

Jabłoń, dnia 25 lutego 2025

Znak postępowania: 8/ZO/2025

ZAPYTANIE OFERTOWE
(wzór do odpowiedniego dostosowania)

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Augusta Zamoyskiego w Jabłoniu zaprasza do składania ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia

Zamawiający:

**Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Augusta Zamoyskiego
w Jabłoniu**

ul. Augusta Zamoyskiego 4 w Jabłoniu, NIP: 539-11-71-546

Tel. 83 356 00 17 e-mail: sekretariat@zsckrjablon.pl

Komunikacja z Zamawiającym:

Magdalena Makaruk – Denejko

tel. 510 712 411

m.denejko@zsckrjablon.pl

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **dostawa warzyw na potrzeby stołówki przy ZSCKR w Jabłoniu**.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w **Załączniku nr 1 do Zapytania ofertowego**.
3. Postępowanie prowadzone jest bez zastosowania przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.
4. Niniejsze zapytanie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu cywilnego.
5. Wykonawca ma prawo zwrócić się z wnioskiem o wyjaśnienie treści zapytania *na adres e-mail: m.denejko@zsckrjablon.pl*. Zamawiający może udzielić odpowiedzi na zapytania. Zamawiający ma prawo również zmienić treść zapytania przed upływem terminu składania ofert.

II. TERMIN REALIZACJI

Zamówienie będzie realizowane sukcesywnie, w miarę potrzeb Zamawiającego, na podstawie składanych zamówień cząstkowych, w terminie: od dnia podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2025r.

III. PRZESŁANKI WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA ORAZ WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który wykaze, że nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego. W przypadku Wykonawcy wykluczonego na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy, Zamawiający odrzuca ofertę takiego Wykonawcy.
2. O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który potwierdzi spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie:
 - 1) **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**
nie dotyczy
 - 2) **sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**
nie dotyczy
 - 3) **zdolności technicznej lub zawodowej:**
nie dotyczy

IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY ORAZ WYMAGANE DOKUMENTY

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. W przypadku złożenia przez Wykonawcę większej liczby ofert, wszystkie oferty tego Wykonawcy zostaną odrzucone.
2. Oferta powinna być napisana w języku polskim oraz podpisana przez osobę umocowaną do reprezentowania Wykonawcy (jeśli dotyczy – należy dołączyć pełnomocnictwo). Dopuszcza się złożenie oferty w formie skanu podpisanego dokumentu lub dokumentu podpisanego elektronicznym podpisem kwalifikowanym lub zaufanym/osobistym.
3. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
4. Zamawiający *nie dopuszcza* udziału podwykonawców w realizacji zamówienia.
5. **Wykonawca obowiązany jest złożyć następujące dokumenty składające się na ofertę:**
 - a) Formularz ofertowy (stanowiący Załącznik nr 2 do Zapytania);
 - b) Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu, jeżeli nie wynika ono z odpisu z właściwego rejestru lub aktualnego zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej. W przypadku oferty wspólnej wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niedokonania rozstrzygnięcia postępowania i niedokonania wyboru oferty bez podawania przyczyny. Wykonawcom nie przysługuje zwrot kosztów sporządzenia oferty.
7. W przypadku odrzucenia oferty Wykonawcy lub zakończenia postępowania bez wyboru Wykonawcy, Wykonawcy nie przysługują środki ochrony prawnej ani żadne roszczenia odszkodowawcze przeciwko Zamawiającemu.
8. W toku dokonywania oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert i załączników,

kalkulacji ceny oferty, oraz wezwać do uzupełnienia dokumentów w terminie określonym przez Zamawiającego.

V. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z dniem otwarcia ofert, a kończy się z upływem ostatniego dnia. Mimo upływu terminu związania ofertą możliwy jest wybór oferty i podpisanie umowy, jeśli Wykonawca nie sprzeciwi się temu.

VI. MIEJSCE, TERMIN ORAZ SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy składać w terminie **do dnia 3 marca 2025 r. do godz. 12** w formie elektronicznej (dokument opatrzony kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej (dokument opatrzony podpisem osobistym, podpisem zaufanym lub skan dokumentu papierowego) *na adres e-mail sekretariat@zsckrjablon.pl* Oferty złożone po terminie zostaną odrzucone.

VII. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Oferta powinna być przygotowana wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego.
2. Zamawiający wybierze ofertę która uzyska lub uzyskają największą liczbę punktów w poniższych kryteriach oceny ofert: *najniższa cena brutto*

Uwaga: Zamawiający dopuszcza możliwość odrzucenia oferty zawierającej cenę rażąco niską w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzącą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, po uprzednim wezwaniu Wykonawcy do złożenia wyjaśnień co do treści złożonej oferty w zakresie ceny.

VIII. INFORMACJE DODATKOWE

1. W niniejszym postępowaniu Zamawiający może odrzucić ofertę Wykonawcy, który:
 - 1) złoży ofertę niezgodną z treścią niniejszego Zapytania ofertowego;
 - 2) złoży ofertę niekompletną, tj. niezawierającą oświadczeń i dokumentów wymaganych w niniejszym postępowaniu, pomimo wezwania do uzupełnienia/wyjaśnienia oferty w tym zakresie;
 - 3) przedstawi nieprawdziwe informacje mające istotny wpływ na wynik postępowania;
 - 4) złoży ofertę po terminie wyznaczonym na składanie ofert;
 - 5) ~~nie spełnia warunków udziału w postępowaniu;~~
 - 6) złoży ofertę nie podpisaną przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy, pomimo wezwania do uzupełnienia pełnomocnictwa;
 - 7) złoży ofertę zawierającą rażąco niską cenę lub nie odpowie na wezwanie do wyjaśnienia treści oferty w tym zakresie w wyznaczonym terminie;
 - 8) złożył więcej niż jedną ofertę.

2. W toku badania i oceny ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawcy do wyjaśnienia, złożenia, poprawienia lub uzupełnienia dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu, w przypadku, gdy budzą wątpliwości Zamawiającego lub są one niekompletne lub zawierają błędy. W powyższym celu Zamawiający wyznaczy zakres wymaganych korekt i/lub uzupełnień oraz odpowiedni termin na ich dokonanie. Niedotrzymanie tego terminu będzie skutkować odrzuceniem oferty.

