poj. 1000g, produkt pozyskany z mleka krowiego o zawartości tłuszczu 22%, niezagęszczana i niesłodzona	szt.	1
21	ser do zapiekania 200 g	ser porcjowany w opakowaniu foliowym i poj.200 g, ser żółty typu twardego, który gwarantuje, że będzie dobrze rozpuszczać się w trakcie obróbki termicznej	szt.	1
22	ser panierowany 200g	opakowanie zbiorcze kartonowe (2 szt. w opakowaniu) o poj. 200g, ser typu camembert w panierce z bułki tartej oraz sosem żurawinowym	szt.	1
23	warkocze serowe 52 g	opakowanie foliowe o poj. 52g produkt na bazie parzonego i	szt.	1

		wędzonego sera typu edamski z mleka krowiego o aromacie prawdziwego wędzenia		
24	ser Janosik lub równoważny smakowo i jakościowo 110 g	opakowanie foliowe o poj. 110g, ser tłusty z mleka krowiego, barwa żółta, kremowa, konsystencja stała, twarda, umożliwiająca łatwe krojenie, zapach świeży	op.	1

Część/Pakiet nr 4 art. spożywcze napoje, kawa, herbata

lp.	nazwa towaru	opis towaru	j.m.	przewidywana ilość
1	herbata ekspresowa czarna Lipton lub równoważna smakowo i jakościowo - 25 bag	herbata czarna w saszetce ze sznurkiem i etykietką, torebka o masie 2g	op.	10
2	herbata ekspresowa czarna Lipton lub równoważna smakowo i jakościowo-50 bag	herbata czarna w saszetce ze sznurkiem i etykietką, torebka o masie 2g	op.	140
3	zestaw herbat 12 smakowych Lipton lub równoważnych smakowo i jakościowo 180 torebek	herbata owocowa w saszetce ze sznurkiem i etykietką, saszetka o masie 2g , dodatkowa pakowana w oznaczone koperty. Zestaw 12 smaków	op.	5
4	herbata ekspresowa smakowa Lipton lub równoważna smakowa i jakościowo 20 bag	herbata owocowa w saszetce ze sznurkiem i etykietką , saszetka o masie 2g , dodatkowa pakowana w oznaczone koperty	op.	140
5	herbata ekspresowa zielona Lipton lub równoważna smakowo i jakościowo- 100 torebek	herbata zielona w saszetce ze sznurkiem i etykietką, torebka o masie 2g	op.	145
6	kawa rozpuszczalna 50 g	suchy rozpuszczalny w wodzie produkt otrzymany metodami fizycznymi wyłącznie z kawy palonej, z użyciem wody jako jedyne go czynnika ekstrahującego, nie pochodzącego z kawy	szt.	6
7	kawa rozpuszczalna 500 g	suchy rozpuszczalny w wodzie produkt otrzymany metodami fizycznymi wyłącznie z kawy palonej, z użyciem wody, jako jedyne go czynnika ekstrahującego, nie pochodzącego z kawy	szt.	5
8	kawa ziarnista mielona - 80 g	kawa ziarnista 100% arabica z ziaren kawy pochodzących z Ameryki Środkowej lub Afryki, najczęściej uprawianych gatunków oraz produktów z tych owoców i nasion w różnym stopniu przetwarzania i na różnych etapach użytkowania, przeznaczonych do konsumpcji. Produkt otrzymany przez upalenie ziaren kawy zielonej (surowej) bez użycia dodatkowych zabiegów i środków zmieniających jej naturalny charakter, oraz poddanie jej procesowi mielenia. Pakowana hermetycznie	szt.	500
9	kawa ziarnista 500 g	kawa ziarnista 100% arabica z ziaren kawy pochodzących z Ameryki Środkowej lub Afryki, najczęściej uprawianych gatunków oraz produktów z tych owoców i nasion w różnym stopniu przetwarzania i na różnych etapach użytkowania, przeznaczonych do konsumpcji. Produkt otrzymany przez upalenie ziaren kawy zielonej (surowej) bez użycia dodatkowych zabiegów i środków zmieniających jej naturalny charakter. Pakowana hermetycznie	szt.	6
10	nektar czarna porzeczką karton 1l	produkt otrzymany z soku czarnej porzeczki surowego lub zagęszczonego (poprzez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cech chemicznych i mikrobiologicznych spełniających wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie	szt.	50

11	sok jabłkowy - karton 1 l	produkt otrzymany z soku jabłkowego surowego lub zagęszczonego (poprzez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cech chemicznych i mikrobiologicznych spełniających wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utwalony termicznie	szt.	50
12	sok pomarańczowy - karton 1 l.	produkt otrzymany z soku pomarańczy surowego lub zagęszczonego spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utwalony termicznie	szt.	50
13	woda mineralna niegazowana Aro lub równoważna smakowo i jakościowo- 6 l	woda podziemna wydobywana jednym lub kilkoma otworami naturalnymi lub wierconymi, różniąca się od wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pierwotną czystością a pod względem chemicznym i mikrobiologicznym, udostępniona w opakowaniach jednostkowych, naturalna woda mineralna, nie nasycona dwutlenkiem węgla	szt.	10
14	woda mineralna niegazowana Cisowianka lub równoważna smakowo i jakościowo- 0,5l	woda podziemna wydobywana jednym lub kilkoma otworami naturalnymi lub wierconymi, różniąca się od wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pierwotną czystością a pod względem chemicznym i mikrobiologicznym, udostępniona w opakowaniach jednostkowych, naturalna woda mineralna, nie nasycona dwutlenkiem węgla	szt.	100
15	woda mineralna gazowana Cisowianka lub równoważna smakowo i jakościowo- 0,5l	woda podziemna wydobywana jednym lub kilkoma otworami naturalnymi lub wierconymi, różniąca się od wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi pierwotną czystością a pod względem chemicznym i mikrobiologicznym, udostępniona w opakowaniach jednostkowych, naturalna woda mineralna, średnio nasycona dwutlenkiem węgla	szt.	50

