MDPS.GT.1100.6.2021

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)**

na dostawy

Tryb podstawowy bez negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 2019, ze zm.).

**„Sukcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku z podziałem na części:**

Zadanie nr 1 - Zakup wraz z dostawą **mięsa i wyrobów mięsnych.**

Zadanie nr 2 – Zakup wraz z dostawą **drobiu.**

Zadanie nr 3 – Zakup wraz z dostawą **różnych produktów spożywczych**.

Zadanie nr 4 – Zakup wraz z dostawą **artykułów sypkich.**

Zadanie nr 5 – Zakup wraz z dostawą **produktów mleczarskich.**

Zadanie nr 6 – Zakup wraz z dostawą **jaj**.

Zadanie nr 7 – Zakup wraz z dostawą **warzyw i owoców.**

Zadanie nr 8 – Zakup wraz z dostawą **ryb i przetworów rybnych.**

Zadanie nr 9 – Zakup wraz z dostawą **produktów mrożonych.**

Zadanie nr 10 – Zakup wraz z dostawą **pieczywa.**

Zadanie nr 11 – Zakup wraz z dostawa **wyrobów cukierniczych.**

# Informacja o postępowaniu

**Zamawiający**

#### Miasto Rybnik – Miejski Dom Pomocy Społecznej

ul. Żużlowa 25, 44 - 200 Rybnik

ogłasza postępowanie o wartości mniejszej niż próg unijny,

w trybie podstawowym, bez negocjacji:

**Sukcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej**

**w Rybniku z podziałem na części:**

Zadanie nr 1 - Zakup wraz z dostawą **mięsa i wyrobów mięsnych.**

Zadanie nr 2 – Zakup wraz z dostawą **drobiu.**

Zadanie nr 3 – Zakup wraz z dostawą **różnych produktów spożywczych**.

Zadanie nr 4 – Zakup wraz z dostawą **artykułów sypkich.**

Zadanie nr 5 – Zakup wraz z dostawą **produktów mleczarskich.**

Zadanie nr 6 – Zakup wraz z dostawą **jaj**.

Zadanie nr 7 – Zakup wraz z dostawą **warzyw i owoców.**

Zadanie nr 8 – Zakup wraz z dostawą **ryb i przetworów rybnych.**

Zadanie nr 9 – Zakup wraz z dostawą **produktów mrożonych.**

Zadanie nr 10 – Zakup wraz z dostawą **pieczywa.**

Zadanie nr 11 – Zakup wraz z dostawa **wyrobów cukierniczych.**

Znak postępowania: **MDPS.GT.1100.6.2021**

**Uwaga:** W korespondencji kierowanej do Zamawiającego należy posługiwać się tym znakiem.

**Finansowanie zamówienia**

Zamówienie jest finansowane z budżetu jednostki.

### Postępowanie zostanie przeprowadzone na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, przepisów wykonawczych wydanych na jej podstawie oraz niniejszej specyfikacji warunków zamówienia.

### Użyte w specyfikacji terminy mają następujące znaczenie:

„Zamawiający” Miasto Rybnik – Miejski Dom Pomocy Społecznej

„Postępowanie” postępowanie prowadzone przez Zamawiającego na podstawie niniejszej specyfikacji.

„SWZ” niniejsza Specyfikacja Warunków Zamówienia.

„Ustawa” ustawa z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych.

„Zamówienie” należy przez to rozumieć zamówienie publiczne, którego przedmiot został w sposób szczegółowy opisany w Rozdziale II SWZ.

„Wykonawca” osoba fizyczna, osoba prawna albo jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, która oferuje na rynku wykonanie robót budowlanych lub obiektu budowlanego, dostawę produktów lub świadczenie usług lub ubiega się  
o udzielenie zamówienia, złożyła ofertę lub zawarła umowę   
w sprawie zamówienia publicznego.

**Obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku z siedzibą przy, ul. Żużlowej 25, 44-200 Rybnikinspektorem ochrony danych osobowych w Miejskim Domu Pomocy Społecznej jest Pan Paweł Gabriel, kontakt: e-mail: iod@mdps.rybnik.pl, tel.: 502 393 178;
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego;
3. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, dalej „ustawa Pzp”;
4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 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. Zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych (Dz.U.2011.14.67 z dnia 2011.01.20) teczki aktowe będą przechowywane w archiwum zakładowym przez okres 5 lat w przypadku dokumentacji zamówień publicznych oraz 10 lat w przypadku umów zawartych w wyniku postępowaniaw trybie zamówień publicznych. W przypadku dofinansowania zamówienia ze środków zewnętrznych dokumentacja zamówień publicznych oraz umowa zawarta w wyniku postępowania będą przechowywane przez okres określony zgodnie z wytycznymi projektu, z którego uzyskano dofinansowanie;
5. 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;
6. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane   
   w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
7. 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;

1. 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.

Wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

W trakcie oraz po zakończeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, w przypadku, gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 rozporządzenia 2016/679, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, Zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających w szczególności na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia.

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

\*\* Wyjaśnienie: Prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania   
w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub   
z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.

# Zamawiający (nazwa i adres oraz inne dane teleinformatyczne)

Nazwa oraz adres Zamawiającego:

Miasto Rybnik – Miejski Dom Pomocy Społecznej

ul. Żużlowa nr 25, 44-200 Rybnik

Numer tel.: +32 42 36 075

Adres poczty elektronicznej: zamowienia@mdps.rybnik.pl

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: http://bip.mdps.rybnik.pl

# Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia

Zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia będą udostępniane   
na stronie internetowej: http://bip.mdps.rybnik.pl

# Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 2019, ze zm.).

# Informacja, czy Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

# Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem Zamówienia jest Przedmiotem dostawa żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku, w podziale na części:

**Zadanie nr 1**

**Zakup wraz z dostawą mięsa i wyrobów mięsnych dla Miejskiego Domu Pomocy**

**Społecznej w Rybniku; CPV 15100000-9**

**Tabela nr 1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość** |
|  | **Baleron** ( zawartość mięsa wieprzowego min 80% ). Zawartość w 100g min: białko 14g, węglowodany 0,6g, tłuszcz 10g | kg | 30 |
|  | **Boczek świeży b/k.** Zawartość w 100g min: białko 10,1g, węglowodany 0g, tłuszcz 53g | kg | 50 |
|  | **Boczek wędzony b/k .** Zawartość w 100g min : białko 13,6 węglowodany 0,2 g, tłuszcz 22,5g | kg | 240 |
|  | **Frankfuterki wędzone w naturalnym jelicie .** Zawartość mięsa wieprzowego min 85% - mięso średnio rozdrobnione, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego**.** Zawartość w 100g min :białko 10,8g, węglowodany 0,3g, tłuszcz 17,3g | kg | 120 |
|  | **Kaszanka-krupniok .** Zawartość w 100g min: białko 18,7g, węglowodany 28,2g, tłuszcze 16,7g | kg | 130 |
|  | **Kiełbasa biała parzona.** Zawartość mięsa wieprzowego min 75% - mięso średnio rozdrobnione, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego**.** Zawartość w 100g min: białko 12g, węglowodany 1,4g, tłuszcz 19,5g | kg | 300 |
|  | **Kiełbasa kminkowa .** Zawartość mięsa wieprzowego min 80% - mięso grubo mielone, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego **.** Zawartość w 100g min : białko 25,1g, węglowodany 0g, tłuszcz 24,3g | kg | 180 |
|  | **Kiełbasa krakowska sucha .** Zawartość mięsa wieprzowego min 95% - mięso grubo mielone, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego**.** Zawartość w 100g min: białko 23g, węglowodany 0g, tłuszcz 9g | kg | 80 |
|  | **Kiełbasa śląska** (zawartość mięsa wieprzowego min 80% - mięso grubo mielone, nieodkostnione mechanicznie MOM. Zawartość w 100g min: białko 13,3g, węglowodany 2,2g, tłuszcz 19,2g | kg | 470 |
|  | **Kiełbasa śląska drobiowa** (zawartość mięsa drobiowego min 80% - mięso grubo mielone, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Zawartość w 100g min: białko 17,3g, węglowodany 0g, tłuszcz 14,4g | kg | 450 |
|  | **Kiełbasa tostowa .** Zawartość mięsa wieprzowego min 70% - mięso średnio mielone, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego**.** Zawartość w 100g min: białko 19,6g, węglowodany 0g, tłuszcz 18,9g | kg | 260 |
|  | **Kiełbasa wieprzowa szynkowa .** Zawartość mięsa wieprzowego min 85% - mięso średnio rozdrobnione, bez udziału mięsa mechanicznie rozdrobnionego**.** Zawartość w 100g min : białko 10,2g, węglowodany 0g, tłuszcz 29,3g | kg | 160 |
|  | **Kiełbasa żywiecka .** Zawartość mięsa wieprzowego min 95% - mięso grubo mielone, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego**.** Zawartość w 100g min: białko 17,9g, węglowodany 0g, tłuszcz 10g | kg | 180 |
|  | **Kości wędzone** | kg | 60 |
|  | **Indyk w galarecie** - zawartość mięsa z indyka min. 55% bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Żelatyna. Zawartość w 100g min: białko 11,3g, węglowodany 0,5g, tłuszcz 28,8g | kg | 70 |
|  | **Metka cebulowa .** Zawartość mięsa wieprzowego min 50% , min 10% mięsa wołowego i 40% tłuszczu wieprzowego - bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego**.** Zawartość w 100g min: białko 10g, węglowodany 5g, tłuszcz 45,5g | kg | 90 |
|  | **Mielonka drobiowa .** Zawartość mięsa drobiowego min 80% - mięso średnio rozdrobnione, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego**.** Zawartość w 100g min: białko 12,2g, węglowodany 3,3g, tłuszcz 20,5g | kg | 250 |
|  | **Parówkowa .** Zawartość mięsa wieprzowego min 75% - bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego**.** Zawartość w 100g min: białko 10,2g, węglowodany 0g, tłuszcze 29,3g | kg | 470 |
|  | **Pasztet drobiowy** w naturalnym jelicie- zawartość składników drobiowych min 51%. Zawartość w 100g min: białko 10,8g, węglowodany 3,8g, tłuszcz 21,6g | kg | 70 |
|  | **Pasztetowa** w naturalnym jelicie- zawartość składników wieprzowych min 51%. Zawartość w 100g min :białko 11,3g, węglowodany 3,9g, tłuszcz 32,1g | kg | 45 |
|  | **Polędwica drobiowa** - zawartość mięsa drobiowego min 75%. Zawartość w 100g min: białko 15,2g, węglow. 1,3g, tłuszcz 1,3g | kg | 250 |
|  | **Polędwica sopocka** - zawartość mięsa wieprzowego min 80%. Zawartość w 100g min: białko 18,2g, węglowodany 0,5g, tłuszcz 2,7g | kg | 140 |
|  | **Salceson ozorkowy.** Zawartość podrobów wieprzowych min 51%, grubo mielone, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego**.** Zawartość w 100g min: białko 14g, węglowodany 1g, tłuszcze 37g | kg | 45 |
|  | **Serdelki drobiowe.** Zawartość mięsa drobiowego min 75% - bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Zawartość w 100g min: białko 11g, węglowodany 1,1, tłuszcze 28,9g | kg | 220 |
|  | **Szynka cygańska** (zawartość mięsa wieprzowego min 80% ). Zawartość w 100g min: białko16,7g, węglowodany 0g, tłuszcz 19,8g | kg | 140 |
|  | **Szynka dębicka** (zawartość mięsa wieprzowego min 82% ). Zawartość w 100g min: białko17,5g, węglowodany 0g, tłuszcz 5,4g | kg | 130 |
|  | **Szynka prasowana** (zawartość mięsa wieprzowego min 82% ). Zawartość w 100g min: białko16,7g, węglowodany 0g, tłuszcz 19,8g | kg | 130 |
|  | **Szynka tradycyjna wędzona** (zawartość mięsa wieprzowego min 85%). Zawartość w 100g min : białko16,7g, węglowodany 0g, tłuszcz 19,8g | kg | 140 |
|  | Wieprzowa łopatka b/k | kg | 400 |
|  | Wieprzowa słonina | kg | 100 |
|  | Wieprzowe rolada tradycyjna z farszem( mielone mięso wieprzowe, boczek wędzony, ogórek kiszony, cebula ) 200g | szt. | 280 |
|  | Wieprzowa wątroba | kg | 7 |
|  | Wieprzowe golonka | kg | 150 |
|  | Wieprzowe gulaszowe | kg | 400 |
|  | Wieprzowe żeberka mięsne pocięte w pasy szerokości 10cm | kg | 90 |
|  | Wieprzowy karczek b/k | kg | 340 |
|  | Wieprzowy schab b/k | kg | 320 |
|  | Wołowa pręga | kg | 80 |
|  | Wołowe rosołowe | kg | 60 |

**Zadanie nr 2**

**Zakup wraz z dostawą drobiu dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku;**

**CPV 15100000-9**

**Tabela nr 2**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość** |
|  | Ćwiartki tylne z kurczaka | kg | 1150 |
|  | Filet z indyka | kg | 250 |
|  | Filet z kurczaka | kg | 600 |
|  | Kurczak świeży | kg | 730 |
|  | Porcje rosołowe z kurczaka | kg | 500 |
|  | Skrzydła z indyka | kg | 500 |
|  | Stek z kurczaka bez kosci i bez skóry | kg | 110 |
|  | Wątroba z indyka | kg | 180 |

**Zadanie nr 3**

**Zakup wraz z dostawą różnych produktów spożywczych dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku; CPV 15800000-6**

**Tabela nr 3**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość** |
|  | **Aromat do ciasta migdałowy 10ml** | szt. | 5 |
|  | **Bazylia 50g** Skład: bazylia bez konserwantów | szt. | 40 |
|  | **Biszkopty 120g .** Skład: mąka pszenna, jaja, cukier inwertowany, skrobia ziemniaczana, emulgatory**.** Zawartość w 100g produktu min: białko 10,9g, węglowodany 71,1g, tłuszcz 4,6g | szt. | 600 |
|  | **Biszkopty z owocową galaretką oblane czekoladą 147g .** Skład: min. galaretki 53%w tym koncentrat owocowy 1,5 % co najmniej 15% czekolada**.** Zawartość w 100g produktu min: białko 3,9g, węglowodany 71g, tłuszcz 7,3g | szt. | 150 |
|  | **Brzoskwinia w puszcze 850ml-** połówki brzoskwiń w lekkim syropie Skład: brzoskwinia , woda , cukier . Zawartość w 100g: białko 0,3g, węglowodany 16,9g, tłuszcz 0,1g | szt. | 180 |
|  | **Budyń b/c 40g waniliowy .** Skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik (karoteny), ekstrakt wanilii, **bez sztucznych barwników** | szt. | 502 |
|  | **Budyń z cukrem 60g waniliowy.** Skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik naturalny (karoteny), ekstrakt wanilii, **bez sztucznych barwników** | szt. | 900 |
|  | **Chrzan pasteryzowany na bazie kwasku cytrynowego - słoik 175g** | szt. | 150 |
|  | **Ciastka maślane bez dodatku cukru 125g .** Skład: mąka pszenna, tłuszcz roślinny utwardzony, skrobia ziemniaczana, substancje słodzące, masło (min.5 %) żółtko, jajko w proszku, sól, substancje spulchniające, aromat, barwniki | szt. | 750 |
|  | **Cukier wanilinowy 32g** | szt. | 215 |
|  | **Curry 20g bez konserwantów**  Skład : mieszanka przypraw bio: kurkuma – 16,2%, kolendra 15,9%, kozieradka 15,9%, czosnek granulowany, kmin rzymski, gorczyca biała, cynamon, imbir, papryka słodka, gałka muszkatołowa, chili, sól | szt. | 40 |
|  | **Cynamon mielony 20g** Skład: mielony cynamon bio | szt. | 35 |
|  | **Czekolada bez cukru 100g .** Skład: substancje słodzące, mleko w proszku pełne, tłuszcz i miazga kakaowa, emulgatory, aromaty, masa kakaowa min.36% | szt. | 488 |
|  | **Czekolada pełnomleczna twarda 100g .** Skład: cukier, mleko pełne w proszku, miazga kakaowa, tłuszcz roślinny, serwatka, masa kakaowa w czekoladzie min. 25% | szt. | 906 |
|  | **Czosnek mielony 20g** Skład : 100% czosnek mielony, bez konserwantów | szt. | 10 |
|  | **Daktyle suszone 125-200g** | op. | 2 |
|  | **Deser dla dzieci 125g**, bez dodatku cukru, bezglutenowy, z witaminą C. Zawartość w 100g produktu min: białko 0,40g, węglowodany 15,2g, tłuszcze 0,2g | szt. | 600 |
|  | **Dżem b/c - słodzony fruktozą** (minimum 45g owoców /100g dżemu) **słoiki 240g**- różne smaki zawartość w 100g produktu min : białko 0,3g, węglowodany 30g, tłuszcz 0,2g | szt. | 950 |
|  | **Dżem niskosłodzonyróżne smaki 280g** (co najmniej na 40g owoców/100g dżemu, 35g cukru/100g produktu). Zawartość w 100g produktu min: białko 0,1g, węglowodany 35,2g, tłuszcz 0,10g | szt. | 570 |
|  | **Fasolka czerwona w puszce 400g** | szt. | 1 |
|  | **Fasolka szparagowa konserwowa 900ml** | szt. | 24 |
|  | **Galaretka owocowa w proszku 90g różne smaki** skład : cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, ekstrakt z czarnej marchwi i hibiskusa, barwnik (karoteny), **bez sztucznych barwników** | szt. | 803 |
|  | **Gałka muszkatołowa mielona** | szt. | 10 |
|  | **Gorczyca 25g** | szt. | 10 |
|  | **Goździki 10g** | szt. | 4 |
|  | **Groszek konserwowy 400g** | szt. | 251 |
|  | **Herbata czarna ekspresowa.** (skład: mieszanka czarnych herbat), okrągłe torebki 1,5g 100szt w opakowaniu | op. | 580 |
|  | **Herbata owocowa ekspresowa o smaku malinowym,** torebki 2g 20szt  w opakowaniu (skład: owoc malinowy min.0,5%, kwiat hibiskusa, jabłko, owoc dzikiej róży, aromaty owocu bzu czarnego) | op. | 80 |
|  | **Imbir** mielony 15g | szt. | 11 |
|  | **Kakao ciemne 150g** . Skład : kakao odtłuszczone 100% | szt. | 52 |
|  | **Kawa naturalna op. 400-500g** - 100% ziaren kawy arabiki | kg | 105 |
|  | **Kawa rozpuszczalna naturalna słoik 200g** ( 100% kawy naturalnej arabiki) | szt. | 12 |
|  | **Kawa zbożowa 250g** . Skład: żyto, jęczmień, cykoria, burak cukrowy - prażony | szt. | 120 |
|  | **Kawa zbożowa rozpuszczalna 150g .** Skład: zboża min.72% (jęczmień, żyto, cykoria, burak cukrowy prażony) | szt. | 120 |
|  | **Ketchup łagodny 480g.** Skład: pomidory (198g na 100g ketchupu) , cukier, ocet, sól, skrobia modyfikowana, aromat naturalny, bez konserwantów | szt. | 110 |
|  | **Kisiel b/c 40g** Skład: skrobia ziemniaczana, truskawki liofilizowane 4,1%, naturalny aromat, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, naturalne barwnik,  **bez sztucznych barwników** | szt. | 400 |
|  | **Kisiel z cukrem 77g** Skład:cukier, skrobia ziemniaczana, truskawki liofilizowane 4,1%, naturalny aromat, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, naturalne barwnik, **bez sztucznych barwników** | szt. | 800 |
|  | **Kminek mielony 20g, bez konserwantów** | szt. | 40 |
|  | **Kokos wiórki 200g** | szt. | 2 |
|  | **Kompot agrestowy 0,9l** | szt. | 20 |
|  | **Koncentrat barszczu z buraków ćwikłowych 330ml**(Skład: woda, zagęszczony sok z buraków ćwikłowych min 14%, cukier, sól, ocet spirytusowy, kwas cytrynowy, regulator kwasowości, przeciwutleniacz kwas askorbinowy, przyprawy aromatyczne) | szt. | 150 |
|  | **Koncentrat pomidorowy 900g** (min 30% z świeżych pomidorów, bez dodatków) | szt. | 200 |
|  | **Kruchy wafelek z kremem kakaowym 50g** - oblany czekoladą min.49,7% (min.30,7% czekolada, zawartość masy kakaowej min 43%) | szt. | 1000 |
|  | **Kukurydza konserwowa 390- 400g** | szt. | 25 |
|  | **Kurkuma 20g, bez konserwantów** | szt. | 1 |
|  | **Kwasek cytrynowy 50g** | szt. | 120 |
|  | **Liść laurowy 7g** | szt. | 30 |
|  | **Lubczyk 30g, bez konserwantów** | szt. | 50 |
|  | **Magi w płynie 1litr opakowanie szklane** Skład: woda, sól, cukier, ocet spirytusowy, ekstrakt lubczyku, ekstrakt drożdżowy, aromaty **bez wzmacniacza smaku (glutaminian monosodowy)** | szt. | 190 |
|  | **Majeranek 10g, bez konserwantów** | szt. | 220 |
|  | **Majonez – słoik 310ml .** Skład : olej roślinny min 80%, woda, musztarda, gorczyca cukier, sól, jajko kurze 4,3%, stabilizatory guma guar, guma ksantenowa | szt. | 2 |
|  | **Majonez – słoik 835ml .** Skład : olej roślinny min 80%, woda, musztarda, gorczyca cukier, sól, jajko kurze 4,3%, stabilizatory guma guar, guma ksantenowa | szt. | 104 |
|  | **Mak- luz** | kg | 8 |
|  | **Mieszanka cukierków czekoladowych - różne smaki.** Skład: czekolada (miazga czekoladowa min18,50%, cukier, tłuszcz roślinny, emulgator sojowy | kg | 50 |
|  | **Migdały płatki** - luz | kg | 6 |
|  | **Miód wielokwiatowy naturalny** pochodzący z krajów członkowskich UE – słoik 1kg | szt. | 50 |
|  | **Morele suszone- luz** | kg | 7 |
|  | **Musztarda stołowa 210g .** Skład : gorczyca, ocet, woda, sól, cukier, kwasek cytrynowy, przyprawy naturalne, kurkuma | szt. | 440 |
|  | **Ocet spirytusowy min**. 10% 0,5l | szt. | 130 |
|  | **Ogórki konserwowe 870g.** skład: ogórek, ocet spirytusowy 10%, cukier, gorczyca, sól, przyprawy naturalne | szt. | 81 |
|  | **Olej rzepakowy rafinowany z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno 1l** | szt. | 608 |
|  | **Olej rzepakowy rafinowany z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno 0,5l** | szt. | 50 |
|  | **Orzechy włoskie łuskane -luz** | kg | 6 |
|  | **Orzechy włoskie łuskane op 100g** | szt. | 5 |
|  | **Owoce prażone słoik 900g .** Skład: min jabłko 70%, brzoskwinia min 15%, cukier, skrobia modyfikowana, substancja zagęszczająca, kwas cytrynowy, kwas askorbinowy, aromat | szt. | 45 |
|  | **Owoce suszone (jabłka ) - luz** | kg | 10 |
|  | **Papryka konserwowa 900g** . skład: papryka czerwona, cukier, ocet spirytusowy 10%, sól, gorczyca | szt. | 72 |
|  | **Papryka ostra mielona 20g,** bez konserwantó**w** | szt. | 1 |
|  | **Papryka słodka mielona 20g,** bez konserwantów | szt. | 181 |
|  | **Papryka wędzona słodka mielona 50g,** bez konserwantów | szt. | 60 |
|  | **Passata pomidorowa 500-680 ml** | szt. | 2 |
|  | **Pasztet drobiowy 50g.** Skład: mięso z kurcząt min 38,4% tłuszcz roślinny, wątroba z kurcząt, sól, mleko w proszku, białko sojowe, kasza manna, przyprawy, bez konserwantów i glutaminianu sodu | szt. | 460 |
|  | **Pasztet drobiowy 90g.** Skład: surowce drobiowe co najmniej 34%,woda, tłuszcz wieprzowy 13%, mąka pszenna, białko sojowe, sól, przyprawy, regulator kwasowości, emulgatory | szt. | 1400 |
|  | **Pieczarki marynowane 900ml .** skład: pieczarka, ocet spirytusowy, sól, | szt. | 32 |
|  | **Pieprz czarny mielony 20g** | szt. | 451 |
|  | **Pierniczki nadziewane w czekoladzie 150g** (nadzienie co najmniej 29%, czekolada min.17%) | szt. | 140 |
|  | **Podgrzybek suszony 40g**, kraj pochodzenia Polska | szt. | 30 |
|  | **Powidła śliwkowe węgierkowe 300g** (min160g owoców /100g wyrobu , cukier 54g/100g) | szt. | 551 |
|  | **Proszek do pieczenia 36g** | szt. | 177 |
|  | **Przyprawa do bigosu 20g,** bez konserwantów  Skład :mieszanka przypraw : papryka słodka, majeranek, cebula, cukier, gorczyca, kurkuma, jałowiec, pieprz czarnymielony, chili, liść laurowy, ziele angielskie, czosnek, kolendra, kminek, sól | szt. | 15 |
|  | **Przyprawa do drobiu 20g,** bez konserwantów  Skład: mieszanka przypraw: papryka słodka, papryka ostra, chili, czosnek, imbir, pieprz czarny mielony, majeranek | szt. | 90 |
|  | **Przyprawa do piernika 20g**, bez konserwantów. Skład: mieszanka przypraw, gałka muszkatołowa, cynamon, imbir | szt. | 7 |
|  | **Przyprawa warzywna 1kg,** bez konserwantów.  Skład : mieszanka warzyw suszonych : marchew 15%, Pasternak, kapusta biała, pietruszka, cebula, seler, papryka słodka, cukier, sól | kg | 50 |
|  | **Rodzynki sułtańskie** -luz | kg | 10 |
|  | **Seler paski ciętyw octowej zalewie 900ml** | szt. | 12 |
|  | **Siemię lniane mielone 500g** | szt. | 130 |
|  | **Śliwka suszona kalifornijska** - luz | kg | 20 |
|  | **Śliwka w kompocie** 900g | szt. | 30 |
|  | **Słodzik niskokaloryczny w pudrze 150g. Skład:** erytryol 99,5%.Zawartość w 100g produktu min: węglowodany 99,50%, tłuszcz 0%, białko 0% | szt. | 20 |
|  | **Soda oczyszczona 70g** | szt. | 2 |
|  | **Sok jabłkowy 1L** | szt. | 2 |
|  | **Sok owocowo- warzywny przecierowy 300-330ml .** Skład: przecier warzywny i soki min 55%,woda cukier, kwasek cytrynowy, wzbogacony witaminą C | szt. | 1400 |
|  | **Sok wieloowocowy 1L**, o obniżonej wartości energetycznej light wyprodukowany z zagęszczonego soku owocowego pasteryzowanego min 40%, bez środków konserwujących, bez dodatku cukru . Zawartość w 100ml soku min: białko 0,40g, węglowodany 10g, tłuszcz 0,3g | szt. | 60 |
|  | **Sos do pieczeni ciemny 30g .** Skład: co najmniej 2,7% warzywa suszone, skrobia ziemniaczana i modyfikowana, mąka pszenna, aromaty, tłuszcze roślin utwardzonych, przyprawy, koncentrat pomidorowy suszony, mąka ryżowa | szt. | 80 |
|  | **Sos do spagetti 40g** (min.40% suszonych pomidorów, co najmniej 9% koncentratu pomidorowego) | szt. | 100 |
|  | **Sos sałatkowy 0,9g różne smaki** | szt. | 600 |
|  | **Suchary b/c 225g .** Skład: mąka pszenna, tłuszcz roślinny utwardzony, serwatka w proszku, emulgator – lecytyna sojowa, mąka sojowa, przeciw utleniacz kwas askorbinowy. Zawartość w 100g produktu min: białko 1,3g, węglowodany7,5g, tłuszcze 0,7g | szt. | 750 |
|  | **Syrop wysoko słodzony 430ml.** Skład: syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, woda, zagęszczony sok malinowy min 0,32%, koncentraty: czarna porzeczka, marchew, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, barwnik karmel, aromat) **.** Zawartość w 100ml syropu min: białko 0,1g, węglowodany 84g, tłuszcz 0,1g | szt. | 100 |
|  | **Wafle - różne smaki 80g .** Skład: mąka pszenna, tłuszcz roślinny utwardzony, cukier, serwatka w proszku, mleko w proszku, skrobia, olej roślinny, sól, aromat smakowy, emulgatory, substancje spulchniające | szt. | 950 |
|  | **Wafle bez dodatku cukru słodzone fruktozą 110g**. Skład: mąka pszenna, tłuszcz roślinny utwardzony, mleko w proszku odtłuszczone, serwatka w proszku substancje słodzące maltitol, chrupki kukurydziane, skrobia ziemniaczana, lecytyna sojowa, sól, aromaty. Zawartość w 100g produktu min: białko 9,7g, węglowodany 48g, tłuszcze 28g | szt. | 600 |
|  | **Zaprawa cytrynowa 1L .** Skład: sok cytrynowy min. 40% z soku zagęszczonego kwasku cytrynowego, aromat naturalny, woda | szt. | 70 |
|  | **Żelatyna 50g** | szt. | 80 |
|  | **Ziele angielskie 15g** | szt. | 30 |
|  | **Zioła prowansalskie** 10g, bez konserwantów. Skład : mieszanka przypraw : bazylia, oregano, cząber, majeranek, tymianek, pietruszka nać, rozmaryn, szałwia, mięta | szt. | 40 |