IX. UMOWA

Udzielenie zamówienia nastąpi poprzez zawarcie umowy, której projektowane postanowienia stanowią **załącznik nr 3 do Zapytania**.

X. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

**Klauzula informacyjna z art. 13 ust. 1 i 2 RODO
w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego,
do którego nie stosuje się ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych
(tekst jednolity: Dz. U. z 2024 r., poz. 1320)**

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 „Rozporządzenie”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Jabłoniu im. Augusta Zamoyskiego w Jabłoniu ul. Zamoyskiego 4, 21-205 Jabłoń, e-mail: sekretariat@zsckrjablon.pl
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym mogą się Państwo kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych za pośrednictwem adresu email: inspektor@zsckrjablon.pl, telefonicznie 83/356-00-17 lub pisemnie na adres Administratora.
3. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane w celu związanym z postępowaniem prowadzonym z wyłączeniem przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 z późn. zm.).
4. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres 5 pełnych lat kalendarzowych, licząc od 1 stycznia roku następnego po roku, w którym nastąpiło zakończenie sprawy na podstawie Instrukcji kancelaryjnej,
5. Podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych jest art. 6 ust. 1 lit. c) ww. Rozporządzenia w związku z przepisami ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych (Dz. U. z 2020 r., poz. 713 z późn. zm.).
6. Pani/Pana dane osobowe będą ujawniane osobom działającym z upoważnienia administratora, mającym dostęp do danych osobowych i przetwarzającym je wyłącznie na polecenie administratora, chyba że wymaga tego prawo UE lub prawo państwa członkowskiego. Pani/Pana dane mogą zostać przekazane podmiotom zewnętrznym t.j. – dostawcy usług poczty e-mailowej, strony BIP, dostawcy usług informatycznych w zakresie programów księgowo-ewidencyjnych, dostawcy systemów IT, podmiotom zapewniającym ochronę danych osobowych i bezpieczeństwo IT.

7. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych związanym z udziałem w postępowaniu; konsekwencją niepodania danych jest brak możliwości udziału w postępowaniu.
8. Osoba, której dane dotyczą ma prawo do:
 - dostępu do treści swoich danych oraz możliwości ich poprawiania, sprostowania, ograniczenia przetwarzania,
 - w przypadku gdy przetwarzanie danych odbywa się z naruszeniem przepisów Rozporządzenia służy prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.
9. Osobie, której dane dotyczą nie przysługuje:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e Rozporządzenia prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 Rozporządzenia;
 - na podstawie art. 21 Rozporządzenia prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c Rozporządzenia.
10. W przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 Rozporządzenia, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, Administrator może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
11. Skorzystanie przez osobę, której dane dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, o którym mowa w art. 16 Rozporządzenia, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania ani zmianą postanowień umowy.
12. Wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 Rozporządzenia, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania.
13. Od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku gdy wniesienie żądania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 Rozporządzenia, spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole i załącznikach do protokołu, Administrator nie udostępnia tych danych zawartych w protokole i w załącznikach do protokołu, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 Rozporządzenia.
14. Skorzystanie przez osobę, której dane dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia, o którym mowa w art. 16 Rozporządzenia, nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.
15. Ponadto informujemy, iż w związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych nie podlega Pan/Pani decyzjom, które się opierają wyłącznie na zautomatyzowanym przetwarzaniu, w tym profilowaniu, o czym stanowi art. 22 Rozporządzenia.

DYREKTOR
Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Augusta Zamojskiego w JABŁONIU

mgr Agnieszka Piękas

Załączniki do Zapytania ofertowego:

- Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia
- Załącznik nr 2 – Formularz ofertowy
- Załącznik nr 3 – Projektowane Postanowienia Umowy,

- Załącznik nr 1 do Zapytania – Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia są następujące grupy produktów:

WARZYWA

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość
1	BAKŁAŻAN - barwa owocu ciemnofioletowa, odpowiednio dojrzały, kształt charakterystyczny dla danej odmiany, preferowana długość ok. 20 cm	KG	5
2	BATATY - czyste i zdrowe, o jednolitej odmianie, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezieleniałe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia.	KG	50
3	BAZYLIA DONICZKA -doniczka -ładne, duże, zielone liście, bez oznak zwiędnięcia lub gnicia.	SZT.	2
4	BROKUŁ - całe, jędrne, o świeżym wyglądzie, różę brokułu zwarte, wolne od wad takich jak plamy lub ślady zmarznięcia, pąki róż muszą być zupełnie zamknięte, bez pustych wewnętrznych kanałów.	SZT.	20
5	BOTWINKA - Botwina świeża, zdrowa, bez plam, zaschniętych części. O naturalnym dla odmiany zabarwieniu czerwono zielonym. Pakowana w pęczki. Masa co najmniej 350g	PĘCZ.	40
6	BURAKI CZERWONE - świeże, całe, zdrowe bez oznak gnicia, śladów pleśni, czyste, jędrne, Barwa w przekroju ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany	KG	250
7	CEBULA BIAŁA - Cała, ściśta, jędrna, czysta, zdrowa bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, dojrzała.	KG	300
8	CEBUKLA CZERWONA - Cała, ściśta, jędrna, czysta, zdrowa bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, dojrzała.	KG	30
9	CUKINIA - cała, jędrna, czysta, zdrowa bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, dojrzała.	KG	100
10	CYKORIA - jędrna, niezwiędnięta, o świeżym wyglądzie, nieuszkodzona, niepopękana, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodnik	SZT.	40
11	DYNIA JADALNA - cała, jędrna o kulistym lub lekko spłaszczonym kształcie, powierzchnia gładka bez uszkodzeń, skaz, zadrapań, miąższ zwarty o barwie pomarańczowo-żółtym .	KG	30
12	CZOSNEK GŁÓWKA -główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio kształcie, czyste, praktycznie wolne od szkodników .	SZT.	200
13	JARMUŻ - Świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), całe, twarde, o gęstej strukturze, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodnik	SZT.	20
14	KALAFIOR - Świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, całe, twarde, o gęstej strukturze, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki	SZT.	20