Część/Pakiet nr 5 art. spożywcze "pieczywo, ciastka i ciasto

lp.	nazwa towaru	opis towaru	j.m.	przewidywana ilość
1	chleb baltonowski mały (0,46 kg)	pieczywo z mąki pszennej i żytniej z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą wg PN-93/A-74103	szt.	3
2	chleb baltonowski duży(0,63 kg)	pieczywo z mąki pszennej i żytniej z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą wg PN-93/A-74103	szt.	3
3	chleb baltonowski mały krojony (0,46 kg)	pieczywo z mąki pszennej i żytniej z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą wg PN-93/A-74103 oraz pokrojone i opakowane w folię	szt.	3
4	chleb baltonowski duży krojony (0,63 kg)	pieczywo z mąki pszennej i żytniej z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą wg PN-93/A-74103 oraz pokrojone i opakowane w folię	szt.	500
5	chleb razowy duży krojony (0,66 kg)	pieczywo z mąki żytniej razowej na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą wg PN-92/A-74101 oraz pokrojone i opakowane w folię	szt.	700
6	chleb razowy mały krojony (0,36 kg)	pieczywo z mąki żytniej razowej na zakwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą wg PN-92/A-74101 oraz pokrojone i opakowane w folię	szt.	2
7	chleb tostowy (0,5 kg)	pieczywo o przedłużonej trwałości z mąki pszennej i żytniej z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą wg PN-A-74112:97 oraz pokrojone i opakowane w folię	szt.	10
8	bułki wrocławskie (0,3 kg)	pieczywo z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli wg PN-92/A-74105	szt.	2
9	bułki paryskie (0,4 kg)	pieczywo z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli wg PN-92/A-74105	szt.	2
10	bułki krojone (0,4 kg)	pieczywo z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli wg PN-92/A-74105	szt.	2
11	bułki kajzerki (0,055 kg)	pieczywo z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli wg PN-92/A-74105	szt.	300
12	bułki kajzerka mała (0,03 kg)	pieczywo z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli wg PN-92/A-74105	szt.	5000
13	bułeczki śniadaniowe (0,05 kg)	pieczywo z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli wg PN-92/A-74105	szt.	50
14	bułki dyniowo - słonecznikowe (0,06 kg)	pieczywo z mąki pszennej lub żytniej na drożdżach z dodatkiem soli oraz ziaren dyni i słonecznika wg PN-92/A-74105	szt.	50
15	bułki chałki małe (do 0,28 kg)	wyrób z ciasta drożdżowego, zapieczone w warkocz, wykończone kruszonką wg PN-A-74106/A/:1996	szt.	20
16	ciasto drożdżowe (0,42 kg)	wyrób z ciasta drożdżowego, wykończone kruszonką, lukrem, kuweturą wg PN-A-88106: 1998 lub wg normy zakładowej	szt.	10
17	ciastko drożdżówka z	wyrób z ciasta drożdżowego, wykończone kruszonką, lukrem,	szt.	200