**Zadanie nr 4**

**Zakup wraz z dostawą artykułów sypkich dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku; CPV 15600000-4.**

**Tabela nr 4**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość** |
|  | **Cukier** 1000g | kg | 2207 |
|  | **Cukier puder** 400g | szt. | 20 |
|  | **Cukier trzcinowy 500g** | szt. | 1 |
|  | **Kasza gryczana** 1000g | kg | 70 |
|  | **Kasza gryczana niepalona 1000g** | kg | 20 |
|  | **Kasza jaglana 1000g** | kg | 20 |
|  | **Kasza jaglana 350-400g** | op. | 2 |
|  | **Kasza Kus-kus** 250-500g | kg | 130 |
|  | **Kasza manna** 1000g | kg | 550 |
|  | **Kasza mazurska** 1000g | kg | 200 |
|  | **Kaszka ryżowa 230g Skład:** mleko modyfikowane48%, (odmineralizowana serwatka w proszku)odtłuszczone mleko w proszku, oleje roślinne palmowy, rzepakowy, kokosowy, słonecznikowy, lecytyna sojowa, mąka ryżowa 40%, cukier, owoce 3,8%, witaminy i sł. mineralne C, E, tiamina, B1, B6, biotyna, wapń, żelazo, jod, moltadekstryna, aromat naturalny | szt. | 420 |
|  | **Mąka krupczatka** | kg | 1 |
|  | **Mąka na żurek** 1000g | kg | 12 |
|  | **Mąka pszenna typ 500** wrocławska 1000g | kg | 649 |
|  | **Mąka ziemniaczana 1000g** | kg | 81 |
|  | **Makaron - muszla 500g .** Skład: mąka durum (semolina), woda **.** Zawartość w 100g makaronu min: białko 10,2g, węglowodany 72,8g, tłuszcz 1,3g | kg | 200 |
|  | **Makaron - świdry 500g .** Skład: mąka durum (semolina), woda źródlana, witamina A **.** Zawartość w 100g makaronu min: białko 10,2g, węglowodany 72,8g, tłuszcz 1,3g | kg | 200 |
|  | **Makaron 500g - łazanki .** Skład: mąka durum (semolina), woda źródlana, witamina A**.** Zawartość w 100g makaronu min: białko 10,2g, węglowodany 72,8g, tłuszcz 1,3g | kg | 80 |
|  | **Makaron -nitka 500g.** Skład: mąka durum (semolina),woda**.** Zawartość w 100g makaronu min: białko 10,2g, węglowodany 72,8g, tłuszcz 1,3g | kg | 190 |
|  | **Płatki kukurydziane 500g.** Skład : min grys kukurydziany 87%, cukier, ekstrakt słodowy, sól | kg | 80 |
|  | **Płatki owsiane 500g** | kg | 72 |
|  | **Płatki ryżowe błyskawiczne 200-500g .** Zawartość w 100g produktu min: białko 6,7g, węglowodany 76,5g, tłuszcz 0,7g | kg | 250 |
|  | **Ryż** 1000g | kg | 270 |
|  | **Ryż paraboliczny 100g** | kg | 80 |
|  | **Sól jodowana** 1000g | kg | 373 |
|  | **Zacierka makaronowa 250g .** Skład: mąka pszenna makaronowa, 2 jajka/1kg mąki, woda. Kurkuma**.** Zawartość w 100g produktu min : białko 11,7g, węglowodany 81,1g, tłuszcz 1,4g | szt. | 600 |

**Zadanie nr 5**

**Zakup wraz z dostawą produktów mleczarskich dla Miejskiego Domu Pomocy**

**Społecznej w Rybniku; CPV 15500000-3.**

**Tabela nr 5**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość** |
|  | **Deser mleczny z czekoladą i orzechami 100g.** Skład: min 49% mleko, śmietanka, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, zagęstniki, karogen, mączka chleba świętojańskiego, odtłuszczone kakao min 0,8%, orzechy laskowe min 0,5%, czekolada w proszku min 0,5%, cytrynian wapnia, aromat. | szt. | 200 |
|  | **Deser z bitą śmietaną zawartość tłuszczu min. 6% - 175g .** Skład: mleko pasteryzowane, śmietana pasteryzowana min.27%, emulgator, kakao niskosłodzone, zagęstniki, syrop glukozowy | szt. | 650 |
|  | **Drożdże 100g** | szt. | 1 |
|  | **Jogurt naturalny b/c 175g** , 2% tłuszczu . Zawartość w 100g produktu min: białko 4g, węglowodany 5,3g, tłuszcz 0,05g | szt. | 950 |
|  | **Jogurt naturalny b/c 370g** , 2% tłuszczu . Zawartość w 100g produktu min: białko 4g, węglowodany 5,3g, tłuszcz 0,05g | szt. | 150 |
|  | **Jogurt grecki 400g** | szt. | 1 |
|  | **Jogurt owocowy 150g .** Skład : min 2% sok owocowy, mleko, śmietana, żelatyna, żywe kultury bakterii**.** Zawartość w 100g produktu min: białko 3,5g, węglowodany 14,6g tłuszcz 2,5g | szt. | 1600 |
|  | **Kefir 400ml o zawartości tłuszczu 2%.** Zawartość w 100g min: białko 3,9g, węglowodany 5,0g, tłuszcz 0,05g | szt. | 480 |
|  | **Kefir 150ml Skład:** min 2% sok owocowy, mleko, śmietana, żelatyna, żywe kultury bakterii**.** Zawartość w 100g produktu min: białko 3,5g, węglowodany 14,6g tłuszcz 2,5g | szt. | 600 |
|  | **Kluski na parze bez nadzienia opakowanie 9szt- 400g.** Skład: mąka pszenna 90%, drożdże | op. | 308 |
|  | **Kluski na parze z nadzieniem opakowanie 6szt- 370g.** Skład: mąka pszenna 90%, drożdże, nadzienie: jagodowe, malinowe, czekoladowe | op. | 198 |
|  | **Maślanka naturalna karton 1 litr o zawartości tłuszczu 1,5%.** Zawartość w 100ml min: białko 3,4g, węglowodany 4,5g, tłuszcz 1,5g | szt. | 703 |
|  | **Masło zawartość tłuszczu min 82%, masa netto 200g**  Zawartość w 100g produktu min: białko 0,2g, węglowodany 0,4g, tłuszcz 76g | szt. | 12406 |
|  | **Mleko folia 2% 0,9l .** Zawartość w 100ml min: białko 3,4, węglowodany 4,9g, tłuszcz 2g | szt. | 16400 |
|  | **Mleko kokosowe 400ml** | szt. | 2 |
|  | **Mleko owsiane 1L** | szt. | 1 |
|  | **Ser domowy z kminkiem płaty 2kg** . skład: twaróg kwasowy, woda, laktoza, białko mleka, regulator kwasowości, sól, kminek 0,3% zawartość w 100g: białko 19g, węglowodany 4g,tłuszcz 1g | kg | 156 |
|  | **Ser topiony kremowy**, **krążki 180g** – różne smaki. Skład: min zawartość tłuszczu 29%, woda, masło, ser, odtłuszczone mleko w proszku, sole emulgujące, regulator kwasowości . Zawartość w 100g sera min : białko 11g, węglowodany 8g, tłuszcze 11g | op. | 1400 |
|  | **Ser śmietankowy Capresi w plastrach (8szt) 150g różne smaki,** Skład: ser śmietankowy, żelatyna wieprzowa, karagen, mączka chleba świętojańskiego, guma guar, sól, regulator kwasowości, kwas cytrynowy | op. | 730 |
|  | **Ser topiony w plastrach 130g ( 8szt|) .** Skład: ser min 22%, mleko 30%, masło, mleko odtłuszczone, sól, mieszanka przyprawZawartość w 100g min: białko 14g, węglowodany 6g, tłuszcz 27g | szt. | 1450 |
|  | **Ser żółty zawartość tłuszczu 45%.** Skład : mleko krowie, podpuszczka, sól, kultury bakterii mlekowych . Zawartość w 100g min: białko 23g, węglowodany 0g, tłuszcz 30g | kg | 460 |
|  | **Serek homogenizowany b/c 150g .** Skład: mleko pełne pasteryzowane, czyste kultury mleczarskie, zawartość tłuszczu min. 4,0%**.** Zawartość w 100g min : białko 8,6g, węglowodany 4g, tłuszcz 8,5g | szt. | 2100 |
|  | **Ser feta półtłusty 270g** | szt. | 1 |
|  | **Serek homogenizowany owocowy 140g.** Skład: twaróg odtłuszczony, owoce min 3,7%, mleko odtłuszczone, tłuszcz 3,5%, cukier, śmietanka, bez konserwantów) **.** Zawartość w 100g min: białko 5,2g, węglowdany16,7g, tłuszcz 3,7g | szt. | 3150 |
|  | **Serek mascarpone 250g** | szt. | 3 |
|  | **Śmietana kremowa 30% kartonik 500ml,** wysoko pasteryzowana | szt. | 800 |
|  | **Śmietana kremowa 30% kartonik 250ml** | szt. | 10 |
|  | **Śmietanka do kawy jednorazowa** UHT 10% tłuszczu. (opakowanie = 10szt., 1szt =10g) | op. | 30 |
|  | **Twaróg półtłusty** zawierający znak weterynaryjny . Zawartość w 100g min: białko 16g, węglowodany 3,7g, tłuszcz 4g | kg | 754 |
|  | **Twarożek ziarnisty 150g** . Skład: ser twarogowy, woda, Zawartość w 100g: białko 16,5g, węglowodany 3,6 g, tłuszcz 4,5g | szt. | 1900 |

**Zadanie nr 6**

**Zakup wraz z dostawą jaj dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku;**

**CPV 03142500-3.**

**Tabela nr 6**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość** |
| 1. | Jaja Kl. L , Symbol X – 2 | szt. | 28076 |

**Zadanie nr 7**

**Zakup wraz z dostawą warzyw i owoców dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku;**

**CPV 03100000-2.**

**Tabela nr 7**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość** |
|  | Arbuz | kg | 400 |
|  | Avocado 200-250g sztuka | kg | 2 |
|  | Banan | kg | 704 |
|  | Borówka amerykańska | kg | 25 |
|  | Botwina | szt. | 50 |
|  | Brokuł | szt. | 240 |
|  | Burak | kg | 600 |
|  | Cebula | kg | 421 |
|  | Cebulka zielona pęczek 50g | szt. | 501 |
|  | Ciecierzyca | kg | 15 |
|  | Cukinia 300-400g | kg | 60 |
|  | Cytryna | kg | 252 |
|  | Czosnek | szt. | 203 |
|  | Dynia | kg | 60 |
|  | Dynia Hokkaido | szt. | 1 |
|  | Fasola „Jaś” | kg | 75 |
|  | Fasola czerwona | kg | 30 |
|  | Fasolka szparagowa | kg | 50 |
|  | Groch łuskany | kg | 35 |
|  | Jabłka klasa I średnica 6-7 cm | kg | 1604 |
|  | Kalafior | szt. | 300 |
|  | Kalarepa | szt. | 50 |
|  | Kapusta biała | kg | 450 |
|  | Kapusta biała młoda | kg | 250 |
|  | Kapusta czerwona | kg | 400 |
|  | Kapusta czerwona młoda | kg | 50 |
|  | Kapusta kiszona | kg | 500 |
|  | Kapusta pekińska | kg | 300 |
|  | Kapusta włoska | kg | 30 |
|  | Koper zielony, pęczek 50 g | szt. | 1003 |
|  | Mandarynka | kg | 240 |
|  | Marchew | kg | 1404 |
|  | Morela | kg | 25 |
|  | Ogórek kiszony | kg | 400 |
|  | Ogórek małosolny | kg | 42 |
|  | Ogórek zielony | kg | 561 |
|  | Papryka czerwona | kg | 100 |
|  | Papryka żółta | kg | 30 |
|  | Pieczarki | kg | 220 |
|  | Pietruszka korzeń | kg | 351 |
|  | Pietruszka zielona, pęczek 50g | szt. | 801 |
|  | Pomarańcza szt. – 250g | kg | 250 |
|  | Pomidor | kg | 1402 |
|  | Por zielony( sztuki) | szt. | 551 |
|  | Rukola op. 80-100g | op. | 1 |
|  | Rzodkiewka pęczek 180g | szt. | 220 |
|  | Sałata lodowa | szt. | 105 |
|  | Sałata mix op. 180-200g | op. | 1 |
|  | Sałata zielona | szt. | 105 |
|  | Seler | kg | 431 |
|  | Śliwka węgierka | kg | 70 |
|  | Soczewica czerwona | kg | 25 |
|  | Szczypiorek, pęczek, 50g | szt. | 450 |
|  | Szpinak baby świeże liście op. 200g | op. | 5 |
|  | Truskawka | kg | 162 |
|  | Ziemniak, szt. – min.150 g. | kg | 8002 |
|  | Ziemniak młody, szt. – min.150 g. | kg | 3300 |

**Zadanie nr 8**

**Zakup wraz z dostawą ryb i przetworów rybnych dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku; CPV 03311000-2,15200000-0, 15220000-6, 15240000-2**

**Tabela nr 8**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jednostka miary** | **Ilość zamówienia** |
|  | Dorsz czarniak filet bez skóry SHP 8-16 zawartość glazury do 5% | kg | 240 |
|  | Śledź w galarecie 170- 200g | szt. | 300 |
|  | Filet z makreli w sosie pomidorowym 170g | szt. | 800 |
|  | Filet z makreli w oleju 170g | szt. | 800 |
|  | Karp świeży filet płaty | kg | 60 |
|  | Makrela wędzona 300-500 | kg | 96 |
|  | Miruna filet bez skóry 200-400SHP | kg | 210 |
|  | Morszczuk filet SHP 0-5% glazury | kg | 100 |
|  | Paprykarz szczeciński 130g Skład: ryż, rozdrobniona ryba (łosoś atlantycki 24%), koncentrat pomidorowy, cebula, olej rzepakowy, białko sojowe, kasza manna, błonnik z pszenicy, woda, sól, aromat papryki oraz **kwas cytrynowy.** | szt. | 500 |
|  | Płaty śledziowe mrożone 4-6 | kg | 150 |
|  | Sałatka rybna 130g Skład: mięso rybne rozdrobnione (24 %), warzywa w różnych proporcjach (cebula, pietruszka), woda, koncentrat pomidorowy, olej roślinny, kasza manna, cukier, białko sojowe, błonnik pszenny, sól, mieszanka przypraw, regulator kwasowości: kwas cytrynowy. | szt. | 500 |
|  | Śledzie solone Matias 4-6 | kg | 160 |
|  | Tilapia filet zawartość glazury od 20-25% | kg | 40 |

**Zadanie nr 9**

**Zakup wraz z dostawą produktów mrożonych dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku; CPV 15331100-8, 15896000-5.**

**Tabela nr 9**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość** |
|  | Barszcz ukraiński 2,5kg ( burak, pomidor, kapusta biała, fasolka szparagowa ziemniak, marchew, cebula, seler ) | kg | 100 |
|  | Brokuł 2,5kg | kg | 200 |
|  | Fasolka szparagowa 2,5kg | kg | 200 |
|  | Kluski śląskie 2,5 kg | kg | 240 |
|  | Leczo 2,5kg ( pomidor, cukinia, papryka czerwona, zielona, cebula) | kg | 80 |
|  | Maliny 400g | op. | 2 |
|  | Marchew 2,5kg | kg | 380 |
|  | Mieszanka 2składnikowa 2,5kg ( marchew, groszek) | kg | 380 |
|  | Mieszanka 7 składnikowa 2,5kg ( marchew, fasolka szparagowa, por, kalafior, brukselka, kalarepa, seler ) | kg | 350 |
|  | Mieszanka kompotowa 2,5kg ( śliwka, wiśnia, aronia, porzeczka czerwona, czarna, brzoskwinia ) | kg | 2700 |
|  | Mieszanka warzyw 2,5 kg (marchew, brokuł, kalafior) | kg | 400 |
|  | Podgrzybek 2,5kg | kg | 20 |
|  | Szpinak 2,5kg | kg | 180 |
|  | Truskawka mrożona 2,5kg | kg | 250 |
|  | Warzywa na patelnię 2,5kg (brokuł, kalafior,ziemniaki plastry, fasolka szparagowa, marchew, por, kukurydza, papryka czerwona kostka) | kg | 150 |
|  | Włoszczyzna 2,5kg ( marchew, seler, pietruszka, por ) | kg | 50 |
|  | Zupa kalafiorowa 2,50kg (kalafior, marchew, pietruszka, seler, por) | kg | 60 |

**Zadanie nr 10**

**Zakup wraz z dostawą pieczywa dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku;CPV: 15811000-6.**

**Tabela nr 10**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jednostka miary** | **Ilość** |
|  | Bułka kanapkowa krojona 350g Skład : mąka typ 650, drożdże, sól | szt. | 180 |
|  | Bułka maślana 70g Skład: mąka typ 650, tłuszcz min 8%, cukier min 10%, jajka | szt. | 1200 |
|  | Bułka pszenna 90g Skład: mąka pszenna typ 650, sól, drożdże | szt. | 15000 |
|  | Bułka tarta 500g | kg | 200 |
|  | Chałka 200g Skład : mąka typ 650, tłuszcz min 8%, cukier min 10%, jajka | szt. | 500 |
|  | Chleb graham 500g. Skład :mąka pszenna Graham typ 1850 min 30%, mąka pszenna typ 750,woda, drożdże, cukier, sól, kwas naturalny ( mąka żytnia, woda), kwas askorbinowy ( środek do przetwarzania mąki) | szt. | 3200 |
|  | Chleb krojony 1000g Skład : mąka pszenna typ 750, żytnia 720, sól, drożdże, woda | szt. | 6803 |
|  | Groszek ptysiowy drobny – średnica ok 0,5cm. Skład : mąka, woda, jajka | kg | 40 |
|  | Piernik do moczki 700g | szt. | 20 |
|  | Rogal 70g Skład: mąka typ 650, tłuszcz min 8%, cukier min 10%, jajka | szt. | 1000 |

**Zadanie nr 11**

**Zakup wraz z dostawą wyrobów cukierniczych** **dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku; CPV: 15842300-5**

**Tabela nr 11**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jednostka miary** | **Ilość** |
|  | Babka świąteczna ucierana ok. 300g . Skład: mąka, cukier, tłuszcz, jajka, proszek do pieczenia | szt. | 150 |
|  | Ciasto jogurtowe z owocami skład mąka, cukier , tłuszcz, maślanka, proszek do pieczenia, owoce (różne) | kg | 90 |
|  | Ciasto piernikowe z marmoladą Skład : mąka pszenna, cukier, tłuszcz, jajka, marmolada, przyprawa korzenna | kg | 50 |
|  | Ciasto w- z Skład : ciasto biszkoptowe, bita śmietana min 30%, stabilizator, polewa czekoladowa | kg | 70 |
|  | Kołacz z owocami Skład : ciasto drożdżowe, owoce ( różne) | kg | 60 |
|  | Kołacz z serem Skład: ciasto drożdżowe, ser, bakalie (rodzynki, skórka pomarańczowa) | kg | 30 |
|  | Kołaczyki drożdżowe 100g ( różne smaki) | szt. | 1700 |
|  | Kruche ciasto z pianka malinową i bezą Skład : mąka pszenna, jaja, cukier galaretka, maliny | kg | 100 |
|  | Mazurek wielkanocny Skład : ciasto biszkoptowe, krem o smaku orzechowym, marcepan | kg | 30 |
|  | Pączek z lukrem Skład : mąka pszenna typ 500g, żółtka, cukier, drożdże, sól, nadzienie o smaku różanym | szt. | 130 |
|  | Sernik wiedeński Skład: ser, bakalie, jajka, cukier, tłuszcz | kg | 120 |
|  | Szarlotka Skład: ciasto kruche, mąka typ 550, jabłka, cynamon, cukier, tłuszcz, proszek do pieczenia | kg | 60 |