15	KALAREPA - o świeżym i zdrowym wyglądzie, kształt korzenia kolisty, nieprzerośnięty i łukowaty, odpowiednio dojrzała, twarda, niepopękana, bez uszkodzeń mechanicznych, bez objawów gnicia i wysuszenia, dopuszcza się kalarepę z zielonymi, jędrnymi liśćmi.	SZT.	20
16	KAPUSTA CZERWONA - Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe od 10 kg do 20 kg lub wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością	KG	120
17	KAPUSTA BIAŁA - Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe od 10 kg do 20 kg lub wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością	KG	120
18	KAPUSTA PEKIŃSKA - Wygląd: Świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; główka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi. Masa główki nie mniej niż 350 g	KG	200
19	KOPER - Wygląd: Świeża, zdrowa niedopuszczalne objawy pleśni, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta. Pęczek min. 29 g	SZT.	100
20	KIEŁKI RZODKIEWKI 50 G - świeże, czyste, bez ziemi, chwastów i traw, niezwiędnięty, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowania powinny być przeznaczonych do kontaktu z żywnością	SZT.	20
21	MARCHEW - Korzenie świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, nie zdrewniałe, proste, kształtne. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe od 10 kg do 20 kg lub skrzynki do 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	KG	600
22	NATKA PIETRUSZKI - Wygląd: Świeża, zdrowa niedopuszczalne objawy pleśni, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta. Pęczek min. 40 g	SZT.	80
23	OGÓREK SZKLARNIA - Wygląd: Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe bez objaw gnicia, śladów pleśni, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny stanowić worki foliowe do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	KG	400

24	PAPRYKA CZERWONA - Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego; świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa. Opakowania powinny stanowić worki foliowe perforowane od 3 kg do 5 kg.	KG	200
25	PAPRYKA ZIELONA - Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego; świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa. Opakowania powinny stanowić worki foliowe perforowane od 3 kg do 5 kg.	KG	15
26	PAPRYKA ŻÓŁTA - Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego; świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa. Opakowania powinny stanowić worki foliowe perforowane od 3 kg do 5 kg.	KG	15
27	POMIDOR CZERWONY - Wygląd: Charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od i widocznych zazielenień (zielonych piątek. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20cm.	KG	250
28	POMIDOR MALINOWY	KG	50
29	POMIDOR KOKTAJLOWY - Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od i widocznych zazielenień (zielonych piątek. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20cm.	KG	10
30	PIECZARKA ŚWIEŻA - Wygląd: Zdrowe, czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu. Opakowanie stanowią skrzynki o 3 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością	KG	90
31	PIETRUSZKA KORZEŃ - Korzeń zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzewień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Opakowania powinny stanowić worki raszlowe od 5 kg do 10 kg lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	KG	100
32	POR - Wygląd: Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej.	SZT.	70
33	ROZMARYN ŚWIEŻY - - o świeżym i zdrowym wyglądzie, bez przesuszenia i zgnicia, cięty, opakowanie 100g;	SZT.	2
34	RZEPA BIAŁA - Wygląd: świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, bez liści, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty.	KG	20
35	RZEPA CZARNA - Wygląd: świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, bez liści, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty	KG	20

36	RZODKIEWKA - Wygląd: zdrowa bez oznak gnicia, pleśni, czysta, nie popękana, dostatecznie osuszona, była myta. Konsystencja jędrna-niedopuszczalna zdrewniała, sparciata. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pęczek min. 180 g	SZT.	200
37	MIX SAŁAT - Produkt otrzymany ze świeżej rukoli (liść). Opakowania jednostkowe – pudełka lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto – 150g.	SZT.	70
38	SAŁATA RUKOLA - Produkt otrzymany ze świeżej rukoli (liść). Opakowania jednostkowe – pudełka lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 100g – 150g.	SZT.	25
39	SAŁATA MASŁOWA - Wygląd: Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa bez oznak gnicia, odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników. Główka nie mniejsza niż 150 g. Sałata jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości.	SZT.	300
40	SAŁATA LODOWA - Wygląd: Świeża, jędrna, czysta, cała, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, liście sztywne pofałdowane, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych. Masa główki nie mniejsza niż 300 g. Sałata jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości.	SZT.	120
41	SELER NACIOWY - Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.	SZT.	20
42	SELER KORZEŃ - Wygląd: kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzewień skórki, zdrowe bez oznak gnicia, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Seler jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny stanowić worki lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	KG	120
43	ROSZPONKA - Produkt otrzymany ze świeżej rukoli (liść). Opakowania jednostkowe – pudełka lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 100g – 150g.	SZT.	100
44	SZCZYPOR - Wygląd: świeży, zdrowy bez oznak pleśni, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), bez cebuli, czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; Barwa zielona. Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pęczek min. 100g	SZT.	140
45	SZPINAK ŚWIEŻY - Produkt otrzymany ze świeżej rukoli (liść). Opakowania jednostkowe – pudełka lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 100g – 200g.	SZT.	20
46	ZIEMNIAK JADALNY - Ziemniaki zebrane po osiągnięciu pełnej dojrzałości o skórcie skórkowaciatej. Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, nie zazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarznęte, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany.	KG	1000

47	ZIEMNIAK MŁODY – Ziemniaki zebrane przed osiągnięciem pełnej dojrzałości o skórce łuszczącej się. Powinny być dostępne od miesiąca maja. Jednolite odmianowo, całe, dojrzałe, zdrowe, nie zazieleniałe, czyste, jędrne, bez uszkodzeń .	KG	1000

Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każdorazowo opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych

zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Do partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

nazwę produktu,

nazwę dostawcy – producenta, adres,

kraj pochodzenia,

warunki przechowywania

klasę jakości handlowej (jeśli wymagane w opisie)

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Znak postępowania: 8/ZO/2025

OFERTA

Pełna nazwa Wykonawcy:

Adres Wykonawcy:

NIP:

REGON:

nr KRS:

Kontakt:

Adres do korespondencji:

Osoba do kontaktu:

tel.:

e-mail:

W odpowiedzi na niniejsze Zapytanie ofertowe na wykonanie zamówienia, którego przedmiotem jest: **dostawa warzyw na potrzeby stołówki przy ZSCKR w Jabłoni**

OFERUJEMY realizację przedmiotu zamówienia określonego w Zapytaniu ofertowym, zgodnego z opisem przedmiotu zamówienia, za łączną cenę:

... zł netto, uwzględniając podatek VAT w stawce% co daje kwotę ... zł brutto

OŚWIADCZAMY, ŻE:

1. Zapoznaliśmy się ze treścią Zapytania ofertowego wraz z załącznikami i nie wnosimy do niego zastrzeżeń.
2. Nie podlegamy wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.
3. Spełniamy warunki udziału w postępowaniu określone w Zapytaniu ofertowym.
4. Uważamy się za związany niniejszą ofertą na czas wskazany w Zapytaniu ofertowym.
5. Oświadczamy, że oferowany przez nas przedmiot zamówienia odpowiada wymaganiom określonym przez Zamawiającego w Opisie przedmiotu zamówienia.
6. W przypadku wybrania naszej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach zawartych w Zapytaniu ofertowym, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
7. Wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy

w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

Do niniejszej oferty załączam:

1. Formularz asortymentowo – cenowy.
2. Pełnomocnictwo (jeśli wymagane)

Załącznik nr 2 do Zapytania – formularz ofertowy - formularz asortymentowo-cenowy

WARZYWA

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość	Cena NETTO	Wartość NETTO	VAT	Cena BRUTTO	Wartość BRUTTO
1	BAKŁAŻAN - barwa owocu ciemnofioletowa, odpowiednio dojrzały, kształt charakterystyczny dla danej odmiany, preferowana długość ok. 20 cm	KG	5					
2	BATATY - czyste i zdrowe, o jednolitej odmianie, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezzieleniałe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia.	KG	50					
3	BAZYLIA DONICZKA -doniczka -ładne, duże, zielone liście, bez oznak zwiędnięcia lub gnicia.	SZT.	2					
4	BROKUŁ - całe, jędrne, o świeżym wyglądzie, różę brokułu zwarte, wolne od wad takich jak plamy lub ślady zmarznięcia, pąki róż muszą być zupełnie zamknięte, bez pustych wewnętrznych kanałów.	SZT.	20					
5	BOTWINKA - Botwina świeża, zdrowa, bez plam, zaschniętych części. O naturalnym dla odmiany zabarwieniu czerwono zielonym. Pakowana w pęczki. Masa co najmniej 350g	PĘCZ.	40					
6	BURAKI CZERWONE - świeże, całe, zdrowe bez oznak gnicia, śladów pleśni, czyste, jędrne, Barwa w przekroju ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany	KG	250					
7	CEBULA BIAŁA - Cała, ściśta, jędrna, czysta, zdrowa bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, dojrzała.	KG	300					
8	CEBUKLA CZERWONA - Cała, ściśta, jędrna, czysta, zdrowa bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, dojrzała.	KG	30					
9	CUKINIA - cała, jędrna, czysta, zdrowa bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, dojrzała.	KG	100					
10	CYKORIA - jędrna, niezwiędnięta, o świeżym wyglądzie, nieuszkodzona, niepopękana, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodnik	SZT.	40					
11	DYNIA JADALNA - cała, jędrna o kulistym lub lekko spłaszczonym kształcie, powierzchnia gładka bez uszkodzeń, skaz, zadrapań, miąższ zwarty o barwie pomarańczowo-żółtym .	KG	30					
12	CZOSNEK GŁÓWKKA -główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio kształcie, czyste, praktycznie wolne od szkodników .	SZT.	200					
13	JARMUŻ - Świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), całe, twarde, o gęstej strukturze, wolne od owadów	SZT.	20					

	i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodnik							
14	KALAFIOR - Świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, całe, twarde, o gęstej strukturze, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki	SZT.	20					
15	KALAREPA - o świeżym i zdrowym wyglądzie, kształt korzenia kolisty, nieprzerośnięty i łukowaty, odpowiednio dojrzała, twarda, niepopękana, bez uszkodzeń mechanicznych, bez objawów gnicia i wysuszenia, dopuszcza się kalarepę z zielonymi, jędrnymi liśćmi.	SZT.	20					
16	KAPUSTA CZERWONA - Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Opakowania powinny stanowić worki raszlowe od 10 kg do 20 kg lub wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością	KG	120					
17	KAPUSTA BIAŁA - Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Opakowania powinny stanowić worki raszlowe od 10 kg do 20 kg lub wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością	KG	120					
18	KAPUSTA PEKIŃSKA - Wygląd: Świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; główka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi. Masa główki nie mniej niż 350 g	KG	200					
19	KOPER - Wygląd: Świeża, zdrowa niedopuszczalne objawy pleśni, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta. Pęczek min. 29 g	SZT.	100					
20	KIEŁKI RZODKIEWKI 50 G - świeże, czyste, bez ziemi, chwastów i traw, niezwiędnięty, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia, bez uszkodzeń mechanicznych, opakowania powinny być przeznaczonych do kontaktu z żywnością	SZT.	20					

21	MARCHEW - Korzenie świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, nie zdrewniałe, proste, kształtne. Opakowania powinny stanowić worki raszlowe od 10 kg do 20 kg lub skrzynki do 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	KG	600					
22	NATKA PIETRUSZKI - Wygląd: Świeża, zdrowa niedopuszczalne objawy pleśni, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta. Pęczek min. 40 g	SZT.	80					
23	OGÓREK SZKLARNIA - Wygląd: Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe bez objaw gnicia, śladów pleśni, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny stanowić worki foliowe do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	KG	400					
24	PAPRYKA CZERWONA - Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego; świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa. Opakowania powinny stanowić worki foliowe perforowane od 3 kg do 5 kg.	KG	200					
25	PAPRYKA ZIELONA - Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego; świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa. Opakowania powinny stanowić worki foliowe perforowane od 3 kg do 5 kg.	KG	15					
26	PAPRYKA ŻÓŁTA - Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego; świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa. Opakowania powinny stanowić worki foliowe perforowane od 3 kg do 5 kg.	KG	15					
27	POMIDOR CZERWONY - Wygląd: Charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od i widocznych zazielenień (zielonych piątek. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20cm.	KG	250					
28	POMIDOR MALINOWY	KG	50					
29	POMIDOR KOKTAJLOWY - Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od i widocznych zazielenień (zielonych piątek. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20cm.	KG	10					