	serem (0,11 kg)	kuwerturą z nadzieniem serowym wg PN-A-88106:1998 lub wg normy zakładowej		
18	ciastko pączek z marmoladą (0,08 kg)	wyrób z ciasta drożdżowego, wykończone lukrem, cukrem pudrem lub kuwerturą z nadzieniem z marmolady o dowolnym smaku wg PN-A-88106: 1998 lub wg normy zakładowej	szt.	10
19	ciastko napoleonka (0,18 kg)	wyrób z ciasta francuskiego, z nadzieniem z budyniu waniliowego, wykończone cukrem pudrem wg PN-A-88115:1998P lub wg normy zakładowej	szt.	4
20	ciastko biskwit (0,09 kg)	wyrób z ciasta biszkoptowego o wyraźnym smaku waniliowym, z nadzieniem z bitej śmietany, wykończone cukrem pudrem wg PN-A-88115:1998P lub wg normy zakładowej	szt.	4
21	ciastko kremówka (0,07kg)	wyrób z ciasta francuskiego, z nadzieniem z bitej śmietany, wykończone cukrem pudrem wg PN-A-88115:1998P lub wg normy zakładowej	szt.	4
22	ciastko W-Z (0,1 kg)	wyrób z ciasta biszkoptowego o wyraźnym smaku czekoladowym, z nadzieniem z bitej śmietany, wykończone kuwerturą czekoladową i kleksem z bitej śmietany wg PN-A-88115:1998P oraz PN-A-88035:1998P lub wg normy zakładowej	szt.	4
23	ciasto zebra	wyrób z ciasta biszkoptowego z dodatkiem oleju o wyraźnym smaku czekoladowo-waniliowym, wykończony cukrem pudrem wg PN-A-88115:1998P lub wg normy zakładowej	kg	100
24	ciasto szarlotka	wyrób z ciasta kruchego, z nadzieniem z prażonych jabłek z dodatkiem cynamonu, wykończone kruszonką wg PN-A-88115:1998P lub wg normy zakładowej	kg	100
25	ciasto sernik krakowski	wyrób z ciasta kruchego, z nadzieniem z sera o zwartej konsystencji, wykończone cukrem pudrem wg PN-A-88115:1998P lub wg normy zakładowej	kg	80
26	ciasto rolada wiśniowa	wyrób z ciasta biszkoptowego o wyraźnym smaku waniliowym i wiśniowym, z nadzieniem z bitej śmietany z dodatkiem wiśni, wykończone kuwerturą cukierniczą wg PN-A-88115:1998P oraz PN-A-88035:1998P	kg	50
27	ciasto rolada morelowa	wyrób z ciasta biszkoptowego o wyraźnym smaku waniliowym i morelowym, z nadzieniem z bitej śmietany z dodatkiem moreli, wykończone kuwerturą cukierniczą wg PN-A-88115:1998P oraz PN-A-88035:1998P lub wg normy zakładowej	kg	50
28	ciasto rolada makowa	wyrób z ciasta biszkoptowego, z nadzieniem z masy tłuszczowej z dodatkiem maku, wykończone kuwerturą cukierniczą wg PN-A-88115:1998P oraz PN-A-88035:1998P lub wg normy zakładowej	kg	20
29	ciasto comber	wyrób z ciasta biszkoptowego o wyraźnym smaku czekoladowym, mocno nasączonym ponczem o aromacie korzennym lub migdałowo-rumowym, wykończone kuwerturą cukierniczą oraz orzechami wg PN-A-88115: 1998P oraz PN-A-88035:1998P lub wg normy zakładowej	kg	60
30	ciasto sernik wiedeński	wyrób z ciasta kruchego, z nadzieniem z sera o puszystej konsystencji, wykończone cukrem pudrem, lukrem lub kuwerturą czekoladową wg PN-A-88115:1998P lub wg normy zakładowej	kg	70
31	ciasto sernik na zimno	wyrób z ciasta biszkoptowego z dodatkiem masy serowej i żelatyny, wykończony owocami i galaretką o dowolnym smaku wg PN-A-88115:1998P oraz PN-A-88035:1998P lub wg normy zakładowej	kg	10
32	ciasto Tiramisu	wyrób z ciasta biszkoptowego o wyraźnym smaku czekoladowym, z nadzieniem z serka mascarpone i jaj, mocno nasączone ponczem o aromacie kawowym, wykończone posypką z kakao wg PN-A-88115:1998P lub wg normy zakładowej	kg	10
33	ciasto 3 Bit	wyrób z ciasta biszkoptowego lub herbatników, składające się z 3 warstw przełożonych masą kajmakową, masą budyniową oraz bitą śmietaną, posypaną mieszanką starej czekolady, orzechów i kakao wg PN-A-88115:1998P lub wg normy zakładowej	kg	10
34	ciasto babka piaskowa	wyrób z ciasta drożdżowego o wyraźnym smaku waniliowym, wykończone lukrem lub cukrem pudrem w prostokątnej formie wg PN-A-88106: 1998 lub wg normy zakładowej	kg	70
35	ciasto babka marmurkowa	wyrób z ciasta drożdżowego o wyraźnym smaku waniliowo-czekoladowym, wykończone lukrem lub cukrem pudrem w prostokątnej formie wg PN-A-88106: 1998 lub wg normy zakładowej	kg	70
36	ciasto babka cytrynowa	wyrób z ciasta drożdżowego o wyraźnym smaku cytryny, wykończone lukrem lub cukrem pudrem w prostokątnej formie wg PN-A-88106: 1998 lub wg normy zakładowej	kg	70
37	ciasto seromak	wyrób z ciasta biszkoptowego z dodatkiem masy serowej oraz	kg	11

	makowej, wykończony kuwerturą cukierniczą lub cukrem pudrem wg PN-A-88115: 1998P, PN-A-88035: 1998P lub wg normy zakładowej		
--	---	--	--

Część/Pakiet nr 6 art. spożywcze pochodzenia zwierzęcego: mięso, ryby, przetwory mięsne i rybne, produkty garmazeryjne

lp.	nazwa towaru	opis towaru	jedn. miary	przewidywana ilość
1	kabanosy wieprzowe	średnio rozdrobnione, osłonka naturalna, min 70% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa, oraz przypraw	kg	10
2	kaszanka	kasza gryczana minimum 16%, krew wieprzowa minimum 13%, mięso wieprzowe minimum 10%	kg	20
3	kaszanka wiejska (produkt wysokogatunkowy)	skórki wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, kasza gryczana minimum 16%, woda, mięso wieprzowe minimum 12%, krew wieprzowa minimum 12%, podgardle wieprzowe bez skóry 9%	kg	20
4	kielbasa biała surowa	średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej, min 65% mięsa wieprzowego, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw	kg	20
5	kielbasa biała parzona	średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej, min 65% mięsa wieprzowego, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw	kg	20
6	kielbasa brocka	średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, min 70% mięsa wieprzowego, wyczuwalny smak i zapach mięsa, oraz przypraw	kg	10
7	kielbasa krakowska	mięso wieprzowe 70% grubo rozdrobniona, parzona, osłonka papierowa	kg	50
8	kielbasa krakowska sucha	mięso wieprzowe 75% grubo rozdrobniona ,parzona, suszona	kg	10
9	kielbasa parówki	paluszki w osłonce poliamidowej, min 60% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak, tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa	kg	10
10	kielbasa parówki odtłuszczone	paluszki w osłonce poliamidowej, min 65% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak, tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa. Typ Berlinki lub równoważne	kg	200
11	kielbasa pasztetowa wiejska (produkt wysokogatunkowy)	minimum 40% mięsa wieprzowego	kg	10
12	kielbasa podsuszana	średnio rozdrobniona, minimum 70% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa, oraz przypraw, suszona	kg	20
13	kielbasa sokołowska	średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, minimum 78% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa, oraz przypraw	kg	20
14	kielbasa śląska	średnio rozdrobniona ,minimum 70% mięsa wieprzowego, w osłonce naturalnej , wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw	kg	70
15	kielbasa wiejska (produkt wysokogatunkowy)	średnio rozdrobniona, min 75% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa, oraz przypraw	kg	10
16	kielbasa wiejska pieczona (produkt wysokogatunkowy)	średnio rozdrobniona, min 75% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa, oraz przypraw, pieczona	kg	15
17	kielbasa żywiecka	minimum 70% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, grubo mielona, wyczuwalny smak i zapach mięsa oraz przypraw	kg	20
18	kielbasa podwawelska	średnio rozdrobniona, osłonka naturalna, minimum 78% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa, oraz przypraw	kg	10
19	mięso wołowe antrykot	świeże	kg	10
20	mięso bioderka z kurczaka	świeże	kg	20
21	mięso flaki wołowe	produkt wołowy, krojony, gotowany	kg	5
22	mięso filet z indyka	świeże	kg	10
23	mięso filet z kurczaka	świeże	kg	100
24	mięso korpusy drobiowe	świeże	kg	400
25	mięso kości	świeże	kg	100