**Ogólne warunki Zamawiającego:**

* Realizacja dostawy żywności odbywać się będzie sukcesywnie na zlecenie przesłane faksem, przez pracownika Działu Żywienia.
* Zamawiający zastrzega, że ilości artykułów żywnościowych wskazane w formularzu oferty są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Zamawiający gwarantuje realizację umowy przynajmniej w wysokości 80% wartości umowy brutto (o ile nie nastąpi rozwiązanie umowy lub wypowiedzenie umowy na podstawie okoliczności opisanych w SIWZ). Wykonawcy, z którym Zamawiający zawrze umowę nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w formularzu oferty. Zakupy dokonywane w trakcie obowiązywania umowy mogą dla poszczególnych pozycji różnić   
  się ilościowo +/- 20% w stosunku do zapotrzebowania określonego w SIWZ i będą zależne od rzeczywistego zapotrzebowania Zamawiającego, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości oferty wybranego w toku postępowania Wykonawcy.
* Wynagrodzenie rozliczane będzie przy zastosowaniu cen jednostkowych zawartych w załączniku nr 1 – formularz ofertowy, będzie wynikać z faktycznego zapotrzebowania na artykuły żywnościowe i nie przekroczy wartości umowy.
* W sytuacji niewykonania lub nienależytego wykonywania dostaw towarów przez Wykonawcę, Zamawiający ma prawo odstąpienia od umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia na zasadach przewidzianych we wzorze umowy.
* Dostarczany towar winien być w oryginalnych opakowaniach producenta oznakowanych i zawierających informacje dotyczące min.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, ilości sztuk i warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
* Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty dotyczące badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami.
* Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii przedmiotu umowy lub odrzucenia jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, będą widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy.
* Dostawca w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego, iż jakość i/lub ilość dostarczonych artykułów jest niezgodna ze złożonym zamówieniem (towar jest wadliwy) zobowiązany jest w czasie do 3 godzin od zgłoszenia przez Zamawiającego (pisemnie lub pocztą elektroniczną lub telefonicznie lub osobiście, na podstawie spisanego protokołu) do dostarczenia artykułu/ów właściwego/ych tj. wolnego/ych od wad. Czas ten może ulec skróceniu zgodnie z oświadczeniem Wykonawcy złożonym w druku oferta (w ramach kryterium pozacenowego – czas reakcji).
* Dostawa towarów będzie odbywać się zgodnie z procedurą określoną w dokumentacji sanitarnej, wg zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP). Przy dostawie każdej partii wykonawca musi załączyć świadectwo jakości dostarczanego przedmiotu umowy (atest) lub handlowy dokument identyfikacyjny oraz dokumentację pozwalającą na zidentyfikowanie źródła pochodzenia dostarczonej partii towaru (producent i kraj pochodzenia).
* Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania towarów własnym transportem wraz z rozładunkiem w magazynie Zamawiającego.
* Dostawy odbywać się będą na koszt i ryzyko Dostawcy do siedziby Zamawiającego na każdorazowe wezwanie Zamawiającego – wg zapotrzebowania Zamawiającego w następujący sposób:

Zadanie nr 1 dostawa 2 razy w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 10.00,

Zadanie nr 2 dostawa 2 razy w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 10.00,

Zadanie nr 3 dostawa 1 raz w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 10.00,

Zadanie nr 4 dostawa 1 raz w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 10.00,

Zadanie nr 5 dostawa 6 razy w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 7.30,

Zadanie nr 6 dostawa 2 razy w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 10.00,

Zadanie nr 7 dostawa 2 razy w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 10.00,

Zadanie nr 8 dostawa 1 raz w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 10.00,

Zadanie nr 9 dostawa 1 raz w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 10.00.

Zadanie nr 10 dostawa 6 razy w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 7.30.

Zadanie nr 11 dostawa 2 razy w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 7.30.

* Dostawca dostarczy produkt spełniający wymogi określone w SWZ i wytworzony zgodnie z obowiązującymi przepisami w szczególności takimi jak:

1) z ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* ( tekst jednolity Dz. U. z 2018r., poz. 1541 z późn.zm.),

2) ustawa z dnia 21 grudnia 2000r. *o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych* ( tekst jednolity Dz. U. z 2017r., poz. 2212 z poźn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,

3) dyrektywy i rozporządzenia Unii Europejskiej, w szczególności:

- rozporządzenie (WE) [nr 178/2002](https://sip.legalis.pl/document-view.seam?documentId=mfrxilrvgaytgmzqg42a) Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. UE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463),

- rozporządzenie (WE) [nr 852/2004](https://sip.legalis.pl/document-view.seam?documentId=mfrxilrvguytgnjqheya) Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004, [str. 1](https://sip.legalis.pl/document-view.seam?documentId=mfrxilrvguytgnjqheya); Dz.U. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319),

- rozporządzenie (WE) [nr 1935/2004](https://sip.legalis.pl/document-view.seam?documentId=mfrxilrwguytgnrzhaza) Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.U. UE L 338 z 13.11.2004, [str. 4](https://sip.legalis.pl/document-view.seam?documentId=mfrxilrwguytgnrzhaza)),

- rozporządzenie (WE) [nr 882/2004](https://sip.legalis.pl/document-view.seam?documentId=mfrxilrvguytgnjrgi2q) Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz.U. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; Dz.U. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200),

4) ustawa z dnia 16 grudnia 2005 *o produktach pochodzenia zwierzęcego* ( tekst jednolity Dz. U. z 2017r., poz. 242 z późn. zm.), oraz opisem przedmiotu zamówienia zgodnym z SIWZ.

**Zamawiający informuje, że:**

1. nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych,
2. **dopuszcza** możliwość składania ofert częściowych, **Zamawiający podzielił zamówienie na 11 części.**
3. Liczba części zamówienia, na którą wykonawca może złożyć ofertę lub maksymalna liczba części, na które zamówienie może zostać udzielone temu samemu wykonawcy: **zamawiający informuje, iż Wykonawca może złożyć ofertę na wybrane przez siebie części lub na jedną część.**
4. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.

**Nazwy i kody zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**

**Wspólny kod CPV:**

15000000-8

**Kody dodatkowe:**

15100000-9, 15800000-6, 15600000-4, 15500000-3, 03142500-3, 03311000-2, 15200000-0

15220000-6, 15240000-2, 15331100-8,15896000-5,15811000-6, 15842300-5

**Podwykonawstwo**

1. Wykonawca, który zamierza wykonywać zamówienie przy udziale podwykonawcy, musi wskazać w ofercie, jaką część (zakres zamówienia) wykonywać będzie w jego imieniu podwykonawca oraz podać firmę podwykonawcy. Należy w tym celu wypełnić odpowiedni punkt w załączniku nr 1 do SWZ. W przypadku, gdy Wykonawca nie zamierza wykonywać zamówienia przy udziale podwykonawców, należy wpisać w formularzach „nie dotyczy” lub inne podobne sformułowanie. Brak ww. informacji oznaczać będzie, iż całość zamówienia będzie zrealizowana przez Wykonawcę.
2. Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia Wykonawca, o ile są już znane, podał nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi, zaangażowanych   
   w wykonanie zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do zawiadomienia Zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazuje informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację zamówienia.
3. Umowa o podwykonawstwo – należy przez to rozumieć umowę w formie pisemnej o charakterze odpłatnym, zawartą między Wykonawcą a podwykonawcą.

# Termin realizacji zamówienia:

Sukcesywne dostawy **od 01.01.2022r. do 31.12.2022r.**

Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy

Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy, określone zostały w załączniku   
nr 3 do SWZ.

# Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
   * 1. nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy,
     2. spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
2. zdolności do występowania w obrocie gospodarczym.

Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.

1. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.

1. sytuacji finansowej lub ekonomicznej:

Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.

1. zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający nie określa warunku w tym zakresie.

# Podstawy wykluczenia

1. Na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się, Wykonawcę:
2. będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
3. udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego,   
   o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
4. handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
5. o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego lub   
   w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie,
6. finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
7. o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
8. powierzania wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi,   
   o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r.   
   o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769),
9. przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
10. o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

— lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

1. jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza   
   w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1.1;
2. wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek   
   na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba, że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
3. wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
4. jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności, jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba, że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
5. jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 ustawy, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z Wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba, że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
6. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
7. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 ustawy, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie następujące przesłanki:
8. naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem,   
   w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;
9. wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio   
   z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub Zamawiającym;
10. podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:
    * + 1. zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie Wykonawcy,
        2. zreorganizował personel,
        3. wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,
        4. utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
        5. wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności   
           i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
11. Zamawiający ocenia, czy podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa  
    w pkt 3, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę  
    i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w pkt 3, nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wyklucza Wykonawcę.
12. W celu skorzystania z zapisów pkt 3, Wykonawca zobowiązany jest   
    do wypełnienia stosownej rubryki w oświadczeniu o niepodleganiu wykluczeniu   
    z postępowania. Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli Zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, uzna za wystarczające dowody przedstawione na podstawie pkt 3.

# Dokumenty i oświadczenia wymagane od wszystkich Wykonawców, które należy złożyć wraz z ofertą.

1. Formularz oferty. Do przygotowania oferty zaleca się wykorzystanie Formularza oferty, którego wzór stanowi Załącznik nr 1.1-1.11 (dla zadania od 1 do 11) do SWZ. W przypadku, gdy Wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez Zamawiającego wzoru, w treści oferty należy zamieścić wszystkie informacje wymagane w Formularzu oferty.
2. Oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego. Wzór oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu stanowi Załącznik nr 2 do SWZ.
3. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania - odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia tych dokumentów, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych  
    i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów.
4. Pełnomocnictwo złożone w sytuacji:
5. Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Pełnomocnik może być ustanowiony do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy;
6. podpisania oferty, względnie innych dokumentów składanych wraz   
   z ofertą przez osobę, dla której prawo do ich podpisania nie wynika wprost   
   z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (np. wypisu   
   z Krajowego rejestru sądowego) – pełnomocnictwo do podpisania oferty.

# Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym   
   a Wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu:

**- miniPortalu**https://miniportal.uzp.gov.pl

**- ePUAPu**https://epuap.gov.pl/wps/portal

**- poczty elektronicznej:**zamowienia@mdps.rybnik.pl

1. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto  
   na ePUAP ma dostęp do następujących formularzy: „Formularz do złożenia, zmiany i wycofania oferty lub wniosku” oraz „Formularz do komunikacji”.
2. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, cyfrowych odwzorowań dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu zostały opisane w Regulaminie korzystania z systemu miniPortalu oraz Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP).
3. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z miniPortalu, określone w Regulaminie miniPortalu oraz zobowiązuje się korzystając z miniPortalu przestrzegać postanowień tego regulaminu.
4. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy: „Formularz złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” oraz „Formularz do komunikacji” wynosi 150 MB.
5. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub cyfrowych odwzorowań dokumentów oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP. W przypadku przekazywania tych dokumentów (innych niż oferta oraz załączniki do oferty) oraz informacji za pomocą poczty elektronicznej - datą ich przesłania będzie potwierdzenie dostarczenia wiadomości zawierającejdokument/informację   
   z serwera pocztowego Zamawiającego.
6. Zamawiający przekazuje link do postępowania oraz ID postępowania, jako załącznik do niniejszej SWZ.
7. Dane postępowanie można wyszukać na miniPortalu, na *Liście wszystkich postępowań*, klikając wcześniej opcję *Dla Wykonawców* lub ze strony głównej, z zakładki *Postępowania* na miniPortalu.
8. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami, w szczególności składanie dokumentów elektronicznych (innych niż oferta oraz załączniki do oferty), cyfrowych odwzorowań dokumentów oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal (*Formularz do komunikacji*).
9. Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, e-mail: zamowienia@mdps.rybnik.pl
10. Dokumenty elektroniczne (inne niż oferta oraz załączniki do oferty) oraz cyfrowe odwzorowania dokumentów składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem Formularza do komunikacji jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania ww. dokumentów elektronicznych oraz cyfrowych odwzorowań dokumentów za pomocą poczty elektronicznej, na adres email: zamowienia@mdps.rybnik.pl
11. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, cyfrowych odwzorowań dokumentów oraz informacji musi być zgody z wymaganiami określonymi   
    w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia z dnia 30 grudnia 2020 r.   
    w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r., poz. 2452).
12. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.

# Informacje o sposobie porozumiewania się z Zamawiającym

1. Wiadomości przekazywane drogą elektroniczną powinny w sposób jednoznaczny wskazywać nr postępowania oraz dane identyfikujące Wykonawcę.
2. Formaty plików muszą być zgodne z krajowymi Ramami Interoperacyjności -Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych   
   i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych.
3. Pojemność jednej wiadomości na skrzynce - do 20 MB.
4. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują 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 strony **niezwłocznie potwierdza** fakt ich otrzymania.
5. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę, Zamawiający domniema, iż pismo wysłane przez Zamawiającego na adres poczty elektronicznej podany przez Wykonawcę zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z treścią pisma.
6. Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienia dotyczące wszelkich wątpliwości związanych z treścią niniejszej SWZ, sposobem przygotowania i złożenia oferty, kierując swoje zapytania (pocztę elektroniczną) na adres email: zamowienia@mdps.rybnik.pl

# Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami

Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami:

* w zakresie merytorycznym:

Mirosława Ziołko Dział Żywienia

* w sprawach dotyczących procedury zamówień publicznych:

Barbara Kluger Dział Gospodarczo -Techniczny

# Wymagania dotyczące wadium.

Zamawiający nie wymaga wadium.

# Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy (Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia). Oznacza to, że jeżeli z dokumentu(ów) określającego(ych) status prawny Wykonawcy(ów) lub pełnomocnictwa wynika, iż do reprezentowania Wykonawcy(ów) upoważnionych jest łącznie kilka osób dokumenty wchodzące w skład oferty muszą zostać podpisane zgodnie z określoną reprezentacją.
2. Formularz oferty oraz oświadczenia, o których mowa w rozdziale XII, należy złożyć w formie elektronicznej (tj. opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
3. Pełnomocnictwo przekazuje się w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej z podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Dopuszcza się także złożenie cyfrowego odwzorowania pełnomocnictwa (sporządzonego uprzednio w postaci papierowej) opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z pełnomocnictwem w postaci papierowej dokonuje mocodawca lub notariusz (w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym). Cyfrowe odwzorowanie pełnomocnictwa nie może być poświadczone przez upełnomocnionego.
4. Ofertę, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, pełnomocnictwo, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych   
   w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r.   
   o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz.U.   
   z 2020 r. poz. 346, 568, 695, 1517 i 2320), z zastrzeżeniem formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych.
5. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż określone w pkt 4 niniejszego rozdziału SWZ, przekazywane w postępowaniu o udzielenie zamówienia, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych   
   w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r.   
   o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne lub jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych przez Zamawiającego w niniejszej SWZ.
6. W przypadku, gdy inne dokumenty lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania zostały wystawione jako dokument elektroniczny przez upoważnione podmioty (inne niż Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca), przekazuje się ten dokument.
7. W przypadku, gdy dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania lub inne dokumenty, zostały wystawione jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
8. Formularz oferty wraz z dokumentami i oświadczeniami, które należy złożyć wraz z ofertą należy zaszyfrować.
9. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty został opisany w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
10. Jeżeli na ofertę składa się kilka dokumentów, Wykonawca powinien stworzyć folder, do którego przeniesie wszystkie dokumenty oferty, podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Następnie z tego folderu Wykonawca zrobi folder **.zip.**
11. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j.: Dz. U.   
    z 2020 r. poz. 1913), które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa" a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP). Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy   
    o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu utrzymania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 ustawy.
12. W zakresie nieuregulowanym SWZ, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy oraz Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania   
    i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu   
    o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.
13. **Wyjaśnianie treści SWZ**
14. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.
15. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek   
    o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
16. Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w pkt 2, przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych Wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert.
17. W przypadku, gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie,   
    o którym mowa w pkt 2, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert
18. Przedłużenie terminu składania ofert, o których mowa w pkt 4, nie wpływa   
    na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.
19. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępnia, bez ujawniania źródła zapytania, na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

**Zmiany w treści SWZ**

1. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ. Dokonaną zmianę Zamawiający zamieści na stronie internetowej, na której udostępniono SWZ. Odpowiedzi na pytania oraz zmiany stanowią integralną treść SWZ.
2. W przypadku, gdy zmiana treści SWZ jest istotna dla sporządzenia oferty lub wymaga od Wykonawców dodatkowego czasu na zapoznanie się ze zmianą treści SWZ i przygotowanie ofert, Zamawiający przedłuża termin składania ofert   
   o czas niezbędny na ich przygotowanie. Zamawiający informuje Wykonawców   
   o przedłużonym terminie składania odpowiednio ofert przez zamieszczenie informacji na stronie internetowej prowadzonego postępowania, na której została udostępniona SWZ oraz zamieszczenie ogłoszenia o zmianie ogłoszenia   
   w Biuletynie Zamówień Publicznych.

# Sposób obliczenia ceny

1. Ceną ofertową jest cena brutto podana w formularzu oferty (załącznik nr 1.1-1.11  
   do SWZ).
2. Cena ofertowa musi zwierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia opisane w SWZ.
3. Cena ofertowa nie podlega waloryzacji do końca realizacji przedmiotu zamówienia.
4. Cenę ofertową należy podać z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku (zasady zaokrąglania: poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe   
   5 należy zaokrąglić w górę).
5. Zamawiający nie będzie udzielać zaliczek na realizację zamówienia.
6. Wszelkie rozliczenia związane z realizacją zamówienia, którego dotyczy niniejsza SWZ dokonywane będą w PLN.

# Sposób oraz termin składania ofert

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem *Formularza* do złożenia, *Zmiany* lub *Wycofania* oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Formularz do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępny dla Wykonawców na miniPortalu, w szczegółach danego postępowania.   
   Sposób złożenia oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
2. **Ofertę należy złożyć w terminie do dnia 08.12.2021r. do godz. 9.00**
3. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
4. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może zmienić lub wycofać ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób zmiany i wycofania oferty został opisany w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
5. Identyfikator potwierdzenia złożenia oferty użytkownik (Wykonawca) zobaczy po przesłaniu formularza, a także zostanie on wysłany na adres email użytkownika. Ważne, aby zachować numer potwierdzenia, ponieważ będzie on potrzebny przy ewentualnej zmianie bądź wycofaniu oferty.
6. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

# Termin otwarcia ofert

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **08.12.2021r. o godz. 10.00**
2. Otwarcie ofert odbywa się bez udziału Wykonawców.
3. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
4. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania <http://bip.mdps.rybnik.pl/> informacje o:
6. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
7. cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

# Termin związania ofertą

1. Termin związania ofertą upływa w dniu **06 stycznia 2022r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert. Dzień ten jest pierwszym dniem terminu związania ofertą.
2. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego (tj. wyrażonego przy użyciu wyrazów, cyfr lub innych znaków pisarskich, które można odczytać i powielić) oświadczenia   
   o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
4. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
5. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
6. W przypadku braku zgody, o której mowa w pkt 5, oferta podlega odrzuceniu,   
   a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba, że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

# Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu ocenyofert

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

Jednakowo dla zadania 1-11:

**Kryterium I Cena (C) 60 pkt**

**Kryterium II czas reakcji (CR) 40 pkt**

**Kryterium I: Cena (C) – 60 pkt**

Liczba przyznanych punktów dla poszczególnych ofert będzie obliczona zgodnie   
z poniższym wzorem:

Cmax- Co

----------------------------- x 60 pkt = liczba punktów dla danej oferty (C)

Cmax - Cmin

gdzie:

Cmax – cena maksymalna spośród złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu

Cmin – cena minimalna spośród złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu

Co – cena ocenianej oferty

W przypadku, gdy w postępowaniu zostanie złożona tylko jedna oferta niepodlegająca odrzuceniu Zamawiający przyzna ofercie w kryterium cena   
60 pkt.

**Kryterium II: Czas reakcji (CR) – 40 pkt**

**Kryterium czasu reakcji (CR) oceniane będzie następująco:**  
- w przypadku zaoferowania terminu dostarczania właściwych tj. wolnych od wad artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w czasie **do 3 godzin** włącznie od zgłoszenia wady przez Zamawiającego – Wykonawca otrzyma **0 pkt**  
- w przypadku zaoferowania terminu dostarczania właściwych tj. wolnych od wad artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego **do 2 godzin** włącznie od zgłoszenia wady przez Zamawiającego – Wykonawca otrzyma **20 pkt**- w przypadku zaoferowania terminu dostarczania właściwych tj. wolnych od wad   
artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w czasie **do 1 godziny** włącznie od zgłoszenia wady przez Zamawiającego – Wykonawca otrzyma **40 pkt.**  
Czas reakcji oznacza termin dostarczenia właściwych artykułów żywnościowych   
w przypadku dostawy towaru wadliwego, niezgodnego z zamówieniem.   
Czas reakcji jest liczony od czasu zgłoszenia wady przez Zamawiającego.   
Za towar wadliwy Zamawiający uzna artykuł/y żywnościowy/e którego/ych jakość i/lub ilość w chwili dostawy jest niezgodna ze złożonym zamówieniem.   
Maksymalny czas reakcji wynosi **3 godziny.**

1. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty niepodlegające odrzuceniu.
2. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona   
   z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
3. Maksymalna liczba punktów, możliwych do uzyskania przez Wykonawcę, będąca sumą wszystkich kryteriów wynosi 100.
4. Każda oferta nieodrzucona zostanie oceniona wg kryteriów opisanych w pkt 1   
   i otrzyma liczbę punktów (S) obliczoną wg wzoru: **S = C+CR.**
5. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma największą liczbę punktów **S** obliczonych wg wzoru opisanego w pkt 5. Oceny dokonywać będą członkowie komisji przetargowej.
6. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty, z zastrzeżeniem możliwości poprawy oczywistych omyłek pisarskich, oczywistych omyłek rachunkowych   
   z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz innych omyłek polegających na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia niepowodujących istotnych zmian w treści oferty. Zamawiający poprawi w tekście oferty omyłki, wskazane w art. 223 ust. 2 ustawy, niezwłocznie zawiadamiając   
   o tym Wykonawcę, którego oferta zostanie poprawiona. W przypadku rozbieżności pomiędzy łączną ceną ofertową a wartością wynikającą z wyliczenia tabeli zawartej w formularzu oferty, Zamawiający uzna za prawidłowe ceny jednostkowe określone dla poszczególnych pozycji zamówienia. W takiej sytuacji Zamawiający we własnym zakresie dokona przeliczeń przyjmując cenę jednostkową podaną przez Wykonawcę i ilość podaną przez Zamawiającego w tabeli dla poszczególnego asortymentu i otrzymaną wartość potraktuje jako ostateczną cenę oferty.
7. Zamawiający przyzna zamówienie Wykonawcy, który złoży ofertę niepodlegającą odrzuceniu, i która zostanie uznana za najkorzystniejszą (uzyska największą liczbę punktów przyznanych według kryteriów wyboru oferty określonych   
   w niniejszej SWZ).
8. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta zostanie najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia (określonych w rozdziale XII niniejszej SWZ).

**Jawność postępowania**.

Protokół wraz z załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu udostępnia się po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania z tym, że oferty wraz z załącznikami udostępnia się niezwłocznie po otwarciu ofert, nie później jednak niż w terminie 3 dni od dnia otwarcia ofert (z wyjątkiem informacji, które mają charakter poufny).

**Unieważnienie postępowania**

Zamawiający unieważni postępowanie o udzielenie niniejszego zamówienia   
w sytuacjach określonych w art. 255 ustawy Pzp. O unieważnieniu postępowania Zamawiający zawiadomi równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

# Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego,   
   z uwzględnieniem art. 577 ustawy Pzp, 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.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w pkt 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.
4. Wykonawca, o którym mowa w pkt3, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią załącznik do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona   
   o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
5. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych   
   w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

# Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy

1. Zasady, terminy oraz sposób korzystania ze środków ochrony prawnej szczegółowo regulują przepisy działu IX ustawy – Środki ochrony prawnej   
   (art. 505 – 590 ustawy Pzp).
2. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy.
3. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie   
   o udzielenie zamówienia oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15, oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
4. Odwołanie przysługuje na:
5. niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą   
   w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
6. zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający by obowiązany na podstawie ustawy.
7. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzone podpisem zaufanym.
8. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.