30	PIECZARKA ŚWIEŻA - Wygląd: Zdrowe, czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu. Opakowanie stanowią skrzynki o 3 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością	KG	90					
31	PIETRUSZKA KORZEŃ - Korzeń zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzewień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Opakowania powinny stanowić worki raszlowe od 5 kg do 10 kg lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	KG	100					
32	POR - Wygląd: Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej.	SZT.	70					
33	ROZMARYN ŚWIEŻY - - o świeżym i zdrowym wyglądzie, bez przesuszenia i zgnicia, cięty, opakowanie 100g;	SZT.	2					
34	RZEPA BIAŁA - Wygląd: świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, bez liści, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty.	KG	20					
35	RZEPA CZARNA - Wygląd: świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, bez liści, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty	KG	20					
36	RZODKIEWKA - Wygląd: zdrowa bez oznak gnicia, pleśni, czysta, nie popękana, dostatecznie osuszona, była myta. Konsystencja jędrna-niedopuszczalna zdrewniała, sparciała. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pęczek min. 180 g	SZT.	200					
37	MIX SAŁAT - Produkt otrzymany ze świeżej rukoli (liść). Opakowania jednostkowe – pudełko lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto – 150g.	SZT.	70					
38	SAŁATA RUKOLA - Produkt otrzymany ze świeżej rukoli (liść). Opakowania jednostkowe – pudełko lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 100g – 150g.	SZT.	25					

39	SALATA MASŁOWA - Wygląd: Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa bez oznak gnicia, odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników. Główka nie mniejsza niż 150 g. Sałata jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości.	SZT.	300					
40	SALATA LODOWA - Wygląd: Świeża, jędrna, czysta, cała, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, liście sztywne pofałdowane, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych. Masa główki nie mniejsza niż 300 g. Sałata jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości.	SZT.	120					
41	SELER NACIOWY - Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.	SZT.	20					
42	SELER KORZEŃ - Wygląd: kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzewień skórki, zdrowe bez oznak gnicia, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Seler jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny stanowić worki lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	KG	120					
43	ROSZPONKA - Produkt otrzymany ze świeżej rukoli (liść). Opakowania jednostkowe – pudełka lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 100g – 150g.	SZT.	100					
44	SZCZYPIOR - Wygląd: świeży, zdrowy bez oznak pleśni, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), bez cebuli, czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; Barwa zielona. Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pęczek min. 100g	SZT.	140					
45	SZPINAK ŚWIEŻY - Produkt otrzymany ze świeżej rukoli (liść). Opakowania jednostkowe – pudełka lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 100g – 200g.	SZT.	20					
46	ZIEMNIAK JADALNY - Ziemniaki zebrane po osiągnięciu pełnej dojrzałości o skórze skórkowaciałej. Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, nie zazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany.	KG	1000					

47	ZIEMNIAK MŁODY - Ziemniaki zebrane przed osiągnięciem pełnej dojrzałości o skórce łuszczącej się. Powinny być dostępne od miesiąca maja. Jednolite odmianowo, całe, dojrzałe, zdrowe, nie zazieleniałe, czyste, jędrne, bez uszkodzeń .	KG	1000					
RAZEM				0,00 zł	0,00 zł		0,00 zł	0,00 zł

Znak postępowania: 8/ZO/2025

UMOWA nr (WZÓR)

Zawarta w dniu 2025 r. w Jabłoniu

pomiędzy:

Zespołem Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Augusta Zamoyskiego w Jabłoni, 21-205 Jabłoń, ul. Augusta Zamoyskiego 4, NIP: 539-11-71-546

zwanym dalej Zamawiającym, reprezentowanym przez:

Agnieszkę Piekarską - Dyrektora Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Augusta Zamoyskiego w Jabłoni;

przy kontrasygnacie:

Główniej księgowej Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Augusta Zamoyskiego w Jabłoni – Anny Koślińskiej

a

.....

**gdy kontrahentem jest spółka prawa handlowego:*

spółką pod firmą „...” z siedzibą w ... (wpisać tylko nazwę miasta/miejscowości), ul., (wpisać adres), wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS ... – zgodnie z wydrukiem z Centralnej Informacji Krajowego Rejestru Sądowego, stanowiącym załącznik do umowy, NIP, REGON, BDO: (jeżeli dotyczy), kapitał zakładowy zł (jeżeli Wykonawcą jest spółka z ograniczoną odpowiedzialnością lub akcyjna), wpłacony (w całości lub w części – jeżeli Wykonawcą jest spółka akcyjna), zwaną dalej „Wykonawcą”, reprezentowaną przez¹ /reprezentowaną przez ... działającą/-ego na podstawie pełnomocnictwa, stanowiącego załącznik do umowy²,

**gdy kontrahentem jest osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą:*

Panią/Panem, prowadzącą/-ym działalność gospodarczą pod firmą „...” z siedzibą w ... (wpisać tylko nazwę miasta/miejscowości), ul. (wpisać adres), – zgodnie z wydrukiem z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, stanowiącym załącznik do umowy, NIP, REGON, BDO: (jeżeli dotyczy), zwaną/-ym dalej „Wykonawcą”, reprezentowaną/-ym przez ... działającą/-ego na podstawie pełnomocnictwa, stanowiącego załącznik do umowy³,

¹ Jeżeli przy zawarciu umowy działa osoba/-y pełniący/-e funkcję organu (członka organu) lub prokurent spółki.

² Jeżeli przy zawarciu umowy działa pełnomocnik spółki.