	schabowe wieprzowe			
26	mięso kości wędzone wieprzowe	świeże	kg	1
27	kura rosółowa	świeże	kg	1
28	mięso łopatka wieprzowa	świeże	kg	1
29	mięso pałki kurczaka	świeże	kg	150
30	mięso połówiczki schabowe	świeże	kg	10
31	mięso schab wieprzowy środkowy b/k	świeże	kg	200
32	mięso schab karkowy wieprzowy b/k	świeże	kg	200
33	mięso szynka wieprzowa b/k	świeże	kg	50
34	mięso udka kurczaka	świeże	kg	5
35	mięso żeberka wieprzowe	świeże	kg	5
36	mięso żeberka wieprzowe wędzone	świeże	kg	5
37	mięso żołądek drobiowy	świeże	kg	5
38	mięso mielone drobiowe	świeże	kg	200
39	mięso mielone wołowo-wieprzowe	świeże	kg	200
40	mięso szponder wołowy	świeże	kg	1
41	mięso wołowe	świeże	kg	1
42	ryba koreczki śledziowe (300 g)	filety śledziowe marynowane zwijane w oleju z dodatkiem cebuli	op.	1
43	ryba łosoś sałatkowy (300 g)	Ścinki łososia atlantyckiego wędzonego na zimno bez dodatków typu: koperek, natka itp.	op.	1
44	ryba śledzie - płaty	filety śledziowe konserwowane w zaprawie solnej, sprzedawane na wagę	kg	1
45	ryba - Łosoś wędzony	łosoś norweski wędzony na zimno w plastrach do bezpośredniego spożycia	kg	1
46	ryba Makreła wędzona	ryby wędzone są na gorąco, tradycyjną metodą na drzewie olchowym, sprzedawane na wagę o zapachu charakterystycznym dla wyrobów wędzonych, do bezpośredniego spożycia	kg	1
47	ryba Mintaj - filet	filet bez skóry mrożony, zawartość glazury od 3-5% wagi ryby, brak oznak rozmrożenia i obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień	kg	20
48	ryba płaty Dorsz	dorsz atlantycki filet bez skóry mrożony, zawartość glazury od 3-5% wagi ryby, brak oznak rozmrożenia i obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień	kg	1
49	ryba Łosoś filet	świeży filet z łososia atlantyckiego ze skórą, zapach właściwy dla ryb bez obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna sprężysta, bez plam i przebarwień, nierozpadająca się, bez zanieczyszczeń fizycznych	kg	1
50	ryba Sola filet	filet bez skóry mrożony, zawartość glazury od 3-5% wagi ryby, brak oznak rozmrożenia i obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień	kg	20
51	ryba Panga płaty	filet bez skóry mrożony, zawartość glazury od 3-5% wagi ryby, brak oznak rozmrożenia i obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień	kg	1
52	smalec	tłuszcz wieprzowy, topiony, jadalny	kg	10
53	wędlina baleron	nie mniej niż 75% mięsa wieprzowego	kg	10
54	wędlina baleron wiejski (produkt wysokogatunkowy)	nie mniej niż 85% mięsa wieprzowego	kg	2
55	wędlina drób faszzerowany	minimum 60% mięsa drobiowego	kg	50
56	wędlina mielonka	drobno rozdrobniona, minimum 50% mięsa wieprzowego osłonka poliamidowa, lekko widoczne oznaki tłuszczu, wyczuwalny smak i zapach mięsa	kg	11
57	wędlina pasztet	minimum 40% mięsa wieprzowego	kg	5

	wiejski (produkt wysokogatunkowy)			
58	wędlina pierś z kurczaka wędzona	minimum 80% mięsa drobiowego	kg	4
59	wędlina pierś pieczona drobiowa	minimum 70% mięsa drobiowego	kg	5
60	wędlina polędwica drobiowa miodowa	minimum 60% mięsa drobiowego, średnio rozdrobnione, batony prasowane	kg	30
61	wędlina polędwica sopocka	nie mniej niż 75% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu	kg	120
62	wędlina polędwica z warzywami	minimum 60% mięsa wieprzowego	kg	5
63	wędlina polędwica wiejska (produkt wysokogatunkowy)	minimum 85% mięsa wieprzowego	kg	5
64	wędlina salami	nie mniej niż 70% mięsa wieprzowego, rozdrobnionego z widocznymi oznakami tłuszczu	kg	5
65	wędlina salami ekstra	nie mniej niż 70% mięsa wieprzowego, rozdrobnionego z widocznymi oznakami tłuszczu	kg	10
66	wędlina salceson	minimum 50% mięsa wieprzowego, widoczne kawałki mięsa, w osłonce poliamidowej	kg	2
67	wędlina schab pieczony	minimum 90% schabu	kg	20
68	wędlina szynka drobiowa	minimum 70% mięsa drobiowego, w osłonce poliamidowej	kg	70
69	wędlina szynka gotowana	mięso wieprzowe nie mniej niż 80%	kg	10
70	wędlina szynka konserwowa	mięso wieprzowe nie mniej niż 70%, grubo rozdrobnione, prasowane	kg	40
71	wędlina szynka swojska (produkt wysokogatunkowy)	minimum 90% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu	kg	5
72	wędlina szynka tradycyjna	minimum 80% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu, parzona	kg	5
73	wędlina szynka tyrolska	mięso wieprzowe 75%, prasowana	kg	30
74	wędlina szynka wiejska (produkt wysokogatunkowy)	minimum 90% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu	kg	5
75	wędlina szynkowa	minimum 75% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu,	kg	150
76	wędlina szynkowa wiejska (produkt wysokogatunkowy)	minimum 90% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu	kg	5
77	wędlina szynka domowa	minimum 90% mięsa wieprzowego, bez widocznych oznak tłuszczu	kg	5
78	wędlina bok wędzony gotowany	minimum 90% boczku	kg	3
79	wędlina bok wędzony	minimum 90% boczku	kg	3
80	pierogi z mięsem (produkt świeży)	równej wielkości, ręcznie robione, nieposklejane, farszu nie mniej niż 40%	kg	10
81	pierogi z kapusta i grzybami (produkt świeży)	równej wielkości, ręcznie robione, nieposklejane, farszu nie mniej niż 40%	kg	10
82	pierogi z serem (produkt świeży)	równej wielkości, ręcznie robione, nieposklejane, farszu nie mniej niż 40%	kg	10
83	pierogi z jagodami (produkt świeży)	równej wielkości, ręcznie robione, nieposklejane, farszu nie mniej niż 40%	kg	10