Rybnik, dnia 19.11.2021

Załączniki do SWZ.

Integralną częścią niniejszej SWZ stanowią następujące załączniki:

* załącznik nr 1.1 – 1.11- Formularz Ofertowy dla zadania od 1 do 11
* załącznik nr 2 - Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
* załącznik nr 3 - Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

**Załącznik nr 1.1. do SWZ – Formularz oferty dla zadania nr 1**

**Zamawiający:** Miasto Rybnik

ul. Bolesława Chrobrego nr 2, 44-200 Rybnik

**Miasto Rybnik – Miejski Dom Pomocy Społecznej w Rybniku**

**Nazwa postępowania:**

Sukcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku, z podziałem na części:

**Zadanie nr 1 – Zakup wraz z dostawą mięsa i wyrobów mięsnych**

**Wykonawca:**

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

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

działając w imieniu i na rzecz: ………………………………………………………………………………………………….

(pena nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

Adres:…………………………………………………………………………………………...

Województwo:………………………………………………………………………………….

Kraj:…………………….……………………………………………………………………….

REGON: ……..................................................................................

NIP:……………………………………………………………………………………………...

tel.: …………………………………………………………………

adres skrzynki ePUAP: ……………………………………………….

adres e-mail:……………………………………………………………………………………

(na który Zamawiający ma przesyłać korespondencję)

Rodzaj przedsiębiorstwa, jakim jest Wykonawca (proszę zaznaczyć właściwą opcję)

Mikroprzedsiębiorstwo: TAK  NIE(\*)

Małe przedsiębiorstwo:  TAK  NIE(\*)

Średnie przedsiębiorstwo: TAK NIE(\*)

(\*) – zaznaczyć właściwe X

**UWAGA:** W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno.

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

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

Średnie przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które nie jest mikro przedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR. lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EURO.

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami specyfikacji warunków zamówienia:
   1. Dla zadania nr 1 za **cenę brutto** ............................................ zł. (słownie:…………………………………………………………………………...)

w tym uwzględniono podatek VAT.

* 1. Oferowany przez nas **czas reakcji**, rozumiany jako termin dostawy właściwych artykułów żywnościowych, w przypadku dostarczenia towaru wadliwego, niezgodnego z zamówieniem wynosi:

**do 3 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 2 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 1 godziny włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

***Zaznaczyć właściwe pole*** *znakiem* *.* Punkty w kryterium „**czas reakcji”** (termin dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego od zgłoszenia wady przez Zamawiającego) zostaną przyznane tylko w przypadku złożenia przez Wykonawcę oświadczenia, na podstawie którego będzie można przyznać punkty w kryterium „czas reakcji”. W przypadku niezłożenia oświadczenia (brak zaznaczenia odpowiedniego pola wyboru) oferta nie otrzyma w tym kryterium punktów (0,00 pkt) oraz Zamawiający uzna, że Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w czasie do 3 godzin włącznie od zgłoszenia wady przez Zamawiającego.

W przypadku złożenia oświadczenia ze wskazaniem więcej niż jednego czasu reakcji (zaznaczenie więcej niż jednego pola wyboru w druku OFERTA) Zamawiający do oceny punktowej przyjmie najdłuższy czas reakcji spośród zaznaczonych oraz uzna, że Wykonawca zobowiązuje się dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w tym czasie (tj. najdłuższym spośród zaznaczonych).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość**  **brutto [ zł ]**  **( D x E )** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** |
|  | **Baleron** ( zawartość mięsa wieprzowego min 80% ). Zawartość w 100g min: białko 14g, węglowodany 0,6g, tłuszcz 10g | kg | 30 |  |  |
|  | **Boczek świeży b/k.** Zawartość w 100g min: białko 10,1g, węglowodany 0g, tłuszcz 53g | kg | 50 |  |  |
|  | **Boczek wędzony b/k .** Zawartość w 100g min : białko 13,6 węglowodany 0,2 g, tłuszcz 22,5g | kg | 240 |  |  |
|  | **Frankfuterki wędzone w naturalnym jelicie .** Zawartość mięsa wieprzowego min 85% - mięso średnio rozdrobnione, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego**.** Zawartość w 100g min :białko 10,8g, węglowodany 0,3g, tłuszcz 17,3g | kg | 120 |  |  |
|  | **Kaszanka-krupniok .** Zawartość w 100g min: białko 18,7g, węglowodany 28,2g, tłuszcze 16,7g | kg | 130 |  |  |
|  | **Kiełbasa biała parzona.** Zawartość mięsa wieprzowego min 75% - mięso średnio rozdrobnione, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego**.** Zawartość w 100g min: białko 12g, węglowodany 1,4g, tłuszcz 19,5g | kg | 300 |  |  |
|  | **Kiełbasa kminkowa .** Zawartość mięsa wieprzowego min 80% - mięso grubo mielone, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego **.** Zawartość w 100g min : białko 25,1g, węglowodany 0g, tłuszcz 24,3g | kg | 180 |  |  |
|  | **Kiełbasa krakowska sucha .** Zawartość mięsa wieprzowego min 95% - mięso grubo mielone, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego**.** Zawartość w 100g min: białko 23g, węglowodany 0g, tłuszcz 9g | kg | 80 |  |  |
|  | **Kiełbasa śląska** (zawartość mięsa wieprzowego min 80% - mięso grubo mielone, nieodkostnione mechanicznie MOM. Zawartość w 100g min: białko 13,3g, węglowodany 2,2g, tłuszcz 19,2g | kg | 470 |  |  |
|  | **Kiełbasa śląska drobiowa** (zawartość mięsa drobiowego min 80% - mięso grubo mielone, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Zawartość w 100g min: białko 17,3g, węglowodany 0g, tłuszcz 14,4g | kg | 450 |  |  |
|  | **Kiełbasa tostowa .** Zawartość mięsa wieprzowego min 70% - mięso średnio mielone, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego**.** Zawartość w 100g min: białko 19,6g, węglowodany 0g, tłuszcz 18,9g | kg | 260 |  |  |
|  | **Kiełbasa wieprzowa szynkowa .** Zawartość mięsa wieprzowego min 85% - mięso średnio rozdrobnione, bez udziału mięsa mechanicznie rozdrobnionego**.** Zawartość w 100g min : białko 10,2g, węglowodany 0g, tłuszcz 29,3g | kg | 160 |  |  |
|  | **Kiełbasa żywiecka .** Zawartość mięsa wieprzowego min 95% - mięso grubo mielone, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego**.** Zawartość w 100g min: białko 17,9g, węglowodany 0g, tłuszcz 10g | kg | 180 |  |  |
|  | **Kości wędzone** | kg | 60 |  |  |
|  | **Indyk w galarecie** - zawartość mięsa z indyka min. 55% bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Żelatyna. Zawartość w 100g min: białko 11,3g, węglowodany 0,5g, tłuszcz 28,8g | kg | 70 |  |  |
|  | **Metka cebulowa .** Zawartość mięsa wieprzowego min 50% , min 10% mięsa wołowego i 40% tłuszczu wieprzowego - bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego**.** Zawartość w 100g min: białko 10g, węglowodany 5g, tłuszcz 45,5g | kg | 90 |  |  |
|  | **Mielonka drobiowa .** Zawartość mięsa drobiowego min 80% - mięso średnio rozdrobnione, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego**.** Zawartość w 100g min: białko 12,2g, węglowodany 3,3g, tłuszcz 20,5g | kg | 250 |  |  |
|  | **Parówkowa .** Zawartość mięsa wieprzowego min 75% - bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego**.** Zawartość w 100g min: białko 10,2g, węglowodany 0g, tłuszcze 29,3g | kg | 470 |  |  |
|  | **Pasztet drobiowy** w naturalnym jelicie- zawartość składników drobiowych min 51%. Zawartość w 100g min: białko 10,8g, węglowodany 3,8g, tłuszcz 21,6g | kg | 70 |  |  |
|  | **Pasztetowa** w naturalnym jelicie- zawartość składników wieprzowych min 51%. Zawartość w 100g min :białko 11,3g, węglowodany 3,9g, tłuszcz 32,1g | kg | 45 |  |  |
|  | **Polędwica drobiowa** - zawartość mięsa drobiowego min 75%. Zawartość w 100g min: białko 15,2g, węglow. 1,3g, tłuszcz 1,3g | kg | 250 |  |  |
|  | **Polędwica sopocka** - zawartość mięsa wieprzowego min 80%. Zawartość w 100g min: białko 18,2g, węglowodany 0,5g, tłuszcz 2,7g | kg | 140 |  |  |
|  | **Salceson ozorkowy.** Zawartość podrobów wieprzowych min 51%, grubo mielone, bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego**.** Zawartość w 100g min: białko 14g, węglowodany 1g, tłuszcze 37g | kg | 45 |  |  |
|  | **Serdelki drobiowe.** Zawartość mięsa drobiowego min 75% - bez udziału mięsa mechanicznie odkostnionego. Zawartość w 100g min: białko 11g, węglowodany 1,1, tłuszcze 28,9g | kg | 220 |  |  |
|  | **Szynka cygańska** (zawartość mięsa wieprzowego min 80% ). Zawartość w 100g min: białko16,7g, węglowodany 0g, tłuszcz 19,8g | kg | 140 |  |  |
|  | **Szynka dębicka** (zawartość mięsa wieprzowego min 82% ). Zawartość w 100g min: białko17,5g, węglowodany 0g, tłuszcz 5,4g | kg | 130 |  |  |
|  | **Szynka prasowana** (zawartość mięsa wieprzowego min 82% ). Zawartość w 100g min: białko16,7g, węglowodany 0g, tłuszcz 19,8g | kg | 130 |  |  |
|  | **Szynka tradycyjna wędzona** (zawartość mięsa wieprzowego min 85%). Zawartość w 100g min : białko16,7g, węglowodany 0g, tłuszcz 19,8g | kg | 140 |  |  |
|  | Wieprzowa łopatka b/k | kg | 400 |  |  |
|  | Wieprzowa słonina | kg | 100 |  |  |
|  | Wieprzowe rolada tradycyjna z farszem( mielone mięso wieprzowe, boczek wędzony, ogórek kiszony, cebula ) 200g | szt. | 280 |  |  |
|  | Wieprzowa wątroba | kg | 7 |  |  |
|  | Wieprzowe golonka | kg | 150 |  |  |
|  | Wieprzowe gulaszowe | kg | 400 |  |  |
|  | Wieprzowe żeberka mięsne pocięte w pasy szerokości 10cm | kg | 90 |  |  |
|  | Wieprzowy karczek b/k | kg | 340 |  |  |
|  | Wieprzowy schab b/k | kg | 320 |  |  |
|  | Wołowa pręga | kg | 80 |  |  |
|  | Wołowe rosołowe | kg | 60 |  |  |
|  | Razem: | x | x | x |  |

**UWAGA:**

**Wykonawca uzupełnia informacje dla tego zadania, na które składa ofertę.**

Powyższa cena obejmuje pełny zakres zamówienia określony w warunkach przedstawionych w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

1. Oświadczam, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w SWZ.
2. Oświadczam, że oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia **od 01.01.2022r. do 31.12.2022r**.
3. Oświadczam, że:
4. zapoznałem się ze SWZ i akceptuję wszystkie warunki w niej zawarte,
5. uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania   
   i złożenia niniejszej oferty,
6. przedmiot zamówienia wykonam (zaznaczyć właściwe: X):

sam

z udziałem podwykonawców

1. podwykonawcom zamierzam powierzyć następujące części zamówienia:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa części zamówienia** | **Nazwa podwykonawcy** |
|  |  |  |
|  |  |  |

(w przypadku nie wskazania udziału podwykonawców Zamawiający przyjmie, że całe zamówienie zostanie wykonane przez Wykonawcę, bez udziału Podwykonawcy)

1. zapoznałem się z Projektowanymi Postanowieniami Umowy, określonymi   
   w załączniku nr 3 do SWZ,
2. akceptuję warunki płatności określone przez Zamawiającego.
3. Potwierdzam, iż nie uczestniczę w innej ofercie dotyczącej tego samego postępowania.
4. W przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach zawartych w SWZ, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
5. Oświadczam na podstawie art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, że wskazane poniżej informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i w związku z niniejszym nie mogą być udostępnione, w szczególności innym uczestnikom postępowania.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *L.p.* | *Oznaczenie rodzaju (nazwy) informacji* | *Nazwa pliku* |
|  |  |  |
|  |  |  |

Wykazanie, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa: ………………………………………………………………………………………………..

W przypadku, gdy żadna z informacji zawartych w ofercie nie stanowi tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca nie wypełnia pkt 6

1. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*

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

**UWAGA:**

**DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYMPRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY UPRAWNIONE DO REPREZENTOWANIA WYKONAWCY I PRZEKAZAĆ ZAMAWIAJĄCEMU WRAZ Z DOKUMENTEM (-AMI) POTWIERDZAJĄCYMI PRAWO DO REPREZENTACJI WYKONAWCY PRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY PODPISUJĄCE OFERTĘ**

**Załącznik nr 1.2 do SWZ – Formularz oferty dla zadania nr 2**

**Zamawiający:** Miasto Rybnik

ul. Bolesława Chrobrego nr 2, 44-200 Rybnik

**Miasto Rybnik – Miejski Dom Pomocy Społecznej w Rybniku**

**Nazwa postępowania:**

Sukcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku z podziałem na części:

**Zadanie nr 2 – Zakup wraz z dostawą drobiu**

**Wykonawca:**

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

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

działając w imieniu i na rzecz: ………………………………………………………………………………………………….

(pena nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

Adres:…………………………………………………………………………………………...

Województwo:………………………………………………………………………………….

Kraj:…………………….……………………………………………………………………….

REGON: ……..................................................................................

NIP:……………………………………………………………………………………………...

tel.: …………………………………………………………………

adres skrzynki ePUAP: ……………………………………………….

adres e-mail:……………………………………………………………………………………

(na który Zamawiający ma przesyłać korespondencję)

Rodzaj przedsiębiorstwa, jakim jest Wykonawca (proszę zaznaczyć właściwą opcję)

Mikroprzedsiębiorstwo: TAK  NIE(\*)

Małe przedsiębiorstwo:  TAK  NIE(\*)

Średnie przedsiębiorstwo: TAK NIE(\*)

(\*) – zaznaczyć właściwe X

**UWAGA:** W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno.

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

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

Średnie przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które nie jest mikro przedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR. lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EURO.

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami specyfikacji warunków zamówienia:
   1. Dla zadania nr 2 za **cenę brutto** ............................................ zł. (słownie:……………………………………………………………………………)

w tym uwzględniono podatek VAT.

* 1. Oferowany przez nas **czas reakcji**, rozumiany jako termin dostawy właściwych artykułów żywnościowych, w przypadku dostarczenia towaru wadliwego, niezgodnego z zamówieniem wynosi:

**do 3 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 2 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 1 godziny włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

***Zaznaczyć właściwe pole*** *znakiem* *.* Punkty w kryterium „**czas reakcji”** (termin dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego od zgłoszenia wady przez Zamawiającego) zostaną przyznane tylko w przypadku złożenia przez Wykonawcę oświadczenia, na podstawie którego będzie można przyznać punkty w kryterium „czas reakcji”. W przypadku niezłożenia oświadczenia (brak zaznaczenia odpowiedniego pola wyboru) oferta nie otrzyma w tym kryterium punktów (0,00 pkt) oraz Zamawiający uzna, że Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w czasie do 3 godzin włącznie od zgłoszenia wady przez Zamawiającego.

W przypadku złożenia oświadczenia ze wskazaniem więcej niż jednego czasu reakcji (zaznaczenie więcej niż jednego pola wyboru w druku OFERTA) Zamawiający do oceny punktowej przyjmie najdłuższy czas reakcji spośród zaznaczonych oraz uzna, że Wykonawca zobowiązuje się dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w tym czasie (tj. najdłuższym spośród zaznaczonych).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość**  **brutto [ zł ]**  **( D x E )** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** |
|  | Ćwiartki tylne z kurczaka | kg | 1150 |  |  |
|  | Filet z indyka | kg | 250 |  |  |
|  | Filet z kurczaka | kg | 600 |  |  |
|  | Kurczak świeży | kg | 730 |  |  |
|  | Porcje rosołowe z kurczaka | kg | 500 |  |  |
|  | Skrzydła z indyka | kg | 500 |  |  |
|  | Stek z kurczaka bez kosci i bez skóry | kg | 110 |  |  |
|  | Wątroba z indyka | kg | 180 |  |  |
|  | Razem: | x | x | x |  |

**UWAGA:**

**Wykonawca uzupełnia informacje dla tego zadania, na które składa ofertę.**

Powyższa cena obejmuje pełny zakres zamówienia określony w warunkach przedstawionych w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

1. Oświadczam, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w SWZ.
2. Oświadczam, że oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia **od dnia 01.01.2022r. do 31.12.2022r**.
3. Oświadczam, że:
4. zapoznałem się ze SWZ i akceptuję wszystkie warunki w niej zawarte,
5. uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania   
   i złożenia niniejszej oferty,
6. przedmiot zamówienia wykonam (zaznaczyć właściwe: X):

sam

z udziałem podwykonawców

1. podwykonawcom zamierzam powierzyć następujące części zamówienia:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa części zamówienia** | **Nazwa podwykonawcy** |
|  |  |  |
|  |  |  |

(w przypadku nie wskazania udziału podwykonawców Zamawiający przyjmie, że całe zamówienie zostanie wykonane przez Wykonawcę, bez udziału Podwykonawcy)

1. zapoznałem się z Projektowanymi Postanowieniami Umowy, określonymi   
   w załączniku nr 3 do SWZ,
2. akceptuję warunki płatności określone przez Zamawiającego.
3. Potwierdzam, iż nie uczestniczę w innej ofercie dotyczącej tego samego postępowania.
4. W przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach zawartych w SWZ, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
5. Oświadczam na podstawie art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, że wskazane poniżej informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i w związku z niniejszym nie mogą być udostępnione, w szczególności innym uczestnikom postępowania.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *L.p.* | *Oznaczenie rodzaju (nazwy) informacji* | *Nazwa pliku* |
|  |  |  |
|  |  |  |

Wykazanie, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa: ………………………………………………………………………………………………..

W przypadku, gdy żadna z informacji zawartych w ofercie nie stanowi tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca nie wypełnia pkt 6

1. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*

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

**UWAGA:**

**DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYMPRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY UPRAWNIONE DO REPREZENTOWANIA WYKONAWCY I PRZEKAZAĆ ZAMAWIAJĄCEMU WRAZ Z DOKUMENTEM (-AMI) POTWIERDZAJĄCYMI PRAWO DO REPREZENTACJI WYKONAWCY PRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY PODPISUJĄCE OFERTĘ**

**Załącznik nr 1.3 do SWZ – Formularz oferty dla zadania nr 3**

**Zamawiający:** Miasto Rybnik

ul. Bolesława Chrobrego nr 2, 44-200 Rybnik

**Miasto Rybnik – Miejski Dom Pomocy Społecznej w Rybniku**

**Nazwa postępowania:**

Sukcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku z podziałem na części:

**Zadanie nr 3 – Zakup wraz z dostawą różnych produktów spożywczych**

**Wykonawca:**

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

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

działając w imieniu i na rzecz: ………………………………………………………………………………………………….

(pena nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

Adres:…………………………………………………………………………………………...

Województwo:………………………………………………………………………………….

Kraj:…………………….……………………………………………………………………….

REGON: ……..................................................................................

NIP:……………………………………………………………………………………………...

tel.: …………………………………………………………………

adres skrzynki ePUAP: ……………………………………………….

adres e-mail:……………………………………………………………………………………

(na który Zamawiający ma przesyłać korespondencję)

Rodzaj przedsiębiorstwa, jakim jest Wykonawca (proszę zaznaczyć właściwą opcję)

Mikroprzedsiębiorstwo: TAK  NIE(\*)

Małe przedsiębiorstwo:  TAK  NIE(\*)

Średnie przedsiębiorstwo: TAK NIE(\*)

(\*) – zaznaczyć właściwe X

**UWAGA:** W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno.

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

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

Średnie przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które nie jest mikro przedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR. lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EURO.

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami specyfikacji warunków zamówienia:
   1. Dla zadania nr 3 za **cenę brutto** ............................................ zł. (słownie:…………………………………………………………………………...)

w tym uwzględniono podatek VAT

1. Oferowany przez nas **czas reakcji**, rozumiany jako termin dostawy właściwych artykułów żywnościowych, w przypadku dostarczenia towaru wadliwego, niezgodnego z zamówieniem wynosi:

**do 3 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 2 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 1 godziny włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

***Zaznaczyć właściwe pole*** *znakiem* *.* Punkty w kryterium „**czas reakcji”** (termin dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego od zgłoszenia wady przez Zamawiającego) zostaną przyznane tylko w przypadku złożenia przez Wykonawcę oświadczenia, na podstawie którego będzie można przyznać punkty w kryterium „czas reakcji”. W przypadku niezłożenia oświadczenia (brak zaznaczenia odpowiedniego pola wyboru) oferta nie otrzyma w tym kryterium punktów (0,00 pkt) oraz Zamawiający uzna, że Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w czasie do 3 godzin włącznie od zgłoszenia wady przez Zamawiającego.