³ Jeżeli przy zawarciu umowy działa pełnomocnik tej osoby.

wspólnie zwanymi dalej „Stronami zwanym dalej „Wykonawcą”
o następującej treści:

zawarta w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania ofertowego na podstawie Regulaminu udzielania zamówień publicznych w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Jabłoni (załącznik nr 1 do Zarządzenia Dyrektora nr 1/2025) do których nie mają zastosowania przepisy Ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320).

§ 1 PRZEDMIOT UMOWY

1. Wykonawca zobowiązuje się do sprzedaży i sukcesywnych dostaw produktów spożywczych na potrzeby ZSCKR w Jabłoni (zwanym dalej towarem, wyrobem) wraz z transportem do magazynu (przy stołówce) znajdującego się w siedzibie Zamawiającego w ramach w asortymencie i cenach jednostkowych określonych w formularzu ofertowym i asortymentowo – cenowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
2. Realizacja przedmiotu umowy będzie odbywała się na podstawie bieżących zamówień przekazywanych telefonicznie, pisemnie lub w formie wiadomości e-mail przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego (Intendent – Sylwia Kaczorowska , tel./ fax. 83-356-00-17. E-mail_____); Wykonawca zapewni przyjmowanie zamówień w dni robocze od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godz. od 7.00 do 15.30.
3. Dostawy przedmiotu umowy odbywają się na koszt i ryzyko Wykonawcy do magazynu (przy stołówce) Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Jabłoni, w dniach od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach: pieczywo do godz. 6.30 reszta artykułów spożywczych od 7.00 do 9.00 - Stopień realizacji umowy w ramach poszczególnych asortymentów uzależniony jest od potrzeb wynikających z działalności Zamawiającego. Nie dotyczy terminów, w których nie odbywają się zajęcia lekcyjne (m. in. wakacje, ferie, przerwy świąteczne, nauka zdalna). Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji poszczególnych asortymentów w mniejszym lub większym zakresie niż to wynika z ilości określonych w ofercie i formularzu asortymentowo-cenowym, przy czym suma wartości zrealizowanych dostaw nie może przekroczyć ceny umowy określonej w § 2 ust.1. Realizacja umowy w mniejszym zakresie nie może stanowić podstawy do roszczeń ze strony Wykonawcy wobec Zamawiającego, z zastrzeżeniem, że Wykonawca jest zobowiązany do nabycia od Wykonawcy dostaw o wartości brutto stanowiącej co najmniej 50% ceny brutto umowy wskazanej w § 2 ust. 1 w okresie realizacji umowy.
4. Wykonawcy nie przysługują roszczenia z tytułu zamówienia mniejszej ilości asortymentu niż określone niniejszą umową.
5. Realizacja dostaw przez Wykonawcę odbywać się będzie w terminie do maksymalnie 1 dnia roboczego od daty złożenia zamówienia przez Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać wyroby objęte niniejszą umową w odpowiednich opakowaniach oraz transportem zapewniającym należyte zabezpieczenie jakościowe i ilościowe. Transport artykułów musi być zgodny z warunkami ich przechowywania, zalecanymi przez producenta wskazanym na opakowaniu. w instrukcji użytkowania i karcie charakterystyki. Na opakowaniu będą znajdowały się takie informacje jak nr serii i data ważności.
7. Wykonawca oświadcza, że produkty objęte niniejszą umową:

- 1) posiadają minimalne terminy ważności produktów dostarczanych w danej partii nie krótsze niż 10 dni od dnia dostawy w przypadku nabiału i pieczywa (za wyjątkiem pieczywa powszedniego) oraz 30 dni w przypadku innych artykułów spożywczych..
 - 2) są transportowane w warunkach odpowiadającym wymogom sanitarnym i przepisom HACCP,
 - 3) dostarczy zgodnie z wymaganiami i procedurami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia określonymi w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448)., własnym środkiem transportu spełniającym odpowiednie wymogi sanitarne prawem przewidziane,
 - 4) będą spełniały Polskie Normy przenoszące europejskie normy zharmonizowane.
8. Wydanie towaru obejmuje rozładunek w miejscu dostawy, o którym mowa w § 1 ust. 1 niniejszej umowy.
9. Wydanie towaru zostanie potwierdzone sporządzonym dokumentem potwierdzającym dostawę towaru. Do podpisania dokumentu potwierdzającego dostawę upoważnione są osoby wyznaczone przez Strony.
10. Wykonawca zabezpiecza należycie towar na czas przewozu i ponosi całkowitą odpowiedzialność za asortyment i jakość zamawianego towaru.
11. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu w/w artykułów oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne.
12. W sytuacji opisanej w ust. 11 należne Wykonawcy wynagrodzenie zostanie odpowiednio zmniejszone.
13. Wykonawca udziela gwarancji na przydatność do spożycia dostarczonych produktów, przy czym termin ważności produktów dostarczanych w danej partii nie może być jednak krótszy termin oznaczony jako termin ważności/przydatności do spożycia.

§ 2 CENA UMOWY

1. Wartość umowy wynosi: zł netto (słownie złotych:.....), zł brutto (słownie złotych:.....), i została wyliczona na podstawie ilości i cen jednostkowych określonych w formularzu asortymentowo-cenowym stanowiącym załącznik do niniejszej umowy.
2. W cenach jednostkowych zawierają się obowiązujące opłaty podatkowe oraz wszelkie koszty związane z dostawą towaru do magazynu (przy stołówce) w siedzibie Zamawiającego.
3. Ceny przedstawione w formularzu asortymentowo-cenowym nie ulegną zmianie przez cały okres realizacji umowy, z zastrzeżeniem ust. 4 i 5.
4. Strony dopuszczają możliwość zmiany ceny jednostkowej brutto w przypadku wystąpienia w trakcie obowiązywania umowy zmiany stawek podatku VAT na produkty/wyroby stanowiące przedmiot umowy. Każdorazowo przed wprowadzeniem zmiany cen brutto Wykonawca jest obowiązany przedstawić Zamawiającemu pisemny wniosek w tym przedmiocie, wskazujący na właściwe przepisy, z których wynika zmiana stawki podatku VAT oraz na datę ich wejścia w życie, a także propozycję nowych cen. W takim przypadku zmianie nie mogą ulec ceny jednostkowe netto, natomiast ceny jednostkowe brutto nie mogą ulec zwiększeniu o kwotę wyższą niż wynikająca ze zmiany stawki VAT. Zmiany cen, o których mowa w niniejszym ustępie następują po uzyskaniu

akceptacji Zamawiającego, w drodze aneksu do umowy z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.