Część/Pakiet nr 7 art. spożywcze: jaja kurze

lp.	nazwa towaru	opis towaru	jm	przewidywana ilość
1	jaja L (63-73 g) Luz KL A	produkt, poddany dezynfekcji przez naświetlanie, znakowany zgodnie z polskimi normami	szt.	2726

UMOWA

Nr

zawarta w dniu 201... r. w Warszawie,

pomiędzy:

Skarbem Państwa – Ośrodkiem Rozwoju Edukacji z siedzibą w Warszawie (00-478),
Al. Ujazdowskie 28, zwanym w treści umowy „Zamawiającym”, w imieniu, którego działa
Pan – **Wicedyrektor Ośrodka Rozwoju Edukacji w Warszawie**
a

.....,

.....;NIP:

REGON:; reprezentowaną przez

Pana/Panią: zwanym dalej Wykonawcą, (aktualny wydruk
z właściwego rejestru stanowi **załącznik nr 1** do umowy),

zwanymi dalej łącznie „Stronami”

§1

[Przedmiot umowy]

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest sprzedaż artykułów spożywczych wraz z dostawą zgodnie z § 2 ust 2 umowy.
2. Szczegółowy opis przedmiotu umowy stanowi **załącznik nr 2** do umowy.

§2

[Realizacja umowy]

1. Przedmiot umowy będzie realizowany w okresie od dnia zawarcia umowy do **31 grudnia 2019 roku**, lub do wyczerpania kwoty zawartej w §3 ust. 1.
2. Zamówienia będą dokonywane sukcesywnie na podstawie zamówień częściowych, stosownie do potrzeb Zamawiającego, a dostawa odbywać się będzie transportem Wykonawcy i na jego koszt i ryzyko na adres: Centrum Szkoleniowe w Sulejówku przy ul. Paderewskiego 77, 05-070 Sulejówek. Wzór zamówienia częściowego stanowi **załącznik nr 3** do umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości poszczególnych towarów w zależności od swoich potrzeb przy zachowaniu cen jednostkowych określonych w **załączniku nr 4** do umowy – Oferta Wykonawcy, z zastrzeżeniem, że kwota, o której mowa w § 3 ust. 1 nie może zostać przekroczona. Zmiany w tym zakresie nie stanowią zmiany warunków umowy i nie wymagają formy pisemnej.
4. Asortyment i wielkość dostaw ustalone będą każdorazowo w zamówieniach częściowych.
5. Zamawiający będzie informował o zamówieniach telefonicznie, faksem lub pocztą elektroniczną Wykonawca zobowiązany jest do sprzedaży zamówionego towarów w ilości określonej w zamówieniu: jeżeli zamówienie wpłynie do godziny 9.00 Wykonawca zobowiązany jest przygotować do odbioru zamówienie do godziny 7.00 w dniu następnym. Zamówienia złożone po godz. 9.00 będą realizowane w ciągu kolejnych 24 godzin od złożenia zamówienia. Do obliczania terminów przygotowania do odbioru nie wlicza się niedziel oraz dni ustawowo wolnych od pracy.
6. W przypadku, gdy dane zamówienie częściowe nie zostanie przygotowane do odbioru w pełnym zakresie, co zostanie stwierdzone protokołem – kartą przyjęcia surowca, Zamawiający ma prawo nabyć brakujące produkty u osoby trzeciej, a ewentualną różnicą kosztów tej transakcji obciążyć Wykonawcę. Zamawiający może też domagać się na

koszt Wykonawcy dostawy do magazynu Zamawiającego brakujących towarów w terminie 2 godzin.

7. Wykonawca musi posiadać wdrożony system HACCP potwierdzony zaświadczeniem, który stanowi **załącznik nr 5 do umowy**.
8. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu sprawdzenie produktów w celu przeprowadzenia procedury odbioru towaru w miejscu odbioru dostawy.
9. Wykonawca zobowiązuje się do sprzedaży artykułów z datą ważności przydatności do spożycia wynoszącego co najmniej 2/3 terminu ważności do spożycia oferowanego przez producenta danego artykułu.
10. Z odbioru dostarczonych produktów dla potrzeb oceny stanu wykonania Umowy zostanie sporządzony protokół – karta przyjęcia surowca, podpisany przez Zamawiającego, który będzie zawierał w szczególności wskazanie sprawdzonych produktów oraz informacje o stwierdzonych wadach. Zamawiający uprawniony będzie do odmowy odbioru towarów, których jakość zakwestionuje. Postanowienia ust. 6 stosuje się odpowiednio.
11. Protokół odbioru – karta przyjęcia surowca stanowi **załącznik nr 6 do umowy**.
12. W przypadku, gdy już po odebraniu towaru okaże się, iż produkty będą miały wady, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do magazynu wskazanego przez Zamawiającego w terminie 24 godzin na swój koszt produkty wolne od wad. Postanowienia ust. 6 stosuje się odpowiednio.
13. Wykonawca gwarantuje i ponosi odpowiedzialność za to, że wszystkie produkty posiadają aktualne dopuszczenia do stosowania zgodnie z przeznaczeniem według prawa polskiego.