W przypadku złożenia oświadczenia ze wskazaniem więcej niż jednego czasu reakcji (zaznaczenie więcej niż jednego pola wyboru w druku OFERTA) Zamawiający do oceny punktowej przyjmie najdłuższy czas reakcji spośród zaznaczonych oraz uzna, że Wykonawca zobowiązuje się dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w tym czasie (tj. najdłuższym spośród zaznaczonych).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość**  **brutto [ zł ]**  **( D x E )** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** |
|  | **Aromat do ciasta migdałowy 10ml** | szt. | 5 |  |  |
|  | **Bazylia 50g** Skład: bazylia bez konserwantów | szt. | 40 |  |  |
|  | **Biszkopty 120g .** Skład: mąka pszenna, jaja, cukier inwertowany, skrobia ziemniaczana, emulgatory**.** Zawartość w 100g produktu min: białko 10,9g, węglowodany 71,1g, tłuszcz 4,6g | szt. | 600 |  |  |
|  | **Biszkopty z owocową galaretką oblane czekoladą 147g .** Skład: min. galaretki 53%w tym koncentrat owocowy 1,5 % co najmniej 15% czekolada**.** Zawartość w 100g produktu min: białko 3,9g, węglowodany 71g, tłuszcz 7,3g | szt. | 150 |  |  |
|  | **Brzoskwinia w puszcze 850ml-** połówki brzoskwiń w lekkim syropie Skład: brzoskwinia , woda , cukier . Zawartość w 100g: białko 0,3g, węglowodany 16,9g, tłuszcz 0,1g | szt. | 180 |  |  |
|  | **Budyń b/c 40g waniliowy .** Skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik (karoteny), ekstrakt wanilii, **bez sztucznych barwników** | szt. | 502 |  |  |
|  | **Budyń z cukrem 60g waniliowy.** Skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik naturalny (karoteny), ekstrakt wanilii, **bez sztucznych barwników** | szt. | 900 |  |  |
|  | **Chrzan pasteryzowany na bazie kwasku cytrynowego - słoik 175g** | szt. | 150 |  |  |
|  | **Ciastka maślane bez dodatku cukru 125g .** Skład: mąka pszenna, tłuszcz roślinny utwardzony, skrobia ziemniaczana, substancje słodzące, masło (min.5 %) żółtko, jajko w proszku, sól, substancje spulchniające, aromat, barwniki | szt. | 750 |  |  |
|  | **Cukier wanilinowy 32g** | szt. | 215 |  |  |
|  | **Curry 20g bez konserwantów**  Skład : mieszanka przypraw bio: kurkuma – 16,2%, kolendra 15,9%, kozieradka 15,9%, czosnek granulowany, kmin rzymski, gorczyca biała, cynamon, imbir, papryka słodka, gałka muszkatołowa, chili, sól | szt. | 40 |  |  |
|  | **Cynamon mielony 20g** Skład: mielony cynamon bio | szt. | 35 |  |  |
|  | **Czekolada bez cukru 100g .** Skład: substancje słodzące, mleko w proszku pełne, tłuszcz i miazga kakaowa, emulgatory, aromaty, masa kakaowa min.36% | szt. | 488 |  |  |
|  | **Czekolada pełnomleczna twarda 100g .** Skład: cukier, mleko pełne w proszku, miazga kakaowa, tłuszcz roślinny, serwatka, masa kakaowa w czekoladzie min. 25% | szt. | 906 |  |  |
|  | **Czosnek mielony 20g** Skład : 100% czosnek mielony, bez konserwantów | szt. | 10 |  |  |
|  | **Daktyle suszone 125-200g** | op. | 2 |  |  |
|  | **Deser dla dzieci 125g**, bez dodatku cukru, bezglutenowy, z witaminą C. Zawartość w 100g produktu min: białko 0,40g, węglowodany 15,2g, tłuszcze 0,2g | szt. | 600 |  |  |
|  | **Dżem b/c - słodzony fruktozą** (minimum 45g owoców /100g dżemu) **słoiki 240g**- różne smaki zawartość w 100g produktu min : białko 0,3g, węglowodany 30g, tłuszcz 0,2g | szt. | 950 |  |  |
|  | **Dżem niskosłodzonyróżne smaki 280g** (co najmniej na 40g owoców/100g dżemu, 35g cukru/100g produktu). Zawartość w 100g produktu min: białko 0,1g, węglowodany 35,2g, tłuszcz 0,10g | szt. | 570 |  |  |
|  | **Fasolka czerwona w puszce 400g** | szt. | 1 |  |  |
|  | **Fasolka szparagowa konserwowa 900ml** | szt. | 24 |  |  |
|  | **Galaretka owocowa w proszku 90g różne smaki** skład : cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, ekstrakt z czarnej marchwi i hibiskusa, barwnik (karoteny), **bez sztucznych barwników** | szt. | 803 |  |  |
|  | **Gałka muszkatołowa mielona** | szt. | 10 |  |  |
|  | **Gorczyca 25g** | szt. | 10 |  |  |
|  | **Goździki 10g** | szt. | 4 |  |  |
|  | **Groszek konserwowy 400g** | szt. | 251 |  |  |
|  | **Herbata czarna ekspresowa.** (skład: mieszanka czarnych herbat), okrągłe torebki 1,5g 100szt w opakowaniu | op. | 580 |  |  |
|  | **Herbata owocowa ekspresowa o smaku malinowym,** torebki 2g 20szt  w opakowaniu (skład: owoc malinowy min.0,5%, kwiat hibiskusa, jabłko, owoc dzikiej róży, aromaty owocu bzu czarnego) | op. | 80 |  |  |
|  | Imbir mielony 15g | szt. | 11 |  |  |
|  | **Kakao ciemne 150g** . Skład : kakao odtłuszczone 100% | szt. | 52 |  |  |
|  | **Kawa naturalna op. 400-500g** - 100% ziaren kawy arabiki | kg | 105 |  |  |
|  | **Kawa rozpuszczalna naturalna słoik 200g** ( 100% kawy naturalnej arabiki) | szt. | 12 |  |  |
|  | **Kawa zbożowa 250g** . Skład: żyto, jęczmień, cykoria, burak cukrowy - prażony | szt. | 120 |  |  |
|  | **Kawa zbożowa rozpuszczalna 150g .** Skład: zboża min.72% (jęczmień, żyto, cykoria, burak cukrowy prażony) | szt. | 120 |  |  |
|  | **Ketchup łagodny 480g.** Skład: pomidory (198g na 100g ketchupu) , cukier, ocet, sól, skrobia modyfikowana, aromat naturalny, bez konserwantów | szt. | 110 |  |  |
|  | **Kisiel b/c 40g** Skład: skrobia ziemniaczana, truskawki liofilizowane 4,1%, naturalny aromat, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, naturalne barwnik,  **bez sztucznych barwników** | szt. | 400 |  |  |
|  | **Kisiel z cukrem 77g** Skład:cukier, skrobia ziemniaczana, truskawki liofilizowane 4,1%, naturalny aromat, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, naturalne barwnik, **bez sztucznych barwników** | szt. | 800 |  |  |
|  | **Kminek mielony 20g, bez konserwantów** | szt. | 40 |  |  |
|  | **Kokos wiórki 200g** | szt. | 2 |  |  |
|  | **Kompot agrestowy 0,9l** | szt. | 20 |  |  |
|  | **Koncentrat barszczu z buraków ćwikłowych 330ml**(Skład: woda, zagęszczony sok z buraków ćwikłowych min 14%, cukier, sól, ocet spirytusowy, kwas cytrynowy, regulator kwasowości, przeciwutleniacz kwas askorbinowy, przyprawy aromatyczne) | szt. | 150 |  |  |
|  | **Koncentrat pomidorowy 900g** (min 30% z świeżych pomidorów, bez dodatków) | szt. | 200 |  |  |
|  | **Kruchy wafelek z kremem kakaowym 50g** - oblany czekoladą min.49,7% (min.30,7% czekolada, zawartość masy kakaowej min 43%) | szt. | 1000 |  |  |
|  | **Kukurydza konserwowa 390- 400g** | szt. | 25 |  |  |
|  | **Kurkuma 20g, bez konserwantów** | szt. | 1 |  |  |
|  | **Kwasek cytrynowy 50g** | szt. | 120 |  |  |
|  | **Liść laurowy 7g** | szt. | 30 |  |  |
|  | **Lubczyk 30g, bez konserwantów** | szt. | 50 |  |  |
|  | **Magi w płynie 1litr opakowanie szklane** Skład: woda, sól, cukier, ocet spirytusowy, ekstrakt lubczyku, ekstrakt drożdżowy, aromaty **bez wzmacniacza smaku (glutaminian monosodowy)** | szt. | 190 |  |  |
|  | **Majeranek 10g, bez konserwantów** | szt. | 220 |  |  |
|  | **Majonez – słoik 310ml .** Skład : olej roślinny min 80%, woda, musztarda, gorczyca cukier, sól, jajko kurze 4,3%, stabilizatory guma guar, guma ksantenowa | szt. | 2 |  |  |
|  | **Majonez – słoik 835ml .** Skład : olej roślinny min 80%, woda, musztarda, gorczyca cukier, sól, jajko kurze 4,3%, stabilizatory guma guar, guma ksantenowa | szt. | 104 |  |  |
|  | **Mak- luz** | kg | 8 |  |  |
|  | **Mieszanka cukierków czekoladowych - różne smaki.** Skład: czekolada (miazga czekoladowa min18,50%, cukier, tłuszcz roślinny, emulgator sojowy | kg | 50 |  |  |
|  | **Migdały płatki** - luz | kg | 6 |  |  |
|  | **Miód wielokwiatowy naturalny** pochodzący z krajów członkowskich UE – słoik 1kg | szt. | 50 |  |  |
|  | **Morele suszone- luz** | kg | 7 |  |  |
|  | **Musztarda stołowa 210g .** Skład : gorczyca, ocet, woda, sól, cukier, kwasek cytrynowy, przyprawy naturalne, kurkuma | szt. | 440 |  |  |
|  | **Ocet spirytusowy min**. 10% 0,5l | szt. | 130 |  |  |
|  | **Ogórki konserwowe 870g.** skład: ogórek, ocet spirytusowy 10%, cukier, gorczyca, sól, przyprawy naturalne | szt. | 81 |  |  |
|  | **Olej rzepakowy rafinowany z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno 1l** | szt. | 608 |  |  |
|  | **Olej rzepakowy rafinowany z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno 0,5l** | szt. | 50 |  |  |
|  | **Orzechy włoskie łuskane -luz** | kg | 6 |  |  |
|  | **Orzechy włoskie łuskane op. 100g** | szt. | 5 |  |  |
|  | **Owoce prażone słoik 900g .** Skład: min jabłko 70%, brzoskwinia min 15%, cukier, skrobia modyfikowana, substancja zagęszczająca, kwas cytrynowy, kwas askorbinowy, aromat | szt. | 45 |  |  |
|  | **Owoce suszone (jabłka ) - luz** | kg | 10 |  |  |
|  | **Papryka konserwowa 900g** . skład: papryka czerwona, cukier, ocet spirytusowy 10%, sól, gorczyca | szt. | 72 |  |  |
|  | **Papryka ostra mielona 20g,** bez konserwantó**w** | szt. | 1 |  |  |
|  | **Papryka słodka mielona 20g,** bez konserwantów | szt. | 181 |  |  |
|  | **Papryka wędzona słodka mielona 50g,** bez konserwantów | szt. | 60 |  |  |
|  | **Passata pomidorowa 500-680 ml** | szt. | 2 |  |  |
|  | **Pasztet drobiowy 50g.** Skład: mięso z kurcząt min 38,4% tłuszcz roślinny, wątroba z kurcząt, sól, mleko w proszku, białko sojowe, kasza manna, przyprawy, bez konserwantów i glutaminianu sodu | szt. | 460 |  |  |
|  | **Pasztet drobiowy 90g.** Skład: surowce drobiowe co najmniej 34%,woda, tłuszcz wieprzowy 13%, mąka pszenna, białko sojowe, sól, przyprawy, regulator kwasowości, emulgatory | szt. | 1400 |  |  |
|  | **Pieczarki marynowane 900ml .** skład: pieczarka, ocet spirytusowy, sól, | szt. | 32 |  |  |
|  | **Pieprz czarny mielony 20g** | szt. | 451 |  |  |
|  | **Pierniczki nadziewane w czekoladzie 150g** (nadzienie co najmniej 29%, czekolada min.17%) | szt. | 140 |  |  |
|  | **Podgrzybek suszony 40g**, kraj pochodzenia Polska | szt. | 30 |  |  |
|  | **Powidła śliwkowe węgierkowe 300g** (min160g owoców /100g wyrobu , cukier 54g/100g) | szt. | 551 |  |  |
|  | **Proszek do pieczenia 36g** | szt. | 177 |  |  |
|  | **Przyprawa do bigosu 20g,** bez konserwantów  Skład :mieszanka przypraw : papryka słodka, majeranek, cebula, cukier, gorczyca, kurkuma, jałowiec, pieprz czarnymielony, chili, liść laurowy, ziele angielskie, czosnek, kolendra, kminek, sól | szt. | 15 |  |  |
|  | **Przyprawa do drobiu 20g,** bez konserwantów  Skład: mieszanka przypraw: papryka słodka, papryka ostra, chili, czosnek, imbir, pieprz czarny mielony, majeranek | szt. | 90 |  |  |
|  | **Przyprawa do piernika 20g**, bez konserwantów. Skład: mieszanka przypraw, gałka muszkatołowa, cynamon, imbir | szt. | 7 |  |  |
|  | **Przyprawa warzywna 1kg,** bez konserwantów.  Skład : mieszanka warzyw suszonych : marchew 15%, Pasternak, kapusta biała, pietruszka, cebula, seler, papryka słodka, cukier, sól | kg | 50 |  |  |
|  | **Rodzynki sułtańskie** -luz | kg | 10 |  |  |
|  | **Seler paski cięty w octowej zalewie 900ml** | szt. | 12 |  |  |
|  | **Siemię lniane mielone 500g** | szt. | 130 |  |  |
|  | **Śliwka suszona kalifornijska** - luz | kg | 20 |  |  |
|  | **Śliwka w kompocie** 900g | szt. | 30 |  |  |
|  | **Słodzik niskokaloryczny w pudrze 150g. Skład:** erytrytol 99,5%.Zawartość w 100g produktu min: węglowodany 99,50%, tłuszcz 0%, białko 0% | szt. | 20 |  |  |
|  | **Soda oczyszczona 70g** | szt. | 2 |  |  |
|  | **Sok jabłkowy 1L** | szt. | 2 |  |  |
|  | **Sok owocowo- warzywny przecierowy 300-330ml .** Skład: przecier warzywny i soki min 55%,woda cukier, kwasek cytrynowy, wzbogacony witaminą C | szt. | 1400 |  |  |
|  | **Sok wieloowocowy 1L**, o obniżonej wartości energetycznej light wyprodukowany z zagęszczonego soku owocowego pasteryzowanego min 40%, bez środków konserwujących, bez dodatku cukru . Zawartość w 100ml soku min: białko 0,40g, węglowodany 10g, tłuszcz 0,3g | szt. | 60 |  |  |
|  | **Sos do pieczeni ciemny 30g .** Skład: co najmniej 2,7% warzywa suszone, skrobia ziemniaczana i modyfikowana, mąka pszenna, aromaty, tłuszcze roślin utwardzonych, przyprawy, koncentrat pomidorowy suszony, mąka ryżowa | szt. | 80 |  |  |
|  | **Sos do spagetti 40g** (min.40% suszonych pomidorów, co najmniej 9% koncentratu pomidorowego) | szt. | 100 |  |  |
|  | **Sos sałatkowy 0,9g różne smaki** | szt. | 600 |  |  |
|  | **Suchary b/c 225g .** Skład: mąka pszenna, tłuszcz roślinny utwardzony, serwatka w proszku, emulgator – lecytyna sojowa, mąka sojowa, przeciw utleniacz kwas askorbinowy. Zawartość w 100g produktu min: białko 1,3g, węglowodany7,5g, tłuszcze 0,7g | szt. | 750 |  |  |
|  | **Syrop wysoko słodzony 430ml.** Skład: syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, woda, zagęszczony sok malinowy min 0,32%, koncentraty: czarna porzeczka, marchew, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, barwnik karmel, aromat) **.** Zawartość w 100ml syropu min: białko 0,1g, węglowodany 84g, tłuszcz 0,1g | szt. | 100 |  |  |
|  | **Wafle - różne smaki 80g .** Skład: mąka pszenna, tłuszcz roślinny utwardzony, cukier, serwatka w proszku, mleko w proszku, skrobia, olej roślinny, sól, aromat smakowy, emulgatory, substancje spulchniające | szt. | 950 |  |  |
|  | **Wafle bez dodatku cukru słodzone fruktozą 110g**. Skład: mąka pszenna, tłuszcz roślinny utwardzony, mleko w proszku odtłuszczone, serwatka w proszku substancje słodzące malitol, chrupki kukurydziane, skrobia ziemniaczana, lecytyna sojowa, sól, aromaty. Zawartość w 100g produktu min: białko 9,7g, węglowodany 48g, tłuszcze 28g | szt. | 600 |  |  |
|  | **Zaprawa cytrynowa 1L .** Skład: sok cytrynowy min. 40% z soku zagęszczonego kwasku cytrynowego, aromat naturalny, woda | szt. | 70 |  |  |
|  | **Żelatyna 50g** | szt. | 80 |  |  |
|  | **Ziele angielskie 15g** | szt. | 30 |  |  |
|  | **Zioła prowansalskie** 10g, bez konserwantów. Skład : mieszanka przypraw : bazylia, oregano, cząber, majeranek, tymianek, pietruszka nać, rozmaryn, szałwia, mięta | szt. | 40 |  |  |
|  | **Razem** | x | x | x |  |

**UWAGA:**

**Wykonawca uzupełnia informacje dla tego zadania, na które składa ofertę.**

Powyższa cena obejmuje pełny zakres zamówienia określony w warunkach przedstawionych w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

1. Oświadczam, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w SWZ.
2. Oświadczam, że oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia **od 01.01.2022r. do 31.12.2022r**.
3. Oświadczam, że:
4. zapoznałem się ze SWZ i akceptuję wszystkie warunki w niej zawarte,
5. uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania   
   i złożenia niniejszej oferty,
6. przedmiot zamówienia wykonam (zaznaczyć właściwe: X):

sam

z udziałem podwykonawców

1. podwykonawcom zamierzam powierzyć następujące części zamówienia:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa części zamówienia** | **Nazwa podwykonawcy** |
|  |  |  |
|  |  |  |

(w przypadku nie wskazania udziału podwykonawców Zamawiający przyjmie, że całe zamówienie zostanie wykonane przez Wykonawcę, bez udziału Podwykonawcy)

1. zapoznałem się z Projektowanymi Postanowieniami Umowy, określonymi   
   w załączniku nr 3 do SWZ,
2. akceptuję warunki płatności określone przez Zamawiającego.
3. Potwierdzam, iż nie uczestniczę w innej ofercie dotyczącej tego samego postępowania.
4. W przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach zawartych w SWZ, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
5. Oświadczam na podstawie art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, że wskazane poniżej informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i w związku z niniejszym nie mogą być udostępnione, w szczególności innym uczestnikom postępowania.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *L.p.* | *Oznaczenie rodzaju (nazwy) informacji* | *Nazwa pliku* |
|  |  |  |
|  |  |  |

Wykazanie, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa: ………………………………………………………………………………………………..

W przypadku, gdy żadna z informacji zawartych w ofercie nie stanowi tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca nie wypełnia pkt 6

1. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*

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

**UWAGA:**

**DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYMPRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY UPRAWNIONE DO REPREZENTOWANIA WYKONAWCY I PRZEKAZAĆ ZAMAWIAJĄCEMU WRAZ Z DOKUMENTEM (-AMI) POTWIERDZAJĄCYMI PRAWO DO REPREZENTACJI WYKONAWCY PRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY PODPISUJĄCE OFERTĘ**

**Załącznik nr 1.4 do SWZ – Formularz oferty dla zadania nr 4**

**Zamawiający:** Miasto Rybnik

ul. Bolesława Chrobrego nr 2, 44-200 Rybnik

**Miasto Rybnik – Miejski Dom Pomocy Społecznej w Rybniku**

**Nazwa postępowania:**

Sukcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku z podziałem na części

**Zadanie nr 4 – Zakup wraz z dostawą artykułów sypkich**

**Wykonawca:**

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

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

działając w imieniu i na rzecz: ………………………………………………………………………………………………….

(pena nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

Adres:…………………………………………………………………………………………...

Województwo:………………………………………………………………………………….

Kraj:…………………….……………………………………………………………………….

REGON: ……..................................................................................

NIP:……………………………………………………………………………………………...

tel.: …………………………………………………………………

adres skrzynki ePUAP: ……………………………………………….

adres e-mail:……………………………………………………………………………………

(na który Zamawiający ma przesyłać korespondencję)

Rodzaj przedsiębiorstwa, jakim jest Wykonawca (proszę zaznaczyć właściwą opcję)

Mikroprzedsiębiorstwo: TAK  NIE(\*)

Małe przedsiębiorstwo:  TAK  NIE(\*)

Średnie przedsiębiorstwo: TAK NIE(\*)

(\*) – zaznaczyć właściwe X

**UWAGA:** W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno.

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

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

Średnie przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które nie jest mikro przedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR. lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EURO.

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami specyfikacji warunków zamówienia:
   1. Dla zadania nr 4 za **cenę brutto** ............................................ zł. (słownie:……………………………………………………………………….…..)

w tym uwzględniono podatek VAT

* 1. Oferowany przez nas **czas reakcji**, rozumiany jako termin dostawy właściwych artykułów żywnościowych, w przypadku dostarczenia towaru wadliwego, niezgodnego z zamówieniem wynosi:

**do 3 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 2 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 1 godziny włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

***Zaznaczyć właściwe pole*** *znakiem* *.* Punkty w kryterium „**czas reakcji”** (termin dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego od zgłoszenia wady przez Zamawiającego) zostaną przyznane tylko w przypadku złożenia przez Wykonawcę oświadczenia, na podstawie którego będzie można przyznać punkty w kryterium „czas reakcji”. W przypadku niezłożenia oświadczenia (brak zaznaczenia odpowiedniego pola wyboru) oferta nie otrzyma w tym kryterium punktów (0,00 pkt) oraz Zamawiający uzna, że Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w czasie do 3 godzin włącznie od zgłoszenia wady przez Zamawiającego.

W przypadku złożenia oświadczenia ze wskazaniem więcej niż jednego czasu reakcji (zaznaczenie więcej niż jednego pola wyboru w druku OFERTA) Zamawiający do oceny punktowej przyjmie najdłuższy czas reakcji spośród zaznaczonych oraz uzna, że Wykonawca zobowiązuje się dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w tym czasie (tj. najdłuższym spośród zaznaczonych).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość**  **brutto [ zł ]**  **( D x E )** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** |
|  | **Cukier** 1000g | kg | 2207 |  |  |
|  | **Cukier puder** 400g | szt. | 20 |  |  |
|  | **Cukier trzcinowy 500g** | szt. | 1 |  |  |
|  | **Kasza gryczana** 1000g | kg | 70 |  |  |
|  | **Kasza gryczana niepalona 1000g** | kg | 20 |  |  |
|  | **Kasza jaglana 1000g** | kg | 20 |  |  |
|  | **Kasza jaglana 350-400g** | op. | 2 |  |  |
|  | **Kasza Kus-kus** 250-500g | kg | 130 |  |  |
|  | **Kasza manna** 1000g | kg | 550 |  |  |
|  | **Kasza mazurska** 1000g | kg | 200 |  |  |
|  | **Kaszka ryżowa 230g Skład:** mleko modyfikowane48%, (odmineralizowana serwatka w proszku)odtłuszczone mleko w proszku, oleje roślinne palmowy, rzepakowy, kokosowy, słonecznikowy, lecytyna sojowa, mąka ryżowa 40%, cukier, owoce 3,8%, witaminy i sł. mineralne C, E, tiamina, B1, B6, biotyna, wapń, żelazo, jod, moltadekstryna, aromat naturalny | szt. | 420 |  |  |
|  | **Mąka krupczatka** | kg | 1 |  |  |
|  | **Mąka na żurek** 1000g | kg | 12 |  |  |
|  | **Mąka pszenna typ 500** wrocławska 1000g | kg | 649 |  |  |
|  | **Mąka ziemniaczana 1000g** | kg | 81 |  |  |
|  | **Makaron - muszla 500g .** Skład: mąka durum (semolina), woda **.** Zawartość w 100g makaronu min: białko 10,2g, węglowodany 72,8g, tłuszcz 1,3g | kg | 200 |  |  |
|  | **Makaron - świdry 500g .** Skład: mąka durum (semolina), woda źródlana, witamina A **.** Zawartość w 100g makaronu min: białko 10,2g, węglowodany 72,8g, tłuszcz 1,3g | kg | 200 |  |  |
|  | **Makaron 500g - łazanki .** Skład: mąka durum (semolina), woda źródlana, witamina A**.** Zawartość w 100g makaronu min: białko 10,2g, węglowodany 72,8g, tłuszcz 1,3g | kg | 80 |  |  |
|  | **Makaron -nitka 500g.** Skład: mąka durum (semolina),woda**.** Zawartość w 100g makaronu min: białko 10,2g, węglowodany 72,8g, tłuszcz 1,3g | kg | 190 |  |  |
|  | **Płatki kukurydziane 500g.** Skład : min grys kukurydziany 87%, cukier, ekstrakt słodowy, sól | kg | 80 |  |  |
|  | **Płatki owsiane 500g** | kg | 72 |  |  |
|  | **Płatki ryżowe błyskawiczne 200-500g .** Zawartość w 100g produktu min: białko 6,7g, węglowodany 76,5g, tłuszcz 0,7g | kg | 250 |  |  |
|  | **Ryż** 1000g | kg | 270 |  |  |
|  | **Ryż paraboliczny 100g** | kg | 80 |  |  |
|  | **Sól jodowana** 1000g | kg | 373 |  |  |
|  | **Zacierka makaronowa 250g .** Skład: mąka pszenna makaronowa, 2 jajka/1kg mąki, woda. Kurkuma**.** Zawartość w 100g produktu min : białko 11,7g, węglowodany 81,1g, tłuszcz 1,4g | szt. | 600 |  |  |
|  | **Razem** | x | x | x |  |

**UWAGA:**

**Wykonawca uzupełnia informacje dla tego zadania, na które składa ofertę.**

Powyższa cena obejmuje pełny zakres zamówienia określony w warunkach przedstawionych w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

1. Oświadczam, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w SWZ.
2. Oświadczam, że oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia **od 01.01.2022r. do 31.12.2022r**.
3. Oświadczam, że:
4. zapoznałem się ze SWZ i akceptuję wszystkie warunki w niej zawarte,
5. uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania   
   i złożenia niniejszej oferty,
6. przedmiot zamówienia wykonam (zaznaczyć właściwe: X):

sam

z udziałem podwykonawców

1. podwykonawcom zamierzam powierzyć następujące części zamówienia:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa części zamówienia** | **Nazwa podwykonawcy** |
|  |  |  |
|  |  |  |

(w przypadku nie wskazania udziału podwykonawców Zamawiający przyjmie, że całe zamówienie zostanie wykonane przez Wykonawcę, bez udziału Podwykonawcy)

1. zapoznałem się z Projektowanymi Postanowieniami Umowy, określonymi   
   w załączniku nr 3 do SWZ,
2. akceptuję warunki płatności określone przez Zamawiającego.
3. Potwierdzam, iż nie uczestniczę w innej ofercie dotyczącej tego samego postępowania.
4. W przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach zawartych w SWZ, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
5. Oświadczam na podstawie art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, że wskazane poniżej informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i w związku z niniejszym nie mogą być udostępnione, w szczególności innym uczestnikom postępowania.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *L.p.* | *Oznaczenie rodzaju (nazwy) informacji* | *Nazwa pliku* |
|  |  |  |
|  |  |  |

Wykazanie, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa: ………………………………………………………………………………………………..