5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewyrażenia zgody na akceptację wniosku, o którym mowa w ust. 4. W tym przypadku Wykonawcy przysługuje uprawnienie do rozwiązania niniejszej umowy w części objętej wnioskiem, z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia (dokonanego na koniec miesiąca kalendarzowego), które nie rodzi roszczenia o dochodzenie zapłaty kary umownej w stosunku do Zamawiającego, ani nie stanowi podstawy do żądania jakiegokolwiek odszkodowania z tego tytułu. W okresie wypowiedzenia, ceny jednostkowe brutto pozostają bez zmian.
6. Obniżenie cen jednostkowych może nastąpić w każdym czasie i wymaga aneksu do umowy, w formie pisemnej pod rygorem nieważności

§ 3

WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Za wykonanie dostaw przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci wynagrodzenie ustalone na podstawie obowiązujących cen jednostkowych określonych w formularzu asortymentowo-cenowym oraz zrealizowanych ilości. Podstawą zapłaty za dostarczony przedmiot umowy będzie prawidłowo wystawiona faktura VAT.
2. Zapłata będzie następować w formie bezgotówkowej na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze w terminie 30 dni od daty wpływu prawidłowo wystawionej faktury do Zamawiającego.
3. Za dzień zapłaty przyjmuje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
4. Strony zgodnie postanawiają, że warunkiem zapłaty w umówionym terminie za fakturę wystawioną przez czynnego podatnika VAT jest wskazanie przez Wykonawcę dla potrzeb dokonania zapłaty rachunku bankowego zawartego na dzień zlecenia przelewu w wykazie podmiotów, o którym mowa w art. 96b ust. 1 ustawy o VAT - Wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT, najpóźniej na 2 dni robocze przed wyznaczonym terminem płatności.

§ 4

KARY UMOWNE

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - 1) w wysokości 10% niezrealizowanej części wartości brutto umowy określonej w § 2 ust. 1, w przypadku odstąpienia od umowy z powodu okoliczności, leżących po stronie Wykonawcy,
 - 2) w wysokości 0,2% wartości brutto niedostarczonego w terminie towaru, za każdy dzień zwłoki w dostawie ponad termin określony w §1 ust. 5, jednak nie mniej niż 5 zł,
 - 3) za zwłokę w usunięciu wad ujawnionych w asortymencie, w ramach postępowania reklamacyjnego, o którym mowa w § 5 ust. 2 - 4 w wysokości 0,2 % wartości brutto przedmiotu zamówienia objętego reklamacją za każdy dzień zwłoki w wymianie ponad termin określony w umowie, jednak nie mniej niż 5 zł.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% niezrealizowanej części wartości brutto przedmiotu umowy określonego w § 2 ust. 1, w razie odstąpienia przez Wykonawcę od umowy z winy Zamawiającego.
3. W sytuacjach wskazanych w ust. 1 pkt 1 lub ust. 2 niniejszego paragrafu, jeżeli odstąpienie lub rozwiązanie dotyczy wyłącznie części umowy, wysokość kary umownej

wynosi 10% niezrealizowanej wartości tej części umowy, której odstąpienie lub rozwiązanie dotyczy.

4. Kara umowna będzie płatna na podstawie noty obciążeniowej, w terminie wskazanym w nocie. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia także przed upływem terminu płatności wskazanego w nocie obciążeniowej.
5. Jeżeli wysokość zastrzeżonych kar umownych nie pokrywa poniesionej szkody, Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego.
6. Odstąpienie od umowy przez Zamawiającego bądź przez Wykonawcę, nie powoduje wygaśnięcia obowiązku Wykonawcy, do zapłaty ewentualnych kar umownych powstałych i obliczonych zgodnie z regulacją § 4 ust. 1 pkt 2 i 3 umowy.
7. Łączną wysokość kar umownych, których zapłaty może dochodzić Zamawiający od Wykonawcy, nie może przekroczyć 30% ceny brutto umowy wskazanej w § 2 ust. 1.

§ 5 GWARANCJA

1. Wykonawca gwarantuje, że dostarczany przedmiot umowy jest wolny od wad. Przedmiot umowy objęty terminem ważności podlega gwarancji producenta.
2. Reklamacje ilościowe Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy telefonicznie na nr lub pisemnie na email: niezwłocznie po dokonaniu odbioru dostawy. Wykonawca zobowiązuje się do uzupełnienia braków nie później niż w terminie realizacji dostawy objętej danym zamówieniem, (zgodnie z §1 ust. 5).
3. Reklamacje jakościowe Zamawiający jest zobligowany do zgłoszenia Wykonawcy telefonicznie lub na email podany w ust. 2 wraz z udokumentowanym uzasadnieniem. W takiej sytuacji, Zamawiający informując Wykonawcę o stwierdzonej wadliwości, wstrzymuje jednocześnie zapłatę za zakwestionowany przedmiot umowy (do momentu wymiany przedmiotu umowy na wolny od wad).
4. Wykonawca zobligowany jest do dokonania wymiany wadliwego wyrobu na zgodny z zamówieniem i wolny od wad lub też pisemnej odmowy uznania reklamacji w terminie 2 dni roboczych od daty jej otrzymania. Brak pisemnej odmowy uznania reklamacji w tym terminie jest uważany za uznanie reklamacji przez Wykonawcę.
5. Bez względu na przewidziany w ust. 1-4 niniejszego paragrafu tryb reklamacyjny, w przypadku niedostarczenia towaru w terminie przewidzianym w §1 ust. 5, lub też dostarczenia asortymentu wadliwego, jeżeli dany towar będzie niezbędny dla wykonywania działalności edukacyjnej Zamawiającego z uwagi na konieczność żywienia uczniów, Zamawiający ma prawo zaopatrzenia się w dany asortyment we własnym zakresie, przy czym jeżeli cena nabytego towaru będzie wyższa od ceny przewidzianej w formularzu asortymentowo-cenowym, Wykonawca będzie zobowiązany zwrócić Zamawiającemu różnicę.