§3

[Wynagrodzenie]

1. Maksymalne wynagrodzenie za wykonanie niniejszej umowy nie może być wyższe niż**zł brutto** (słownie:).
2. Rozliczenia między stronami z tytułu realizacji przedmiotu umowy dokonywane będą po zrealizowaniu każdej dostawy i przekazaniu Zamawiającemu podczas odbioru towaru prawidłowo wystawionej faktury VAT.
3. Do obliczenia należności Wykonawcy stosowane będą ceny jednostkowe podane w ofercie.
4. Termin płatności faktury wynosić będzie dni roboczych od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury przez Zamawiającego.
5. Zamawiającemu przysługuje prawo do niewykorzystania kwoty maksymalnej, o której mowa w ust. 1. W takim wypadku Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego żadne roszczenia, w tym z tytułu utraconych korzyści.

§4

[Kary umowne]

1. W razie odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1 umowy.
2. Dostarczenie produktów w ilości, terminie lub asortymencie niezgodnym z zamówieniem częściowym, a także niespełniających wymagań jakościowych, Zamawiający traktował będzie jako nienależyte wykonanie umowy. Na możliwość uznania, iż Wykonawca nienależycie wykonał umowę nie ma wpływu wykonanie przez Wykonawcę obowiązków, o których mowa w § 2 ust. 6 lub 12.
3. Trzykrotne nienależyte wykonanie umowy, jak w ust. 2, upoważnia Zamawiającego do odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy w trybie natychmiastowym.
4. Za opóźnienie w wykonaniu każdego zamówienia częściowego Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 2 % wartości brutto danego zamówienia za

każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia. Łączna wysokość kar z tego tytułu nie może przekroczyć 15 % maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 3 ust. 1. W przypadku, gdy wysokość kar o których mowa w niniejszym ustępie przekroczy 15% maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 3 ust. 1, Zamawiający będzie uprawniony do odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy ze skutkiem natychmiastowym z zachowaniem prawa do naliczenia kary o której mowa w ust. 1. W takim wypadku kara o której mowa w ust. 1 i kara z tytułu opóźnienia podlegają zsumowaniu.

5. W razie zastępczego wykonania umowy (§ 2 ust. 6 i 12) kary, o których mowa w ust. 4 nalicza się do chwili zakupu przez Zamawiającego brakujących towarów nie dłużej jednak niż za okres 10 godzin.
6. Zamawiający oświadczenie o odstąpieniu od umowy może złożyć w terminie 21 dni od powzięcia wiadomości o ziszczeniu się warunków uzasadniających odstąpienie.
7. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie przez Zamawiającego kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.
8. W przypadku powstania szkody przewyższającej wysokość zastrzeżonych kar umownych Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.
9. Kary umowne podlegają sumowaniu z zastrzeżeniem, że łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć całkowitej wartości umowy brutto.

§ 5

[Odstąpienie zmiana umowy]

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawcy przysługuje wyłącznie wynagrodzenie należne z tytułu wykonania części umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany treści umowy w sprawie zamówień publicznych w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w przypadku zaistnienia następujących okoliczności:
 - a) w przypadku wystąpienia „siły wyższej”. „Siła wyższa” oznacza wydarzenie zewnętrzne, nieprzewidywalne i poza kontrolą stron niniejszej umowy, którego skutkiem nie można zapobiec, występujące po podpisaniu umowy, a powodujące niemożliwość wywiązania się z umowy w jej obecnym brzmieniu;
 - b) w przypadku zmiany stanu prawnego, który będzie wnosił nowe wymagania co do sposobu realizacji jakiegokolwiek elementu usługi;
 - c) w przypadku gdy niezbędna jest zmiana sposobu wykonania przedmiotu Umowy, o ile zmiana taka jest konieczna w celu prawidłowego wykonania Umowy;
 - d) w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług (Vat) przy czym podniesienie stawki VAT nie spowoduje zmian wartości netto, a ich obniżenie spowoduje odpowiednie obniżenie wartości brutto;
 - e) w przypadku innych nieistotnych zmian, których nie można przewidzieć w chwili zawierania umowy pod warunkiem, że zmiany te nie będą niekorzystne dla Zamawiającego,
 - f) w przypadku zrealizowania dostaw przedmiotu zamówienia o wartości 80% kwoty wynagrodzenia określonej § 3 ust. 1, poprzez zwiększenie zakresu świadczenia Wykonawcy o realizację dodatkowych dostaw asortymentu określonego w Załączniku

nr 4 o wartości nieprzekraczającej 20% pierwotnie określonego wynagrodzenia. Wykonawcy przysługują w takim wypadku stosowne zwiększenie wynagrodzenia.