W przypadku, gdy żadna z informacji zawartych w ofercie nie stanowi tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca nie wypełnia pkt 6

1. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*

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

**UWAGA:**

**DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYMPRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY UPRAWNIONE DO REPREZENTOWANIA WYKONAWCY I PRZEKAZAĆ ZAMAWIAJĄCEMU WRAZ Z DOKUMENTEM (-AMI) POTWIERDZAJĄCYMI PRAWO DO REPREZENTACJI WYKONAWCY PRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY PODPISUJĄCE OFERTĘ**

**Załącznik nr 1.5 do SWZ – Formularz oferty dla zadania nr 5**

**Zamawiający:** Miasto Rybnik

ul. Bolesława Chrobrego nr 2, 44-200 Rybnik

**Miasto Rybnik – Miejski Dom Pomocy Społecznej w Rybniku**

**Nazwa postępowania:**

Sukcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku

**Zadanie nr 5 - Zakup wraz z dostawą produktów mleczarskich**

**Wykonawca:**

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

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

działając w imieniu i na rzecz: ………………………………………………………………………………………………….

(pena nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

Adres:…………………………………………………………………………………………...

Województwo:………………………………………………………………………………….

Kraj:…………………….……………………………………………………………………….

REGON: ……..................................................................................

NIP:……………………………………………………………………………………………...

tel.: …………………………………………………………………

adres skrzynki ePUAP: ……………………………………………….

adres e-mail:……………………………………………………………………………………

(na który Zamawiający ma przesyłać korespondencję)

Rodzaj przedsiębiorstwa, jakim jest Wykonawca (proszę zaznaczyć właściwą opcję)

Mikroprzedsiębiorstwo: TAK  NIE(\*)

Małe przedsiębiorstwo:  TAK  NIE(\*)

Średnie przedsiębiorstwo: TAK NIE(\*)

(\*) – zaznaczyć właściwe X

**UWAGA:**W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno.

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

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

Średnie przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które nie jest mikro przedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR. lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EURO.

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami specyfikacji warunków zamówienia:
   1. Dla zadania nr 5 za **cenę brutto** ............................................ zł. (słownie:……………………………………………………………………….…..)

w tym uwzględniono podatek VAT.

* 1. Oferowany przez nas **czas reakcji**, rozumiany jako termin dostawy właściwych artykułów żywnościowych, w przypadku dostarczenia towaru wadliwego, niezgodnego z zamówieniem wynosi:

**do 3 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 2 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 1 godziny włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

***Zaznaczyć właściwe pole*** *znakiem* *.* Punkty w kryterium „**czas reakcji”** (termin dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego od zgłoszenia wady przez Zamawiającego) zostaną przyznane tylko w przypadku złożenia przez Wykonawcę oświadczenia, na podstawie którego będzie można przyznać punkty w kryterium „czas reakcji”. W przypadku niezłożenia oświadczenia (brak zaznaczenia odpowiedniego pola wyboru) oferta nie otrzyma w tym kryterium punktów (0,00 pkt) oraz Zamawiający uzna, że Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w czasie do 3 godzin włącznie od zgłoszenia wady przez Zamawiającego.

W przypadku złożenia oświadczenia ze wskazaniem więcej niż jednego czasu reakcji (zaznaczenie więcej niż jednego pola wyboru w druku OFERTA) Zamawiający do oceny punktowej przyjmie najdłuższy czas reakcji spośród zaznaczonych oraz uzna, że Wykonawca zobowiązuje się dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w tym czasie (tj. najdłuższym spośród zaznaczonych).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość**  **brutto [ zł ]**  **( D x E )** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** |
|  | **Deser mleczny z czekoladą i orzechami 100g.** Skład: min 49% mleko, śmietanka, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, zagęstniki, karagen, mączka chleba świętojańskiego, odtłuszczone kakao min 0,8%, orzechy laskowe min 0,5%, czekolada w proszku min 0,5%, cytrynian wapnia, aromat. | szt. | 200 |  |  |
|  | **Deser z bitą śmietaną zawartość tłuszczu min. 6% - 175g .** Skład: mleko pasteryzowane, śmietana pasteryzowana min.27%, emulgator, kakao niskosłodzone, zagęstniki, syrop glukozowy | szt. | 650 |  |  |
|  | **Drożdże 100g** | szt. | 1 |  |  |
|  | **Jogurt naturalny b/c 175g** , 2% tłuszczu . Zawartość w 100g produktu min: białko 4g, węglowodany 5,3g, tłuszcz 0,05g | szt. | 950 |  |  |
|  | **Jogurt naturalny b/c 370g** , 2% tłuszczu . Zawartość w 100g produktu min: białko 4g, węglowodany 5,3g, tłuszcz 0,05g | szt. | 150 |  |  |
|  | **Jogurt grecki 400g** | szt. | 1 |  |  |
|  | **Jogurt owocowy 150g .** Skład : min 2% sok owocowy, mleko, śmietana, żelatyna, żywe kultury bakterii**.** Zawartość w 100g produktu min: białko 3,5g, węglowodany 14,6g tłuszcz 2,5g | szt. | 1600 |  |  |
|  | **Kefir 400ml o zawartości tłuszczu 2%.** Zawartość w 100g min: białko 3,9g, węglowodany 5,0g, tłuszcz 0,05g | szt. | 480 |  |  |
|  | **Kefir 150ml Skład:** min 2% sok owocowy, mleko, śmietana, żelatyna, żywe kultury bakterii**.** Zawartość w 100g produktu min: białko 3,5g, węglowodany 14,6g tłuszcz 2,5g | szt. | 600 |  |  |
|  | **Kluski na parze bez nadzienia opakowanie 9szt- 400g.** Skład: mąka pszenna 90%, drożdże | op. | 308 |  |  |
|  | **Kluski na parze z nadzieniem opakowanie 6szt- 370g.** Skład: mąka pszenna 90%, drożdże, nadzienie: jagodowe, malinowe, czekoladowe | op. | 198 |  |  |
|  | **Maślanka naturalna karton 1 litr o zawartości tłuszczu 1,5%.** Zawartość w 100ml min: białko 3,4g, węglowodany 4,5g, tłuszcz 1,5g | szt. | 703 |  |  |
|  | **Masło zawartość tłuszczu min 82%, masa netto 200g**  Zawartość w 100g produktu min: białko 0,2g, węglowodany 0,4g, tłuszcz 76g | szt. | 12406 |  |  |
|  | **Mleko folia 2% 0,9l .** Zawartość w 100ml min: białko 3,4, węglowodany 4,9g, tłuszcz 2g | szt. | 16400 |  |  |
|  | **Mleko kokosowe 400ml** | szt. | 2 |  |  |
|  | **Mleko owsiane 1L** | szt. | 1 |  |  |
|  | **Ser domowy z kminkiem płaty 2kg** . skład: twaróg kwasowy, woda, laktoza, białko mleka, regulator kwasowości, sól, kminek 0,3% zawartość w 100g: białko 19g, węglowodany 4g,tłuszcz 1g | kg | 156 |  |  |
|  | **Ser topiony kremowy**, **krążki 180g** – różne smaki. Skład: min zawartość tłuszczu 29%, woda, masło, ser, odtłuszczone mleko w proszku, sole emulgujące, regulator kwasowości . Zawartość w 100g sera min : białko 11g, węglowodany 8g, tłuszcze 11g | op. | 1400 |  |  |
|  | **Ser śmietankowy Capresi w plastrach (8szt) 150g różne smaki,** Skład: ser śmietankowy, żelatyna wieprzowa, karagen, mączka chleba świętojańskiego, guma guar, sól, regulator kwasowości, kwas cytrynowy | op. | 730 |  |  |
|  | **Ser topiony w plastrach 130g ( 8szt|) .** Skład: ser min 22%, mleko 30%, masło, mleko odtłuszczone, sól, mieszanka przyprawZawartość w 100g min: białko 14g, węglowodany 6g, tłuszcz 27g | szt. | 1450 |  |  |
|  | **Ser żółty zawartość tłuszczu 45%.** Skład : mleko krowie, podpuszczka, sól, kultury bakterii mlekowych . Zawartość w 100g min: białko 23g, węglowodany 0g, tłuszcz 30g | kg | 460 |  |  |
|  | **Serek homogenizowany b/c 150g .** Skład: mleko pełne pasteryzowane, czyste kultury mleczarskie, zawartość tłuszczu min. 4,0%**.** Zawartość w 100g min : białko 8,6g, węglowodany 4g, tłuszcz 8,5g | szt. | 2100 |  |  |
|  | **Ser feta półtłusty 270g** | szt. | 1 |  |  |
|  | **Serek homogenizowany owocowy 140g.** Skład: twaróg odtłuszczony, owoce min 3,7%, mleko odtłuszczone, tłuszcz 3,5%, cukier, śmietanka, bez konserwantów) **.** Zawartość w 100g min: białko 5,2g, węglowdany16,7g, tłuszcz 3,7g | szt. | 3150 |  |  |
|  | **Serek mascarpone 250g** | szt. | 3 |  |  |
|  | **Śmietana kremowa 30% kartonik 500ml,** wysoko pasteryzowana | szt. | 800 |  |  |
|  | **Śmietana kremowa 30% kartonik 250ml** | szt. | 10 |  |  |
|  | **Śmietanka do kawy jednorazowa** UHT 10% tłuszczu. (opakowanie = 10szt., 1szt =10g) | op. | 30 |  |  |
|  | **Twaróg półtłusty** zawierający znak weterynaryjny . Zawartość w 100g min: białko 16g, węglowodany 3,7g, tłuszcz 4g | kg | 754 |  |  |
|  | **Twarożek ziarnisty 150g** . Skład: ser twarogowy, woda, Zawartość w 100g: białko 16,5g, węglowodany 3,6 g, tłuszcz 4,5g | szt. | 1900 |  |  |
|  | **Razem** | x | x | x |  |

**UWAGA:**

**Wykonawca uzupełnia informacje dla tego zadania, na które składa ofertę.**

Powyższa cena obejmuje pełny zakres zamówienia określony w warunkach przedstawionych w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

1. Oświadczam, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w SWZ.
2. Oświadczam, że oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia **do 01.01.2022r. do 31.12.2022r**.
3. Oświadczam, że:
4. zapoznałem się ze SWZ i akceptuję wszystkie warunki w niej zawarte,
5. uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania   
   i złożenia niniejszej oferty,
6. przedmiot zamówienia wykonam (zaznaczyć właściwe: X):

sam

z udziałem podwykonawców

1. podwykonawcom zamierzam powierzyć następujące części zamówienia:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa części zamówienia** | **Nazwa podwykonawcy** |
|  |  |  |
|  |  |  |

(w przypadku nie wskazania udziału podwykonawców Zamawiający przyjmie, że całe zamówienie zostanie wykonane przez Wykonawcę, bez udziału Podwykonawcy)

1. zapoznałem się z Projektowanymi Postanowieniami Umowy, określonymi   
   w załączniku nr 3 do SWZ,
2. akceptuję warunki płatności określone przez Zamawiającego.
3. Potwierdzam, iż nie uczestniczę w innej ofercie dotyczącej tego samego postępowania.
4. W przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach zawartych w SWZ, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
5. Oświadczam na podstawie art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, że wskazane poniżej informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i w związku z niniejszym nie mogą być udostępnione, w szczególności innym uczestnikom postępowania.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *L.p.* | *Oznaczenie rodzaju (nazwy) informacji* | *Nazwa pliku* |
|  |  |  |
|  |  |  |

Wykazanie, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa: ………………………………………………………………………………………………..

W przypadku, gdy żadna z informacji zawartych w ofercie nie stanowi tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca nie wypełnia pkt 6

1. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*

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

**UWAGA:**

**DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYMPRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY UPRAWNIONE DO REPREZENTOWANIA WYKONAWCY I PRZEKAZAĆ ZAMAWIAJĄCEMU WRAZ Z DOKUMENTEM (-AMI) POTWIERDZAJĄCYMI PRAWO DO REPREZENTACJI WYKONAWCY PRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY PODPISUJĄCE OFERTĘ**

**Załącznik nr 1.6 do SWZ – Formularz oferty dla zadania nr 6**

**Zamawiający:** Miasto Rybnik

ul. Bolesława Chrobrego nr 2, 44-200 Rybnik

**Miasto Rybnik – Miejski Dom Pomocy Społecznej w Rybniku**

**Nazwa postępowania:**

Sukcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku z podziałem na części:

**Zadanie nr 6 - Zakup wraz z dostawą jaj**

**Wykonawca:**

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

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

działając w imieniu i na rzecz: ………………………………………………………………………………………………….

(pena nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

Adres:…………………………………………………………………………………………...

Województwo:………………………………………………………………………………….

Kraj:…………………….……………………………………………………………………….

REGON: ……..................................................................................

NIP:……………………………………………………………………………………………...

tel.: …………………………………………………………………

adres skrzynki ePUAP: ……………………………………………….

adres e-mail:……………………………………………………………………………………

(na który Zamawiający ma przesyłać korespondencję)

Rodzaj przedsiębiorstwa, jakim jest Wykonawca (proszę zaznaczyć właściwą opcję)

Mikroprzedsiębiorstwo: TAK  NIE(\*)

Małe przedsiębiorstwo:  TAK  NIE(\*)

Średnie przedsiębiorstwo: TAK NIE(\*)

(\*) – zaznaczyć właściwe X

**UWAGA:** W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno.

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

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

Średnie przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które nie jest mikro przedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR. lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EURO.

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami specyfikacji warunków zamówienia:
   1. Dla zadania nr 6 za **cenę brutto** ............................................ zł. (słownie:…………………………………………………………………….……..)

w tym uwzględniono podatek VAT

* 1. Oferowany przez nas **czas reakcji**, rozumiany jako termin dostawy właściwych artykułów żywnościowych, w przypadku dostarczenia towaru wadliwego, niezgodnego z zamówieniem wynosi:

**do 3 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 2 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 1 godziny włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

***Zaznaczyć właściwe pole*** *znakiem* *.* Punkty w kryterium „**czas reakcji”** (termin dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego od zgłoszenia wady przez Zamawiającego) zostaną przyznane tylko w przypadku złożenia przez Wykonawcę oświadczenia, na podstawie którego będzie można przyznać punkty w kryterium „czas reakcji”. W przypadku niezłożenia oświadczenia (brak zaznaczenia odpowiedniego pola wyboru) oferta nie otrzyma w tym kryterium punktów (0,00 pkt) oraz Zamawiający uzna, że Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w czasie do 3 godzin włącznie od zgłoszenia wady przez Zamawiającego.

W przypadku złożenia oświadczenia ze wskazaniem więcej niż jednego czasu reakcji (zaznaczenie więcej niż jednego pola wyboru w druku OFERTA) Zamawiający do oceny punktowej przyjmie najdłuższy czas reakcji spośród zaznaczonych oraz uzna, że Wykonawca zobowiązuje się dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w tym czasie (tj. najdłuższym spośród zaznaczonych).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość**  **brutto [ zł ]**  **( D x E )** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** |
| **1.** | Jaja Kl. L , Symbol X – 2 | szt. | 28076 |  |  |

**UWAGA:**

**Wykonawca uzupełnia informacje dla tego zadania, na które składa ofertę.**

Powyższa cena obejmuje pełny zakres zamówienia określony w warunkach przedstawionych w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

1. Oświadczam, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w SWZ.
2. Oświadczam, że oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia **od 01.01.2022r. do 31.12.2022r**.
3. Oświadczam, że:
4. zapoznałem się ze SWZ i akceptuję wszystkie warunki w niej zawarte,
5. uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania   
   i złożenia niniejszej oferty,
6. przedmiot zamówienia wykonam (zaznaczyć właściwe: X):

sam

z udziałem podwykonawców

1. podwykonawcom zamierzam powierzyć następujące części zamówienia:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa części zamówienia** | **Nazwa podwykonawcy** |
|  |  |  |
|  |  |  |

(w przypadku nie wskazania udziału podwykonawców Zamawiający przyjmie, że całe zamówienie zostanie wykonane przez Wykonawcę, bez udziału Podwykonawcy)

1. zapoznałem się z Projektowanymi Postanowieniami Umowy, określonymi   
   w załączniku nr 3 do SWZ,
2. akceptuję warunki płatności określone przez Zamawiającego.
3. Potwierdzam, iż nie uczestniczę w innej ofercie dotyczącej tego samego postępowania.
4. W przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach zawartych w SWZ, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
5. Oświadczam na podstawie art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, że wskazane poniżej informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i w związku z niniejszym nie mogą być udostępnione, w szczególności innym uczestnikom postępowania.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *L.p.* | *Oznaczenie rodzaju (nazwy) informacji* | *nazwa pliku* |
|  |  |  |
|  |  |  |

Wykazanie, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa: ………………………………………………………………………………………………..

W przypadku, gdy żadna z informacji zawartych w ofercie nie stanowi tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca nie wypełnia pkt 6

1. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*

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

**UWAGA:**

**DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYMPRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY UPRAWNIONE DO REPREZENTOWANIA WYKONAWCY I PRZEKAZAĆ ZAMAWIAJĄCEMU WRAZ Z DOKUMENTEM (-AMI) POTWIERDZAJĄCYMI PRAWO DO REPREZENTACJI WYKONAWCY PRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY PODPISUJĄCE OFERTĘ**

**Załącznik nr 1.7 do SWZ – Formularz oferty dla zadania nr 7**

**Zamawiający:** Miasto Rybnik

ul. Bolesława Chrobrego nr 2, 44-200 Rybnik

**Miasto Rybnik – Miejski Dom Pomocy Społecznej w Rybniku**

**Nazwa postępowania:**

Sukcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku z podziałem na części:

**Zadanie nr 7 - Zakup wraz z dostawą warzyw i owoców**

**Wykonawca:**

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

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

działając w imieniu i na rzecz: ………………………………………………………………………………………………….

(pena nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

Adres:…………………………………………………………………………………………...

Województwo:………………………………………………………………………………….

Kraj:…………………….……………………………………………………………………….

REGON: ……..................................................................................

NIP:……………………………………………………………………………………………...

tel.: …………………………………………………………………

adres skrzynki ePUAP: ……………………………………………….

adres e-mail:……………………………………………………………………………………

(na który Zamawiający ma przesyłać korespondencję)

Rodzaj przedsiębiorstwa, jakim jest Wykonawca (proszę zaznaczyć właściwą opcję)

Mikroprzedsiębiorstwo: TAK  NIE(\*)

Małe przedsiębiorstwo:  TAK  NIE(\*)

Średnie przedsiębiorstwo: TAK NIE(\*)

(\*) – zaznaczyć właściwe X

**UWAGA:** W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno.

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

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

Średnie przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które nie jest mikro przedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR. lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EURO.

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami specyfikacji warunków zamówienia:
   1. Dla zadania nr 7 za **cenę brutto** ............................................ zł. (słownie:…………………………………………………………………….……..)

w tym uwzględniono podatek VAT

* 1. Oferowany przez nas **czas reakcji**, rozumiany jako termin dostawy właściwych artykułów żywnościowych, w przypadku dostarczenia towaru wadliwego, niezgodnego z zamówieniem wynosi:

**do 3 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 2 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 1 godziny włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

***Zaznaczyć właściwe pole*** *znakiem* *.* Punkty w kryterium „**czas reakcji”** (termin dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego od zgłoszenia wady przez Zamawiającego) zostaną przyznane tylko w przypadku złożenia przez Wykonawcę oświadczenia, na podstawie którego będzie można przyznać punkty w kryterium „czas reakcji”. W przypadku niezłożenia oświadczenia (brak zaznaczenia odpowiedniego pola wyboru) oferta nie otrzyma w tym kryterium punktów (0,00 pkt) oraz Zamawiający uzna, że Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w czasie do 3 godzin włącznie od zgłoszenia wady przez Zamawiającego.

W przypadku złożenia oświadczenia ze wskazaniem więcej niż jednego czasu reakcji (zaznaczenie więcej niż jednego pola wyboru w druku OFERTA) Zamawiający do oceny punktowej przyjmie najdłuższy czas reakcji spośród zaznaczonych oraz uzna, że Wykonawca zobowiązuje się dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w tym czasie (tj. najdłuższym spośród zaznaczonych).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość**  **brutto [ zł ]**  **( D x E )** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** |
|  | Arbuz | kg | 400 |  |  |
|  | Avocado 200-250g sztuka | kg | 2 |  |  |
|  | Banan | kg | 704 |  |  |
|  | Borówka amerykańska | kg | 25 |  |  |
|  | Botwina | szt. | 50 |  |  |
|  | Brokuł | szt. | 240 |  |  |
|  | Burak | kg | 600 |  |  |
|  | Cebula | kg | 421 |  |  |
|  | Cebulka zielona pęczek 50g | szt. | 501 |  |  |
|  | Ciecierzyca | kg | 15 |  |  |
|  | Cukinia 300-400g | kg | 60 |  |  |
|  | Cytryna | kg | 252 |  |  |
|  | Czosnek | szt. | 203 |  |  |
|  | Dynia | kg | 60 |  |  |
|  | Dynia Hokkaido | szt. | 1 |  |  |
|  | Fasola „Jaś” | kg | 75 |  |  |
|  | Fasola czerwona | kg | 30 |  |  |
|  | Fasolka szparagowa | kg | 50 |  |  |
|  | Groch łuskany | kg | 35 |  |  |
|  | Jabłka klasa I, średnica 6-7 cm | kg | 1604 |  |  |
|  | Kalafior | szt. | 300 |  |  |
|  | Kalarepa | szt. | 50 |  |  |
|  | Kapusta biała | kg | 450 |  |  |
|  | Kapusta biała młoda | kg | 250 |  |  |
|  | Kapusta czerwona | kg | 400 |  |  |
|  | Kapusta czerwona młoda | kg | 50 |  |  |
|  | Kapusta kiszona | kg | 500 |  |  |
|  | Kapusta pekińska | kg | 300 |  |  |
|  | Kapusta włoska | kg | 30 |  |  |
|  | Koper zielony | szt. | 1003 |  |  |
|  | Mandarynka | kg | 240 |  |  |
|  | Marchew | kg | 1404 |  |  |
|  | Morela | kg | 25 |  |  |
|  | Ogórek kiszony | kg | 400 |  |  |
|  | Ogórek małosolny | kg | 42 |  |  |
|  | Ogórek zielony | kg | 561 |  |  |
|  | Papryka czerwona | kg | 100 |  |  |
|  | Papryka żółta | kg | 30 |  |  |
|  | Pieczarki | kg | 220 |  |  |
|  | Pietruszka korzeń | kg | 351 |  |  |
|  | Pietruszka zielona, pęczek 50g | szt. | 801 |  |  |
|  | Pomarańcza szt.– 250g | kg | 250 |  |  |
|  | Pomidor | kg | 1402 |  |  |
|  | Por zielony( sztuki) | szt. | 551 |  |  |
|  | Rukola op. 80-100g | op. | 1 |  |  |
|  | Rzodkiewka pęczek 180g | szt. | 220 |  |  |
|  | Sałata lodowa | szt. | 105 |  |  |
|  | Sałata mix op. 180-200g | op. | 1 |  |  |
|  | Sałata zielona | szt. | 105 |  |  |
|  | Seler | kg | 431 |  |  |
|  | Śliwka węgierka | kg | 70 |  |  |
|  | Soczewica czerwona | kg | 25 |  |  |
|  | Szczypiorek, pęczek 50g | szt. | 450 |  |  |
|  | Szpinak baby świeże liście op. 200g | op. | 5 |  |  |
|  | Truskawka | kg | 162 |  |  |
|  | Ziemniak, szt. - min.150g | kg | 8002 |  |  |
|  | Ziemniak młody, szt. – min.150 g | kg | 3300 |  |  |
|  | Razem | x | x | x |  |

**UWAGA:**

**Wykonawca uzupełnia informacje dla tego zadania, na które składa ofertę.**

Powyższa cena obejmuje pełny zakres zamówienia określony w warunkach przedstawionych w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

1. Oświadczam, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w SWZ.
2. Oświadczam, że oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia **od 01.01.2022r. do 31.12.2022r**.
3. Oświadczam, że:
4. zapoznałem się ze SWZ i akceptuję wszystkie warunki w niej zawarte,
5. uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania   
   i złożenia niniejszej oferty,
6. przedmiot zamówienia wykonam (zaznaczyć właściwe: X):

sam

z udziałem podwykonawców

1. podwykonawcom zamierzam powierzyć następujące części zamówienia:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa części zamówienia** | **Nazwa podwykonawcy** |
|  |  |  |
|  |  |  |

(w przypadku nie wskazania udziału podwykonawców Zamawiający przyjmie, że całe zamówienie zostanie wykonane przez Wykonawcę, bez udziału Podwykonawcy)

1. zapoznałem się z Projektowanymi Postanowieniami Umowy, określonymi   
   w załączniku nr 3 do SWZ,
2. akceptuję warunki płatności określone przez Zamawiającego.
3. Potwierdzam, iż nie uczestniczę w innej ofercie dotyczącej tego samego postępowania.
4. W przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach zawartych w SWZ, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
5. Oświadczam na podstawie art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, że wskazane poniżej informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i w związku z niniejszym nie mogą być udostępnione, w szczególności innym uczestnikom postępowania.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *L.p.* | *Oznaczenie rodzaju (nazwy) informacji* | *nazwa pliku* |
|  |  |  |
|  |  |  |

Wykazanie, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa: ………………………………………………………………………………………………..