§6

[Klauzula informacyjna]

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016) dalej „RODO”, informujemy, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Ośrodek Rozwoju Edukacji, mający siedzibę przy [Al. Ujazdowskich 28, 00-478](#) Warszawa.
2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych – e-mail: iod@ore.edu.pl
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego (szacowanie wartości zamówienia)
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”, a także Instytucja Pośrednicząca (MEN), Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014–2020.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy.
6. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp.
7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
8. Posiada Pani/Pan:
 - 1) – na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - 2) – na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - 3) – 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;
 - 4) – prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
9. Nie przysługuje Pani/Panu:
 - 1) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - 2) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - 3) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

§7

[Postanowienia końcowe]

1. Wszelkie zmiany postanowień niniejszej umowy mogą nastąpić jedynie za zgodą obu stron na piśmie, pod rygorem nieważności takiej zmiany.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Kodeks Cywilny.
3. Przez dni robocze należy rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
4. Wszelkie spory między stronami, których nie da się rozstrzygnąć polubownie, wynikłe w związku z realizacją niniejszej umowy, będą rozstrzygane przez Sąd Powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy oraz dwa dla Zamawiającego.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Aktualny wydruk z właściwego rejestru;

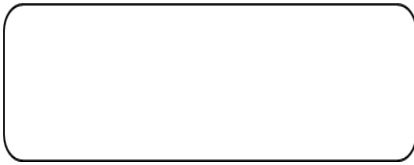
Załącznik nr 2 – Szczegółowy Opis Przedmiotu Umowy;

Załącznik nr 3 – Wzór zamówienia częściowego;

Załącznik nr 4 – Formularz ofertowy;

Załącznik nr 5 – Zaświadczenie w zakresie wdrożenia system HACCP;

Załącznik nr 6 – Protokół odbioru – karta przyjęcia surowca.



pieczęć firmowa Wykonawcy

FORMULARZ OFERTOWY

Oferta złożona przez wykonawcę/podmioty wspólnie ubiegające się o zamówienie

Pełna nazwa Wykonawcy:.....

.....

Adres Wykonawcy:.....

.....

NIP:

Kontakt:

Imię i nazwisko osoby do kontaktu:.....

Adres do korespondencji:.....

.....

tel.: e-mail: fax:

Kategoria przedsiębiorstwa Wykonawcy:

Wykonawca jest mikro, małym, średnim przedsiębiorcą - TAK/NIE*

1. Przystępując do prowadzonego przez Ośrodek Rozwoju Edukacji postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr **WA-ZUZP.2610.106.2018** pn. **„Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych w celu realizacji żywienia zbiorowego dla uczestników form szkoleniowych, organizowanych na terenie Centrum Szkoleniowego w Sulejówku”**, zgodnie z wymogami zawartymi w Ogłoszeniu o zamówieniu oferuję wykonanie przedmiotowego za cenę:

Nr części	Nazwa	Cena netto	Cena brutto
1.	Art. spożywcze: konserwowe, sypkie, oleje, mrożonki, słodczy		
2.	Art. spożywcze: warzywa i owoce		
3.	Art. spożywcze: nabiał i jego przetwory		
4.	Art. spożywcze: napoje, kawa, herbata		
5.	Art. spożywcze: pieczywo, ciastka, ciasto		
6.	Art. spożywcze pochodzenia zwierzęcego: mięso, ryby, przetwory mięsne i rybne, produkty garmażeryjne		
7.	Art. spożywcze: jaja kurcze		

Deklaruję maksymalny termin płatności faktury na dni. (wpisać jedną z wartości podanych w tabeli w Rozdziale XV ust.3 SIWZ. Termin ten nie może być krótszy niż 21 dni i nie dłuższy niż 30 dni kalendarzowych pod rygorem odrzucenia oferty na podstawie art. 89 ust.1 pkt 2 ustawy)

2. Zamówienie zrealizujemy: sami / przy udziale Podwykonawców^{**}. Podwykonawcom zostaną powierzone do wykonania następujące zakresy zamówienia:

Część zamówienia, która ma być powierzona podwykonawcy	Podwykonawca (nazwa/firma)

3. **Oświadczam, że:**

- 1) zapoznałem się z Ogłoszeniem i nie wnoszę do jego treści żadnych zastrzeżeń oraz zdobyłem wszelkie informacje konieczne do przygotowania oferty;
- 2) uważam się za związanego niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert;
- 3) w razie wybrania mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach zawartych w ogłoszeniu oraz w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego;
- 4) Wykonawca wyraża zgodę na przetwarzanie przez Zamawiającego informacji zawierających dane osobowe oraz, że poinformował pisemnie i uzyskał zgodę każdej osoby, której dane osobowe są podane w ofercie oraz dokumentach składanych wraz z niniejszą ofertą lub będą podane w oświadczeniach i dokumentach złożonych przez Wykonawcę w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia;
- 5) wybór oferty **będzie / nie będzie**^{***} prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.....
.....
- 6) oferta jest jawna i nie zawiera informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, za wyjątkiem informacji zawartych na str.
(jeżeli Wykonawca zastrzega tajemnicę przedsiębiorstwa zobowiązany jest do wykazania, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp).
Uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnica przedsiębiorstwa
.....

4. Oferta wraz z załącznikami zawiera ponumerowanych stron.

5. Załącznikami do niniejszej oferty są:

- 1)
- 2)

*) (Zgodnie z zaleceniem Komisji Europejskiej z dnia 6.05.2003 r. dot. definicji mikroprzedsiębiorstw, małych i średnich przedsiębiorstw (Dz. Urz. UE L 124 z 20.05.2003, str. 36)

▪ mikroprzedsiębiorstwo – to przedsiębiorstwo zatrudniające mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 mln. EUR;

- *małe przedsiębiorstwo – to przedsiębiorstwo zatrudniające mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 mln. EUR;*
- *średnie przedsiębiorstwa – to przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 mln. EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 mln. EUR;*
- *W przypadku gdy Wykonawca nie jest żadnym z ww. przedsiębiorstw należy wpisać „NIE”.*

***)* *niepotrzebne skreślić; w przypadku nie wykreślenia którejs z pozycji i nie wypełnienia pola w ust. 2 oznaczonego: „Część zamówienia, która ma być powierzona podwykonawcy” - Zamawiający uzna, odpowiednio, że Wykonawca nie zamierza powierzyć wykonania żadnej części zamówienia podwykonawcom i Wykonawca nie polega na zasobach podwykonawcy w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w Ogłoszeniu o zamówieniu.*

****)* *niepotrzebne skreślić; w przypadku nie skreślenia (nie wskazania) żadnej z ww. treści oświadczenia i niewypełnienia powyższego pola Zamawiający uzna, że wybór przedmiotowej oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego.*

.....
Czytelny Podpis
Wykonawcy/umocowanego
Pełnomocnika

Informacja dla wykonawcy:

- 1) Formularz oferty musi być podpisany przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy.
- 2) W przypadku oferty wspólnej należy podać dane dotyczące pełnomocnika Wykonawcy.