W przypadku, gdy żadna z informacji zawartych w ofercie nie stanowi tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca nie wypełnia pkt 6

1. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*

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

**UWAGA:**

**DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYMPRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY UPRAWNIONE DO REPREZENTOWANIA WYKONAWCY I PRZEKAZAĆ ZAMAWIAJĄCEMU WRAZ Z DOKUMENTEM (-AMI) POTWIERDZAJĄCYMI PRAWO DO REPREZENTACJI WYKONAWCY PRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY PODPISUJĄCE OFERTĘ**

**Załącznik nr 1.8 do SWZ – Formularz oferty dla zadania nr 8**

**Zamawiający:** Miasto Rybnik

ul. Bolesława Chrobrego nr 2, 44-200 Rybnik

**Miasto Rybnik – Miejski Dom Pomocy Społecznej w Rybniku**

**Nazwa postępowania:**

Sukcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku z podziałem na części:

**Zadanie nr 8 - Zakup wraz z dostawą ryb i przetworów rybnych**

**Wykonawca:**

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

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

działając w imieniu i na rzecz: ………………………………………………………………………………………………….

(pena nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

Adres:…………………………………………………………………………………………...

Województwo:………………………………………………………………………………….

Kraj:…………………….……………………………………………………………………….

REGON: ……..................................................................................

NIP:……………………………………………………………………………………………...

tel.: …………………………………………………………………

adres skrzynki ePUAP: ……………………………………………….

adres e-mail:……………………………………………………………………………………

(na który Zamawiający ma przesyłać korespondencję)

Rodzaj przedsiębiorstwa, jakim jest Wykonawca (proszę zaznaczyć właściwą opcję)

Mikroprzedsiębiorstwo: TAK  NIE(\*)

Małe przedsiębiorstwo:  TAK  NIE(\*)

Średnie przedsiębiorstwo: TAK NIE(\*)

(\*) – zaznaczyć właściwe X

**UWAGA:** W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno.

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

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

Średnie przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które nie jest mikro przedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR. lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EURO.

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami specyfikacji warunków zamówienia:

* 1. Dla zadania nr 8 za **cenę brutto** ............................................ zł. (słownie:…………………………………………………………………….……..)

w tym uwzględniono podatek VAT

* 1. Oferowany przez nas **czas reakcji**, rozumiany jako termin dostawy właściwych artykułów żywnościowych, w przypadku dostarczenia towaru wadliwego, niezgodnego z zamówieniem wynosi:

**do 3 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 2 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 1 godziny włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

***Zaznaczyć właściwe pole*** *znakiem* *.* Punkty w kryterium „**czas reakcji”** (termin dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego od zgłoszenia wady przez Zamawiającego) zostaną przyznane tylko w przypadku złożenia przez Wykonawcę oświadczenia, na podstawie którego będzie można przyznać punkty w kryterium „czas reakcji”. W przypadku niezłożenia oświadczenia (brak zaznaczenia odpowiedniego pola wyboru) oferta nie otrzyma w tym kryterium punktów (0,00 pkt) oraz Zamawiający uzna, że Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w czasie do 3 godzin włącznie od zgłoszenia wady przez Zamawiającego.

W przypadku złożenia oświadczenia ze wskazaniem więcej niż jednego czasu reakcji (zaznaczenie więcej niż jednego pola wyboru w druku OFERTA) Zamawiający do oceny punktowej przyjmie najdłuższy czas reakcji spośród zaznaczonych oraz uzna, że Wykonawca zobowiązuje się dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w tym czasie (tj. najdłuższym spośród zaznaczonych).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość**  **brutto [ zł ]**  **( D x E )** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** |
|  | Dorsz czarniak filet bez skóry SHP 8-16 zawartość glazury do 5% | kg | 240 |  |  |
|  | Śledź w galarecie 170- 200g | szt. | 300 |  |  |
|  | Filet z makreli w sosie pomidorowym 170g | szt. | 800 |  |  |
|  | Filet z makreli w oleju 170g | szt. | 800 |  |  |
|  | Karp świeży filet płaty | kg | 60 |  |  |
|  | Makrela wędzona 300-500 | kg | 96 |  |  |
|  | Miruna filet bez skóry 200-400SHP | kg | 210 |  |  |
|  | Morszczuk filet SHP 0-5% glazury | kg | 100 |  |  |
|  | Paprykarz szczeciński 130g Skład: ryż, rozdrobniona ryba (łosoś atlantycki 24%), koncentrat pomidorowy, cebula, olej rzepakowy, białko sojowe, kasza manna, błonnik z pszenicy, woda, sól, aromat papryki oraz **kwas cytrynowy.** | szt. | 500 |  |  |
|  | Płaty śledziowe mrożone 4-6 | kg | 150 |  |  |
|  | Sałatka rybna 130g Skład: mięso rybne rozdrobnione (24 %), warzywa w różnych proporcjach (cebula, pietruszka), woda, koncentrat pomidorowy, olej roślinny, kasza manna, cukier, białko sojowe, błonnik pszenny, sól, mieszanka przypraw, regulator kwasowości: kwas cytrynowy. | szt. | 500 |  |  |
|  | Śledzie solone Matias 4-6 | kg | 160 |  |  |
|  | Tilapia filet zawartość glazury od 20-25% | kg | 40 |  |  |
|  | Razem | x | x | x |  |

**UWAGA:**

**Wykonawca uzupełnia informacje dla tego zadania, na które składa ofertę.**

Powyższa cena obejmuje pełny zakres zamówienia określony w warunkach przedstawionych w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

1. Oświadczam, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w SWZ.
2. Oświadczam, że oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia **od 01.01.2022r. do 31.12.2022r**.
3. Oświadczam, że:
4. zapoznałem się ze SWZ i akceptuję wszystkie warunki w niej zawarte,
5. uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania   
   i złożenia niniejszej oferty,
6. przedmiot zamówienia wykonam (zaznaczyć właściwe: X):

sam

z udziałem podwykonawców

1. podwykonawcom zamierzam powierzyć następujące części zamówienia:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa części zamówienia** | **Nazwa podwykonawcy** |
|  |  |  |
|  |  |  |

(w przypadku nie wskazania udziału podwykonawców Zamawiający przyjmie, że całe zamówienie zostanie wykonane przez Wykonawcę, bez udziału Podwykonawcy)

1. zapoznałem się z Projektowanymi Postanowieniami Umowy, określonymi   
   w załączniku nr 3 do SWZ,
2. akceptuję warunki płatności określone przez Zamawiającego.
3. Potwierdzam, iż nie uczestniczę w innej ofercie dotyczącej tego samego postępowania.
4. W przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach zawartych w SWZ, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
5. Oświadczam na podstawie art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, że wskazane poniżej informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i w związku z niniejszym nie mogą być udostępnione, w szczególności innym uczestnikom postępowania.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *L.p.* | *Oznaczenie rodzaju (nazwy) informacji* | *nazwa pliku* |
|  |  |  |
|  |  |  |

Wykazanie, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa: ………………………………………………………………………………………………..

W przypadku, gdy żadna z informacji zawartych w ofercie nie stanowi tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca nie wypełnia pkt 6

1. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*

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

**UWAGA:**

**DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYMPRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY UPRAWNIONE DO REPREZENTOWANIA WYKONAWCY I PRZEKAZAĆ ZAMAWIAJĄCEMU WRAZ Z DOKUMENTEM (-AMI) POTWIERDZAJĄCYMI PRAWO DO REPREZENTACJI WYKONAWCY PRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY PODPISUJĄCE OFERTĘ**

**Załącznik nr 1.9 do SWZ – Formularz oferty dla zadania nr 9**

**Zamawiający:** Miasto Rybnik

ul. Bolesława Chrobrego nr 2, 44-200 Rybnik

**Miasto Rybnik – Miejski Dom Pomocy Społecznej w Rybniku**

**Nazwa postępowania:**

Sukcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku z podziałem na części:

**Zadanie nr 9 - Zakup wraz z dostawą produktów mrożonych**

**Wykonawca:**

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

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

działając w imieniu i na rzecz: ………………………………………………………………………………………………….

(pena nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

Adres:…………………………………………………………………………………………...

Województwo:………………………………………………………………………………….

Kraj:…………………….……………………………………………………………………….

REGON: ……..................................................................................

NIP:……………………………………………………………………………………………...

tel.: …………………………………………………………………

adres skrzynki ePUAP: ……………………………………………….

adres e-mail:……………………………………………………………………………………

(na który Zamawiający ma przesyłać korespondencję)

Rodzaj przedsiębiorstwa, jakim jest Wykonawca (proszę zaznaczyć właściwą opcję)

Mikroprzedsiębiorstwo: TAK  NIE(\*)

Małe przedsiębiorstwo:  TAK  NIE(\*)

Średnie przedsiębiorstwo: TAK NIE(\*)

(\*) – zaznaczyć właściwe X

**UWAGA:** W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno.

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

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

Średnie przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które nie jest mikro przedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR. lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EURO.

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami specyfikacji warunków zamówienia:
   1. Dla zadania nr 9 za **cenę brutto** ............................................ zł. (słownie:…………………………………………………………………..)

w tym uwzględniono podatek VAT

* 1. Oferowany przez nas **czas reakcji**, rozumiany jako termin dostawy właściwych artykułów żywnościowych, w przypadku dostarczenia towaru wadliwego, niezgodnego z zamówieniem wynosi:

**do 3 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 2 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 1 godziny włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

***Zaznaczyć właściwe pole*** *znakiem* *.* Punkty w kryterium „**czas reakcji”** (termin dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego od zgłoszenia wady przez Zamawiającego) zostaną przyznane tylko w przypadku złożenia przez Wykonawcę oświadczenia, na podstawie którego będzie można przyznać punkty w kryterium „czas reakcji”. W przypadku niezłożenia oświadczenia (brak zaznaczenia odpowiedniego pola wyboru) oferta nie otrzyma w tym kryterium punktów (0,00 pkt) oraz Zamawiający uzna, że Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w czasie do 3 godzin włącznie od zgłoszenia wady przez Zamawiającego.

W przypadku złożenia oświadczenia ze wskazaniem więcej niż jednego czasu reakcji (zaznaczenie więcej niż jednego pola wyboru w druku OFERTA) Zamawiający do oceny punktowej przyjmie najdłuższy czas reakcji spośród zaznaczonych oraz uzna, że Wykonawca zobowiązuje się dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w tym czasie (tj. najdłuższym spośród zaznaczonych).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość**  **brutto [ zł ]**  **( D x E )** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** |
|  | Barszcz ukraiński 2,5kg ( burak, pomidor, kapusta biała, fasolka szparagowa ziemniak, marchew, cebula, seler ) | kg | 100 |  |  |
|  | Brokuł 2,5kg | kg | 200 |  |  |
|  | Fasolka szparagowa 2,5kg | kg | 200 |  |  |
|  | Kluski śląskie 2,5 kg | kg | 240 |  |  |
|  | Leczo 2,5kg ( pomidor, cukinia, papryka czerwona, zielona, cebula) | kg | 80 |  |  |
|  | Maliny 400g | op. | 2 |  |  |
|  | Marchew 2,5kg | kg | 380 |  |  |
|  | Mieszanka 2składnikowa 2,5kg ( marchew, groszek) | kg | 380 |  |  |
|  | Mieszanka 7 składnikowa 2,5kg ( marchew, fasolka szparagowa, por, kalafior, brukselka, kalarepa, seler ) | kg | 350 |  |  |
|  | Mieszanka kompotowa 2,5kg ( śliwka, wiśnia, aronia, porzeczka czerwona, czarna, brzoskwinia ) | kg | 2700 |  |  |
|  | Mieszanka warzyw 2,5 kg (marchew, brokuł, kalafior) | kg | 400 |  |  |
|  | Podgrzybek 2,5kg | kg | 20 |  |  |
|  | Szpinak 2,5kg | kg | 180 |  |  |
|  | Truskawka mrożona 2,5kg | kg | 250 |  |  |
|  | Warzywa na patelnię 2,5kg (brokuł, kalafior, ziemniaki plastry, fasolka szparagowa, marchew, por, kukurydza, papryka czerwona kostka) | kg | 150 |  |  |
|  | Włoszczyzna 2,5kg ( marchew, seler, pietruszka, por ) | kg | 50 |  |  |
|  | Zupa kalafiorowa 2,50kg (kalafior, marchew, pietruszka, seler, por) | kg | 60 |  |  |
|  | Razem: | x | x | x |  |

**UWAGA:**

**Wykonawca uzupełnia informacje dla tego zadania, na które składa ofertę.**

Powyższa cena obejmuje pełny zakres zamówienia określony w warunkach przedstawionych w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

1. Oświadczam, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w SWZ.
2. Oświadczam, że oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia **od 01.01.2022r. do 31.12.2022r**.
3. Oświadczam, że:
4. zapoznałem się ze SWZ i akceptuję wszystkie warunki w niej zawarte,
5. uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania   
   i złożenia niniejszej oferty,
6. przedmiot zamówienia wykonam (zaznaczyć właściwe: X):

sam

z udziałem podwykonawców

1. podwykonawcom zamierzam powierzyć następujące części zamówienia:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa części zamówienia** | **Nazwa podwykonawcy** |
|  |  |  |
|  |  |  |

(w przypadku nie wskazania udziału podwykonawców Zamawiający przyjmie, że całe zamówienie zostanie wykonane przez Wykonawcę, bez udziału Podwykonawcy)

1. zapoznałem się z Projektowanymi Postanowieniami Umowy, określonymi   
   w załączniku nr 3 do SWZ,
2. akceptuję warunki płatności określone przez Zamawiającego.
3. Potwierdzam, iż nie uczestniczę w innej ofercie dotyczącej tego samego postępowania.
4. W przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach zawartych w SWZ, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
5. Oświadczam na podstawie art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, że wskazane poniżej informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i w związku z niniejszym nie mogą być udostępnione, w szczególności innym uczestnikom postępowania.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *L.p.* | *Oznaczenie rodzaju (nazwy) informacji* | *nazwa pliku* |
|  |  |  |
|  |  |  |

Wykazanie, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa: ………………………………………………………………………………………………..

W przypadku, gdy żadna z informacji zawartych w ofercie nie stanowi tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca nie wypełnia pkt 6

1. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*

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

**UWAGA:**

**DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYMPRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY UPRAWNIONE DO REPREZENTOWANIA WYKONAWCY I PRZEKAZAĆ ZAMAWIAJĄCEMU WRAZ Z DOKUMENTEM (-AMI) POTWIERDZAJĄCYMI PRAWO DO REPREZENTACJI WYKONAWCY PRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY PODPISUJĄCE OFERTĘ**

**Załącznik nr 1.10 do SWZ – Formularz oferty dla zadania nr 10**

**Zamawiający:** Miasto Rybnik

ul. Bolesława Chrobrego nr 2, 44-200 Rybnik

**Miasto Rybnik – Miejski Dom Pomocy Społecznej w Rybniku**

**Nazwa postępowania:**

Sukcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku z podziałem na części:

**Zadanie nr 10 - Zakup wraz z dostawą pieczywa**

**Wykonawca:**

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

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

działając w imieniu i na rzecz: ………………………………………………………………………………………………….

(pena nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

Adres:…………………………………………………………………………………………...

Województwo:………………………………………………………………………………….

Kraj:…………………….……………………………………………………………………….

REGON: ……..................................................................................

NIP:……………………………………………………………………………………………...

tel.: …………………………………………………………………

adres skrzynki ePUAP: ……………………………………………….

adres e-mail:……………………………………………………………………………………

(na który Zamawiający ma przesyłać korespondencję)

Rodzaj przedsiębiorstwa, jakim jest Wykonawca (proszę zaznaczyć właściwą opcję)

Mikroprzedsiębiorstwo: TAK  NIE(\*)

Małe przedsiębiorstwo:  TAK  NIE(\*)

Średnie przedsiębiorstwo: TAK NIE(\*)

(\*) – zaznaczyć właściwe X

**UWAGA:** W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno.

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

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

Średnie przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które nie jest mikro przedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR. lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EURO.

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami specyfikacji warunków zamówienia:
   1. Dla zadania nr 10 za **cenę brutto** ............................................ zł. (słownie:……………………………………………………………….……..)

w tym uwzględniono podatek VAT

* 1. Oferowany przez nas **czas reakcji**, rozumiany jako termin dostawy właściwych artykułów żywnościowych, w przypadku dostarczenia towaru wadliwego, niezgodnego z zamówieniem wynosi:

**do 3 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 2 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 1 godziny włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

***Zaznaczyć właściwe pole*** *znakiem* *.* Punkty w kryterium „**czas reakcji”** (termin dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego od zgłoszenia wady przez Zamawiającego) zostaną przyznane tylko w przypadku złożenia przez Wykonawcę oświadczenia, na podstawie którego będzie można przyznać punkty w kryterium „czas reakcji”. W przypadku niezłożenia oświadczenia (brak zaznaczenia odpowiedniego pola wyboru) oferta nie otrzyma w tym kryterium punktów (0,00 pkt) oraz Zamawiający uzna, że Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w czasie do 3 godzin włącznie od zgłoszenia wady przez Zamawiającego.

W przypadku złożenia oświadczenia ze wskazaniem więcej niż jednego czasu reakcji (zaznaczenie więcej niż jednego pola wyboru w druku OFERTA) Zamawiający do oceny punktowej przyjmie najdłuższy czas reakcji spośród zaznaczonych oraz uzna, że Wykonawca zobowiązuje się dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w tym czasie (tj. najdłuższym spośród zaznaczonych).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość**  **brutto [ zł ]**  **( D x E )** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** |
|  | Bułka kanapkowa krojona 350g Skład : mąka typ 650, drożdże, sól | szt. | 180 |  |  |
|  | Bułka maślana 70g Skład: mąka typ 650, tłuszcz min 8%, cukier min 10%, jajka | szt. | 1200 |  |  |
|  | Bułka pszenna 90g Skład: mąka pszenna typ 650, sól, drożdże | szt. | 15000 |  |  |
|  | Bułka tarta 500g | kg | 200 |  |  |
|  | Chałka 200g Skład : mąka typ 650, tłuszcz min 8%, cukier min 10%, jajka | szt. | 500 |  |  |
|  | Chleb graham 500g. Skład :mąka pszenna Graham typ 1850 min 30%, mąka pszenna typ 750,woda, drożdże, cukier, sól, kwas naturalny ( mąka żytnia, woda), kwas askorbinowy ( środek do przetwarzania mąki) | szt. | 3200 |  |  |
|  | Chleb krojony 1000g Skład : mąka pszenna typ 750, żytnia 720, sól, drożdże, woda | szt. | 6803 |  |  |
|  | Groszek ptysiowy drobny – średnica ok 0,5cm. Skład : mąka, woda, jajka | kg | 40 |  |  |
|  | Piernik do moczki 700g | szt. | 20 |  |  |
|  | Rogal 70g Skład: mąka typ 650, tłuszcz min 8%, cukier min 10%, jajka | szt. | 1000 |  |  |
|  | Razem: | x | x | x |  |

**UWAGA:**

**Wykonawca uzupełnia informacje dla tego zadania, na które składa ofertę.**

Powyższa cena obejmuje pełny zakres zamówienia określony w warunkach przedstawionych w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

1. Oświadczam, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w SWZ.
2. Oświadczam, że oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia **od 01.01.2022r. do 31.12.2022r**.
3. Oświadczam, że:
4. zapoznałem się ze SWZ i akceptuję wszystkie warunki w niej zawarte,
5. uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania   
   i złożenia niniejszej oferty,
6. przedmiot zamówienia wykonam (zaznaczyć właściwe: X):

sam

z udziałem podwykonawców

1. podwykonawcom zamierzam powierzyć następujące części zamówienia:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa części zamówienia** | **Nazwa podwykonawcy** |
|  |  |  |
|  |  |  |

(w przypadku nie wskazania udziału podwykonawców Zamawiający przyjmie, że całe zamówienie zostanie wykonane przez Wykonawcę, bez udziału Podwykonawcy)

1. zapoznałem się z Projektowanymi Postanowieniami Umowy, określonymi   
   w załączniku nr 3 do SWZ,
2. akceptuję warunki płatności określone przez Zamawiającego.
3. Potwierdzam, iż nie uczestniczę w innej ofercie dotyczącej tego samego postępowania.
4. W przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach zawartych w SWZ, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
5. Oświadczam na podstawie art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, że wskazane poniżej informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i w związku z niniejszym nie mogą być udostępnione, w szczególności innym uczestnikom postępowania.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *L.p.* | *Oznaczenie rodzaju (nazwy) informacji* | *nazwa pliku* |
|  |  |  |
|  |  |  |

Wykazanie, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa: ………………………………………………………………………………………………..

W przypadku, gdy żadna z informacji zawartych w ofercie nie stanowi tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca nie wypełnia pkt 6

1. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*

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

**UWAGA:**

**DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYMPRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY UPRAWNIONE DO REPREZENTOWANIA WYKONAWCY I PRZEKAZAĆ ZAMAWIAJĄCEMU WRAZ Z DOKUMENTEM (-AMI) POTWIERDZAJĄCYMI PRAWO DO REPREZENTACJI WYKONAWCY PRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY PODPISUJĄCE OFERTĘ**

**Załącznik nr 1.11 do SWZ – Formularz oferty dla zadania nr 11**

**Zamawiający:** Miasto Rybnik

ul. Bolesława Chrobrego nr 2, 44-200 Rybnik

**Miasto Rybnik – Miejski Dom Pomocy Społecznej w Rybniku**

**Nazwa postępowania:**

Sukcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku z podziałem na części:

**Zadanie nr 11 - Zakup wraz z dostawą wyrobów cukierniczych**

**Wykonawca:**

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

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

działając w imieniu i na rzecz: ………………………………………………………………………………………………….

(pena nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

Adres:…………………………………………………………………………………………...

Województwo:………………………………………………………………………………….

Kraj:…………………….……………………………………………………………………….

REGON: ……..................................................................................

NIP:……………………………………………………………………………………………...

tel.: …………………………………………………………………

adres skrzynki ePUAP: ……………………………………………….

adres e-mail:……………………………………………………………………………………

(na który Zamawiający ma przesyłać korespondencję)

Rodzaj przedsiębiorstwa, jakim jest Wykonawca (proszę zaznaczyć właściwą opcję)

Mikroprzedsiębiorstwo: TAK  NIE(\*)

Małe przedsiębiorstwo:  TAK  NIE(\*)

Średnie przedsiębiorstwo: TAK NIE(\*)

(\*) – zaznaczyć właściwe X

**UWAGA:** W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno.

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

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

Średnie przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które nie jest mikro przedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR. lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EURO.

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami specyfikacji warunków zamówienia:
   1. Dla zadania nr 11 za **cenę brutto** ............................................ zł. (słownie:……………………………………………………………….……..)

w tym uwzględniono podatek VAT

* 1. Oferowany przez nas **czas reakcji**, rozumiany jako termin dostawy właściwych artykułów żywnościowych, w przypadku dostarczenia towaru wadliwego, niezgodnego z zamówieniem wynosi:

**do 3 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 2 godzin włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

**do 1 godziny włącznie** od zgłoszenia wady przez Zamawiającego

***Zaznaczyć właściwe pole*** *znakiem* *.* Punkty w kryterium „**czas reakcji”** (termin dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego od zgłoszenia wady przez Zamawiającego) zostaną przyznane tylko w przypadku złożenia przez Wykonawcę oświadczenia, na podstawie którego będzie można przyznać punkty w kryterium „czas reakcji”. W przypadku niezłożenia oświadczenia (brak zaznaczenia odpowiedniego pola wyboru) oferta nie otrzyma w tym kryterium punktów (0,00 pkt) oraz Zamawiający uzna, że Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w czasie do 3 godzin włącznie od zgłoszenia wady przez Zamawiającego.

W przypadku złożenia oświadczenia ze wskazaniem więcej niż jednego czasu reakcji (zaznaczenie więcej niż jednego pola wyboru w druku OFERTA) Zamawiający do oceny punktowej przyjmie najdłuższy czas reakcji spośród zaznaczonych oraz uzna, że Wykonawca zobowiązuje się dostarczania właściwych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego w tym czasie (tj. najdłuższym spośród zaznaczonych).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Wyszczególnienie towaru** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość**  **brutto [ zł ]**  **( D x E )** |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** |
|  | Babka świąteczna ucierana ok. 300g . Skład: mąka, cukier, tłuszcz, jajka, proszek do pieczenia | szt. | 150 |  |  |
|  | Ciasto jogurtowe z owocami skład mąka, cukier , tłuszcz, maślanka, proszek do pieczenia, owoce (różne) | kg | 90 |  |  |
|  | Ciasto piernikowe z marmoladą Skład : mąka pszenna, cukier, tłuszcz, jajka, marmolada, przyprawa korzenna | kg | 50 |  |  |
|  | Ciasto w- z Skład : ciasto biszkoptowe, bita śmietana min 30%, stabilizator, polewa czekoladowa | kg | 70 |  |  |
|  | Kołacz z owocami Skład : ciasto drożdżowe, owoce ( różne) | kg | 60 |  |  |
|  | Kołacz z serem Skład: ciasto drożdżowe, ser, bakalie (rodzynki, skórka pomarańczowa) | kg | 30 |  |  |
|  | Kołaczyki drożdżowe 100g ( różne smaki) | szt. | 1700 |  |  |
|  | Kruche ciasto z pianka malinową i bezą Skład : mąka pszenna, jaja, cukier galaretka, maliny | kg | 100 |  |  |
|  | Mazurek wielkanocny Skład : ciasto biszkoptowe, krem o smaku orzechowym, marcepan | kg | 30 |  |  |
|  | Pączek z lukrem Skład : mąka pszenna typ 500g, żółtka, cukier, drożdże, sól, nadzienie o smaku różanym | szt. | 130 |  |  |
|  | Sernik wiedeński Skład: ser, bakalie, jajka, cukier, tłuszcz | kg | 120 |  |  |
|  | Szarlotka Skład: ciasto kruche, mąka typ 550, jabłka, cynamon, cukier, tłuszcz, proszek do pieczenia | kg | 60 |  |  |
|  | Razem: | x | x | x |  |

**UWAGA:**

**Wykonawca uzupełnia informacje dla tego zadania, na które składa ofertę.**

Powyższa cena obejmuje pełny zakres zamówienia określony w warunkach przedstawionych w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

1. Oświadczam, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w SWZ.
2. Oświadczam, że oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia **od 01.01.2022r. do 31.12.2022r**.
3. Oświadczam, że:
4. zapoznałem się ze SWZ i akceptuję wszystkie warunki w niej zawarte,
5. uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania   
   i złożenia niniejszej oferty,
6. przedmiot zamówienia wykonam (zaznaczyć właściwe: X):

sam

z udziałem podwykonawców

1. podwykonawcom zamierzam powierzyć następujące części zamówienia:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa części zamówienia** | **Nazwa podwykonawcy** |
|  |  |  |
|  |  |  |

(w przypadku nie wskazania udziału podwykonawców Zamawiający przyjmie, że całe zamówienie zostanie wykonane przez Wykonawcę, bez udziału Podwykonawcy)

1. zapoznałem się z Projektowanymi Postanowieniami Umowy, określonymi   
   w załączniku nr 3 do SWZ,
2. akceptuję warunki płatności określone przez Zamawiającego.
3. Potwierdzam, iż nie uczestniczę w innej ofercie dotyczącej tego samego postępowania.
4. W przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach zawartych w SWZ, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
5. Oświadczam na podstawie art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, że wskazane poniżej informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i w związku z niniejszym nie mogą być udostępnione, w szczególności innym uczestnikom postępowania.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *L.p.* | *Oznaczenie rodzaju (nazwy) informacji* | *nazwa pliku* |
|  |  |  |
|  |  |  |

Wykazanie, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa: ………………………………………………………………………………………………..

W przypadku, gdy żadna z informacji zawartych w ofercie nie stanowi tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca nie wypełnia pkt 6

1. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*

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

**UWAGA:**

**DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYMPRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY UPRAWNIONE DO REPREZENTOWANIA WYKONAWCY I PRZEKAZAĆ ZAMAWIAJĄCEMU WRAZ Z DOKUMENTEM (-AMI) POTWIERDZAJĄCYMI PRAWO DO REPREZENTACJI WYKONAWCY PRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY PODPISUJĄCE OFERTĘ**

**Załącznik nr 2 do SWZ:**

**Oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy**

**z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych**

**dotyczące podstaw wykluczenia z postępowania**

**Nr postępowania:** MDPS.GT.1100.6.2021

**Nazwa postępowania:**

**Sukcesywny zakup wraz z dostawą żywności dla Miejskiego Domu Pomocy Społecznej w Rybniku**

**……………………………………………………………………………………….**

(numer i nazwa zadania)

**Zamawiający:**

Miasto Rybnik – Miejski Dom Pomocy Społecznej

ul. Żużlowa nr 25, 44-200 Rybnik

**Wykonawca:**

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

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

……………………………………..

W celu potwierdzenia, umocowana do reprezentowania wskazuję, że dokumenty znajdują się w formie elektronicznej pod następującymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych *(należy zaznaczyć):*

\* <https://prod.ceidg.gov.pl>\*<https://ems.ms.gov.pl>\* inne: ……………….

i można je uzyskać po wpisaniu następujących danych ………………...….……………

(\*) – zaznaczyć właściwe X

**Oświadczenie dotyczące podstaw wykluczenia z postępowania:**

**\*** Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie   
art. 108 ust. 1 ustawy.

**\*** Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia   
z postępowania na podstawie art . ustawy Pzp(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 lub 6 ustawy Pzp).Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:………………………………………………………………………………

(\*) – zaznaczyć właściwe X

**Oświadczenie dotyczące podanych informacji:**

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

**UWAGA:**

**DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYMPRZEZ OSOBĘ LUB OSOBY UPRAWNIONE DO REPREZENTOWANIA.**

Niniejsze „oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania” składa Wykonawca oraz każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. [[1]](#footnote-1)

**ZAŁĄCZNIK nr 3 – Wzór umowy**

Umowa nr……………

zawarta w dniu .................w Rybniku pomiędzy Miastem Rybnik **–** Miejskim Domem Pomocy Społecznej w Rybniku, ul. Żużlowa 25, NIP: 642-001-07-58 reprezentowanym przez Piotra Mazurka - Dyrektora Domu działającego na podstawie Pełnomocnictwa Prezydenta Miasta, zwanym dalej w treści Umowy **„Zamawiającym**” z jednej strony, a:

………………………………………………………………………………………..

z siedzibą w …………………….przy ul…………………………………………….

reprezentowanym przez:

1………………………………. ,

2………………………………. .

Zwanym w dalszej części umowy **„Dostawcą”,** wyłonionym w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty w postępowaniu przeprowadzonym w trybie podstawowym na podstawie art. 275 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2019 poz. 2019) .

1. Przedmiotem umowy jest dostawa artykułów żywnościowych objętych zadaniem nr…………….. zgodnie z przedstawioną ofertą oraz specyfikacją istotnych warunków zamówienia stanowiącymi załączniki do niniejszej umowy.
2. Za wykonanie przedmiotu umowy ustala się wynagrodzenie, które wynosi brutto…………………………… (słownie…………….), w tym podatek VAT.
3. Wynagrodzenie nie podlega waloryzacji do końca realizacji umowy.
4. Podane w pkt. 2 wynagrodzenie uwzględnia ryzyko gospodarcze związane ze zmianami uregulowań prawnych (w tym dotyczącymi VAT) planowanymi i znanymi na dzień stanowiący termin składania ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia stanowiącego przedmiot niniejszej umowy.
5. Zamawiający zastrzega, że ilości artykułów żywnościowych wskazane w formularzu oferty są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Zamawiający gwarantuje realizację umowy przynajmniej w wysokości 80% wartości umowy brutto (o ile nie nastąpi rozwiązanie umowy lub wypowiedzenie umowy na podstawie okoliczności opisanych w SIWZ). Wykonawcy, z którym Zamawiający zawrze umowę nie przysługuje roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w formularzu oferty. Zakupy dokonywane w trakcie obowiązywania umowy mogą dla poszczególnych pozycji różnić   
   się ilościowo +/- 20% w stosunku do zapotrzebowania określonego w SIWZ i będą zależne od rzeczywistego zapotrzebowania Zamawiającego, jednak łączna wartość zakupów nie przekroczy całkowitej wartości oferty wybranego w toku postępowania Wykonawcy.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu mniejszych ilości towaru niż deklarowane w specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Z tego tytułu nie będą przysługiwały Dostawcy żadne roszczenia poza roszczeniem o zapłatę za już dostarczony towar.
7. Miejscem dostawy będzie Miejski Dom Pomocy Społecznej w Rybniku, ul. Żużlowa 25.
8. Termin realizacji zamówienia od............................... do ......................................... .
9. Dostawy odbywać się będą na koszt i ryzyko Dostawcy do siedziby Zamawiającego na każdorazowe wezwanie Zamawiającego dla:

zadania nr 1 dostawa 2 razy w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 10.00,

zadania nr 2 dostawa 2 razy w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 10.00,

zadania nr 3 dostawa 1 raz w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 10.00,

zadania nr 4 dostawa 1 raz w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 10.00,

zadania nr 5 dostawa 6 razy w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 7.30,

zadania nr 6 dostawa 2 razy w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 10.00,

zadania nr 7 dostawa 2 razy w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 10.00,

zadania nr 8 dostawa 1 raz w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 10.00,

zadania nr 9 dostawa 1 raz w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 10.00,

zadania nr 10 dostawa 6 razy w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 7.30,

zadania nr 11 dostawa 2 razy w tygodniu od godz. 7.00 do godz. 7.30.

1. Dostawca zobowiązuje się do systematycznej i terminowej dostawy artykułów spożywczych objętych zadaniem nr…... Za terminową dostawę uważa się dostawę na określony dzień i godzinę w ilości wcześniej sprecyzowanej w zamówieniach składanych przez intendentkę Miejskiego Domu Pomocy Społecznej.

Dostawca zobowiązuje się do:

- dostawy artykułów o wysokiej jakości,

- dostawy artykułów spożywczych objętych zadaniem…. posiadających aktualny termin ważności,

-dostawy artykułów spożywczych objętych zadaniem nr 3 i 4 posiadających termin ważności nie krótszy niż 30 dni, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego,

-dostawy artykułów spożywczych objętych zadaniem nr 1,2,5,6,7,8,9, posiadających termin ważności nie krótszy niż 14 dni, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego. Nie dotyczy mleka, którego termin ważności nie powinien być krótszy niż 3 dni,

- dostawy artykułów spożywczych objętych zadaniem nr 10 i 11 posiadających termin ważności nie krótszy niż 3 dni, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.

1. Dostarczany towar winien być w oryginalnych opakowaniach producenta oznakowanych i zawierających informacje dotyczące min.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakości, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia, ilości sztuk i warunków przechowywania oraz innych informacji wymaganych odpowiednimi przepisami. Opakowania winny być nieuszkodzone i wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
2. Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty dotyczące badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami.
3. Odbiór towaru będzie dokonywany w magazynie Zamawiającego, w oparciu o złożone zamówienie i obowiązujące normy jakościowe.
4. Dla określenia jakości odbieranego towaru Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez SANEPID, jakości surowców użytych do produkcji, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu transportu towaru.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania w ciągu trwania umowy poboru prób dostarczanego towaru oraz ich przebadania we właściwym laboratorium celem określenia zgodności towaru z normami jakościowymi. W przypadku negatywnego wyniku badanego towaru koszt wykonania obciąża Wykonawcę. Dwukrotny negatywny wynik badanego towaru stanowi podstawę do odstąpienia od umowy przez Zamawiającego.
6. W przypadku stwierdzenia wad ilościowych i jakościowych w dostarczonym towarze Zamawiający zawiadomi o powyższym niezwłocznie Dostawcę.
7. Zamawiającemu po stwierdzeniu niezgodności ilościowych albo wad jakościowych w momencie dostawy, przysługuje prawo odmowy przyjęcia zakwestionowanej partii towaru i zażądania wymiany na towar wolny od wad i zgodny ilościowo z pierwotnym zamówieniem. Wykonawca jest zobowiązany do wymiany zakwestionowanej partii towaru w terminie **do godziny, dwóch lub trzech godzin (kryterium oceny ofert, w zależności jaki termin zostanie wskazany w formularzu ofertowym)** od chwili stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie. Zamienna partia towaru podlega odbiorowi ilościowemu i jakościowemu.
8. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości bądź opóźnienia w dostarczeniu towaru przekraczającego 3 godziny, a także nie dokonania jego wymiany w czasie wskazanym w pkt.17, na towarwłaściwy, Zamawiającemu przysługuje prawo realizacji zamówienia u innego Dostawcy. W takiej sytuacji niezależnie od obowiązku zapłaty kary umownej Dostawca w terminie wskazanym przez Zamawiającego na podstawie wystawionej noty księgowej uiści kwotę wynikającą z różnicy cen określonych niniejszą umową i cen wynikających z realizacji zamówienia. Po upływie terminu zapłaty wskazanego w nocie księgowej Zamawiający dokona kompensaty wzajemnych rozliczeń.
9. Jeżeli przedstawiciel Wykonawcy nie uzna oceny Zamawiającego co do kwestionowanej ilości towaru i jego jakości, Zamawiający rozpocznie procedurę reklamacyjną na podstawie sporządzonego protokołu reklamacyjnego, powiadamiając o tym niezwłocznie Wykonawcę.
10. Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia towaru dostarczonego po terminie dostawy.
11. Zamawiający ma prawo do odmowy przyjęcia towarów dostarczonych w sposób niewłaściwy, w uszkodzonych opakowaniach lub nie spełniających wymagań przewidzianych w opisie przedmiotu zamówienia.
12. Oznakowanie towarów będących przedmiotem zamówienia powinno być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014r. w sprawie oznakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (tekst jedn. Dz.U. z 2015r., poz. 29)z uwzględnieniem uregulowań przewidzianych w wymaganiach.
13. Dostarczony towar przeznaczony do bezpośredniego spożycia będzie odpowiadać wymaganiom określonym w:

1) ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* ( tekst jednolity Dz. U. z 2020r., poz. 2021 z późn.zm.),

2) ustawie z dnia 21 grudnia 2000r. *o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych* ( tekst jednolity Dz. U. z 2021r., poz. 630 z późn. Zm.) wraz z aktami wykonawczymi,

3) dyrektywach i rozporządzeniach Unii Europejskiej, w szczególności:

- rozporządzenie (WE) [nr 178/2002](https://sip.legalis.pl/document-view.seam?documentId=mfrxilrvgaytgmzqg42a) Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. UE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463),

- rozporządzenie (WE) [nr 852/2004](https://sip.legalis.pl/document-view.seam?documentId=mfrxilrvguytgnjqheya) Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004, [str. 1](https://sip.legalis.pl/document-view.seam?documentId=mfrxilrvguytgnjqheya); Dz.U. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319),

- rozporządzenie (WE) [nr 1935/2004](https://sip.legalis.pl/document-view.seam?documentId=mfrxilrwguytgnrzhaza) Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.U. UE L 338 z 13.11.2004, [str. 4](https://sip.legalis.pl/document-view.seam?documentId=mfrxilrwguytgnrzhaza)),

- rozporządzenie (WE) [nr 882/2004](https://sip.legalis.pl/document-view.seam?documentId=mfrxilrvguytgnjrgi2q) Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz.U. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; Dz.U. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200),

4) ustawie z dnia 16 grudnia 2005 *o produktach pochodzenia zwierzęcego* ( tekst jednolity Dz. U. z 2017r., poz. 242 z późn. zm. ), oraz w opisie przedmiotu zamówienia.

1. Dostawa towarów będzie odbywać się zgodnie z procedurą określoną w dokumentacji sanitarnej, wg zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP). Przy dostawie każdej partii wykonawca musi załączyć świadectwo jakości dostarczanego przedmiotu umowy (atest) lub handlowy dokument identyfikacyjny oraz dokumentację pozwalającą na zidentyfikowanie źródła pochodzenia dostarczonej partii towaru (producent i kraj pochodzenia).
2. Wykonawca dostarczy towar transportem przystosowanym do przewozu żywności tj. samochodami-chłodniami ewentualnie innymi pojazdami przystosowanymi do transportu produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdów do przewozu tych produktów przez Państwowego Inspektora Sanitarnego. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu.
3. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu, a także wymagania mikrobiologiczne muszą być zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.
4. Za dostarczone artykuły Dostawca wystawi każdorazowo fakturę określającą dostarczony towar w sposób zgodny z opisem przedmiotu zamówienia. Faktura zawierająca potwierdzenie przyjęcia towaru przez Zamawiającego stanowić będzie podstawę do zapłaty za towar.
5. Płatność za wykonanie przedmiotu umowy nastąpi przelewem na podstawie faktur wystawionych jak niżej:

**Nabywca:** Miasto Rybnik ul. Bolesława Chrobrego 2, 44-200 Rybnik NIP: 642-001-07-58,

**Odbiorca:** Miejski Dom Pomocy Społecznej w Rybniku, ul. Żużlowa 25, 44-200 Rybnik

na wskazany przez Wykonawcę na fakturze rachunek bankowy w terminie 14 dni, od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury. Terminem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

Faktury przesyłane będą na następujący adres: **Miejski Dom Pomocy Społecznej w Rybniku, ul. Żużlowa 25, 44-200 Rybnik.**

1. Na fakturze VAT Wykonawca wymieni:

- Zamawiającego ( Nabywca, Odbiorca)  
- asortyment,  
- jednostkę miary zgodnie z niniejszą umową,  
- ilość towaru,  
- jego cenę jednostkową netto,  
- stawkę podatku VAT,

- cenę jednostkową brutto,  
- wartość brutto.

1. Zamawiający: Miejski Dom pomocy Społecznej umożliwia Dostawcy zgodnie   
   z zasadami określonymi w *ustawie z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym* (Dz.U. 2018, poz. 2191), przesłanie ustrukturyzowanych faktur elektronicznych, oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych. Platforma Elektronicznego Fakturowania stosowana przez Zamawiającego: <https://szkolenie.lab.brokerinfinite.efaktura.gov.pl>
2. Zamawiający dokonuje płatności metodą podzielonej płatności w przypadku, gdy Dostawca posiada rachunek rozliczeniowy zgodnie z art. 62a ust. 1 ustawy Prawo bankowe.
3. Dostawca ponosi odpowiedzialność przed Zamawiającym za wskazanie na fakturze właściwego rachunku umożliwiającego dokonanie płatności.
4. Dostawca oświadcza, że jest płatnikiem podatku VAT i posiada numer identyfikacji podatkowej NIP:……………………………… .
5. Strony ustalają, że faktury korygujące będą wystawiane nie później niż 14 dni od daty powiadomienia przez Zamawiającego.
6. Wierzytelność wynikająca z niniejszej umowy nie może być przedmiotem cesji na rzecz osób trzecich bez zgody Zamawiającego.
7. Wykonawcy występujący wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
8. Wykonawca może zlecić Podwykonawcy/om wskazaną w ofercie część/zakres zamówienia.
9. W trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany Podwykonawcy, zrezygnować z Podwykonawcy bądź wprowadzić Podwykonawcę w zakresie nieprzewidzianym w ofercie.
10. Jeżeli zmiana lub rezygnacja z Podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ustawy Prawo zamówień publicznych, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1b tej ustawy, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny Podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
11. Wykonanie części/zakresu przedmiotu umowy w podwykonawstwie nie zwalnia Wykonawcy od odpowiedzialności i zobowiązań wynikających z warunków umowy. Wykonawca będzie odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania Podwykonawcy jak za własne działanie lub zaniechanie.
12. Zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy chyba, że zachodzi co najmniej jedna z okoliczności o których mowa w art. 144 ust. 1 pkt 2-6 ustawy Prawo zamówień publicznych.
13. Dostawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za:

* odstąpienie od umowy którejkolwiek ze stron z przyczyn niezależnych od Zamawiającego w wysokości 20% wynagrodzenia umownego, o którym mowa w punkcie 2 umowy,
* zwłokę w wykonaniu zlecenia w wysokości 1% wynagrodzenia umownego, o którym mowa w punkcie 2 umowy, za każdą godzinę przekroczenia terminu, nie więcej niż 20% wynagrodzenia,
* każdorazowe niedostarczenie produktu/ów właściwego/ych w terminie o którym mowa w pkt. 17 w wysokości 400 zł,
* uzasadnioną reklamację dotyczącą dostarczenia towaru złej jakości oraz towaru niezgodnego z umową/zamówieniem w wysokości 20% wartości reklamowanej partii towaru,
* strony mogą dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych,
* łączna wysokość kar umownych, które Zamawiający może naliczyć wobec Wykonawcy nie może przekroczyć 20% łącznego wynagrodzenia wskazanego w punkcie 2 umowy.
* zamawiającemu przysługuje prawo do dokonania potracenia naliczonej kary umownej z wynagrodzeniem Wykonawcy.

Odstąpienie od umowy nie powoduje utraty uprawnienia do naliczenia kar umownych.

1. Zamawiający może odstąpić od umowy, z winy Wykonawcy:

a) w przypadku wystąpienia trzykrotnego:

-niedotrzymania terminów dostaw przez Wykonawcę;

-dostarczenia towaru z brakami ilościowymi,

-dostarczania towaru niezgodnego z wymogami i zapisami SIWZ a dotyczącego zamówionego asortymentu.

b) w przypadku wykrycia dwukrotnego naruszenia norm jakościowych dostarczanego towaru.

c) gdy Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn, albo nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie.

Oświadczenie o odstąpieniu od umowy może zostać złożone w ciągu tygodnia od wystąpienia okoliczności określonych powyżej. Dla zachowania tego terminu wystarczy wysłanie oświadczenia przez Zamawiającego do Wykonawcy w tym terminie.

1. W razie wystąpienia okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
2. Przedstawicielem Zamawiającego uprawnionym do podejmowania decyzji w sprawach przedmiotu

umowy jest Pan Piotr Mazurek – Dyrektor Domu, tel. …………………….…………….

Przedstawicielem Zamawiającego do stałej obsługi tj. zamówienia towaru, odbioru towaru i sprawdzenie pod względem ilościowym i jakościowym zgodnie z zamówieniem jest wyznaczony przez Zamawiającego pracownik Pani ..................................................... tel. ...................................

Przedstawicielem Wykonawcy do stałej obsługi Zamawiającego jest .......................................................................tel. ...........................................................

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Sprawy sporne mogące wyniknąć na tle realizacji niniejszej umowy, rozstrzygane będą na zasadach wzajemnych negocjacji przez wyznaczonych pełnomocników. Jeżeli strony nie osiągną kompromisu wówczas sporne sprawy kierowane będą do sądu właściwego ze względu na siedzibę Zamawiającego.
3. Umowa sporządzona jest w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.
4. Umowa zawarta jest na czas określony od ..................................do ……………………………… .

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**

………………………………… ……………………………………

Załącznikami do umowy są:

a) Specyfikacja istotnych warunków zamówienia.

b) Oferta Wykonawcy.

1. Zapis zamieszczony we wzorze w celach informacyjnych [↑](#footnote-ref-1)