(pieczęć adresowa Wykonawcy)

Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

– Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2017 poz. 1579, z późn. zm.) zwanej dalej „ustawą”.

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych w celu realizacji żywienia zbiorowego dla uczestników form szkoleniowych, organizowanych na terenie Centrum Szkoleniowego w Sulejówku, nr WA-ZUZP.2610.106.2018** prowadzonego przez **Ośrodek Rozwoju Edukacji W Warszawie**, oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

....., dnia r.

(miejsowość)

(podpis)

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w Specyfikacji istotnych warunków zamówienia, polegam na zasobach następującego/yh podmiotu/ów:.....

....., w następującym zakresie:

(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

....., dnia r.

(miejsowość)

(podpis)

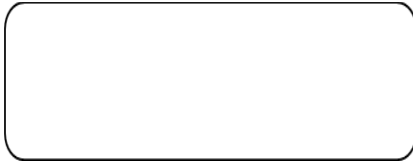
OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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.

....., dnia r.

(miejsowość)

(podpis)



(pieczęć adresowa Wykonawcy)

Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.
– Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2017 poz. 1579, z późn. zm.) zwanej dalej
„ustawą”.

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych w celu realizacji żywienia zbiorowego dla uczestników form szkoleniowych, organizowanych na terenie Centrum Szkoleniowego w Sulejówku, nr WA-ZUZP.2610.106.2018** prowadzonego przez **Ośrodek Rozwoju Edukacji w Warszawie**, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 13-22 ustawy.

....., dnia r.

(miejsowość)

(podpis)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 ustawy). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy podjąłem następujące środki naprawcze:.....

.....
.....

....., dnia r.

(miejsowość)

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:
..... (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

....., dnia r.
(miejscowość) (podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami:
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

....., dnia r.
(miejscowość) (podpis)

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.

..... (miejscowość), dnia r.

.....
(podpis)

UWAGA:

Oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej Zamawiającego informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2017 poz. 1579, z późn. zm.) zwanej dalej „ustawą”.



(pieczęć adresowa Wykonawcy)

**Oświadczenie o przynależności
albo
braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej**

Dotyczy oferty złożonej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego pn. **Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych w celu realizacji żywienia zbiorowego dla uczestników form szkoleniowych, organizowanych na terenie Centrum Szkoleniowego w Sulejówku, nr WA-ZUZP.2610.106.2018 prowadzonego przez Ośrodek Rozwoju Edukacji w Warszawie w imieniu Wykonawcy:**

.....
(Nazwa Wykonawcy)

oświadczam, że

***) nie należę** do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy

***) należę** do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t.j. Dz.U. 2018 poz. 798), o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy, w skład której wchodzi następujące podmioty:

Lp.	Nazwa	Adres
1.		
2.		

Niniejszym składam dokumenty / informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu:

.....
.....

....., dn.

.....
(podpis Wykonawcy/Pełnomocnika)

***)** niepotrzebne skreślić



(pieczęć adresowa Wykonawcy)

Wzór zobowiązania podmiotu trzeciego do oddania do dyspozycji zasobów w trakcie realizacji zamówienia

Oddając do dyspozycji Wykonawcy ubiegającego się o udzielenie zamówienia, niezbędne zasoby na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia pn.: **Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych w celu realizacji żywienia zbiorowego dla uczestników form szkoleniowych , organizowanych na terenie Centrum Szkoleniowego w Sulejówku, nr WA-ZUZP.2610.106.2018** prowadzonego przez **Ośrodek Rozwoju Edukacji w Warszawie**

UWAGA:

Zamiast niniejszego Formularza można przedstawić inne dokumenty, w szczególności:

1. pisemne zobowiązanie podmiotu, o którym mowa w art. 22 a ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2017 poz. 1579, z późn. zm.) zwanej dalej „ustawą”.
2. dokumenty dotyczące:
 - a) zakresu dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu,
 - b) sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia,
 - c) zakresu i okresu udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia
 - d) informacja czy inne podmioty na zdolności których Wykonawca powołuje się w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia zrealizują usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

Działając w imieniu i na rzecz:

(nazwa Podmiotu)

Zobowiązuję się do oddania nw. zasobów na potrzeby wykonania zamówienia:¹

(określenie zasobu – wiedza i doświadczenie, potencjał techniczny, osoby zdolne do wykonania zamówienia, zdolności finansowe lub ekonomiczne)
do dyspozycji:

(nazwa Wykonawcy)

¹ Należy wskazać odpowiednio zasoby tj. imię i nazwisko osób zdolnych do wykonania zamówienia, wartość środków finansowych, nazwę inwestycji/zadania itp.

w trakcie wykonania zamówienia pod nazwą:

Oświadczam, iż:

a) udostępniam Wykonawcy ww. zasoby, w następującym zakresie:

b) sposób wykorzystania udostępnionych przeze mnie zasobów będzie następujący:

c) zakres mojego udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:

d) okres mojego udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:

a) zrealizuję usługi, których wskazane zdolności dotyczą

_____ dnia __ __ _____ roku

(podpis Podmiotu trzeciego/ osoby upoważnionej do reprezentacji Podmiotu trzeciego)