§ 6 TERMIN REALIZACJI

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony **do dnia 31.12.2025 r.** lub do czasu wyczerpania ogólnej wartości przedmiotu zamówienia, o której mowa w § 2 ust. 1 niniejszej umowy, o ile nastąpi wcześniej.
2. Po w/w dacie, mimo nie zrealizowania zamówienia objętego umową, umowa wygasa, z zastrzeżeniem ust. 3.

§ 7

ZMIANA UMOWY

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy mogą być dokonywane tylko zgodnie z postanowieniami umowy, w formie pisemnej za zgodą obu stron, pod rygorem nieważności.
2. W trakcie obowiązywania niniejszej umowy, dopuszcza się w uzasadnionych wypadkach, zmianę - wielkości opakowania dostarczanych towarów z zachowaniem zasady proporcjonalności. Zmiana wielkości opakowania nie może mieć wpływu na zmianę ogólnej ilości (l., sztuk, op., kg.) towarów objętych przedmiotową umową. Zmiana może nastąpić po uprzedniej, pisemnej akceptacji Zamawiającego.
3. Strony dopuszczają zmiany umowy w zakresie:
 - 1) numeru katalogowego produktu (wyrobu),
 - 2) nazwy produktu (wyrobu) przy zachowaniu jego parametrów jakościowych,
 - 3) sposobu konfekcjonowania,
 - 4) zaoferowania produktu (wyrobu) zamiennego, na zasadach opisanych w ust. 4-6 niniejszego paragrafu.
 - 5) produktu zamiennego, w sytuacji gdy do sprzedaży zostanie wprowadzony przez Wykonawcę produkt udoskonalony o jakości wyższej lub w nowszej technologii stanowiącej technologicznie trwalsze i korzystniejsze rozwiązanie niż poprzednio używane.
4. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia ciągłości dostaw w okresie trwania umowy. W przypadku wystąpienia okoliczności niezależnych od Wykonawcy tj.: zakończenia produkcji, czasowego wstrzymania produkcji, braku importu do Polski, Wykonawca niezwłocznie zaproponuje Zamawiającemu inne, dostępne w obrocie zamienne artykuły/ wyroby o porównywalnych i nie gorszych parametrach jakościowych. Wykonawca podejmie również wszelkie możliwe działania w celu ustalenia czy na rynku wyrobów objętych niniejszą umową, są podmioty posiadające na stanie przedmiotowe wyroby (w tzw. zapasach) i jeżeli tak, to wówczas Wykonawca dokona stosownej transakcji celem ich pozyskania i dalszego odsprzedaży Zamawiającemu. Cena zamiennego wyrobu, nie może być wyższa od ceny wyrobu objętego niniejszą umową, z zastrzeżeniem ust. 5.
5. W sytuacji, gdy w obrocie brak będzie wyrobów (odpowiedników), brak będzie również tzw. zapasów u podmiotów trzecich, które mogłyby być zaproponowane Zamawiającemu w cenach obowiązujących w umowie, a są wyroby, których cena rynkowa jest wyższa od ceny wyrobu objętego umową (a ewentualna sprzedaż w cenie niniejszej umownej groziłaby powstaniem rażącej straty u Wykonawcy), Wykonawca niezwłocznie poinformuje o tym Zamawiającego, załączając do pisemnej informacji dokumenty na dowód istnienia takiej sytuacji (np.: pisma od producenta, od podmiotów trzecich, itp.). Wykonawca ma również obowiązek przedstawić pisemne uzasadnienie wystąpienia ewentualnej rażącej straty po jego stronie i załączyć stosowne dokumenty.
6. Zmiana wyrobu na zasadach, o których mowa w ust. 4 lub ust. 5 jest możliwa wyłącznie za pisemną zgodą Zamawiającego. W przypadku braku zgody Zamawiającego na zmianę wyrobu, Wykonawca ma prawo odstąpić od umowy ze skutkiem na przyszłość w części dotyczącej tego wyrobu, bez prawa Zamawiającego do naliczania kar umownych. Odstąpienie wymaga złożenia oświadczenia woli w formie pisemnej pod rygorem nieważności, w terminie 14 dni od dnia zaistnienia przestanki uzasadniającej odstąpienie.
7. Gdy Wykonawca nie będzie dostarczał wyrobów będących przedmiotem umowy bądź też niezwłocznie nie zaproponuje dostarczania wyrobu zamiennego w sytuacji, o której mowa w ust. 4 lub 5, Zamawiający będzie miał prawo dokonać zakupu wyrobu/zamiennika u innego podmiotu. Jeżeli koszt zakupu będzie wyższy od kosztu zakupu w ramach niniejszej umowy, powstałą różnicą zostanie obciążony Wykonawca.

§ 8

ETYKIETY

1. Jeśli powszechnie obowiązujące przepisy prawa wymagają etykietowania danego rodzaju produktów, etykiety powinny zawiera następujące dane:
2. Etykieta musi być przyklejona w sposób trwały (nie może się odkleić) oraz musi być w języku polskim.
3. Minimalna wielkość czcionki na etykiecie to 1,2 mm, a na bardzo małych opakowaniach – 0,9 mm.
4. Obowiązkowe umieszczenie na etykiecie m.in. następujących informacji
 - a. nazwa (ale nie wymyślona przez przedsiębiorcę, tylko wskazująca na rodzaj produktu),
 - b. wykaz wszystkich składników (wraz z alergenami oraz dodatkami do żywności),
 - c. zawartość netto,
 - d. data minimalnej trwałości (albo termin przydatności do spożycia),
 - e. „najlepiej przed” dla środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie- jeżeli zjemy po terminie nic nam się nie stanie np. czekolada
 - f. „najlepiej spożyć do” dla środków nietrwałych mikrobiologicznie- jeżeli zjemy po terminie możemy się rozchorować np. jogurt.
 - g. warunki przechowywania lub przygotowania,
 - h. dane producenta.
5. Alergeny – etykiety muszą informować o rodzaju składnika powodującego alergię, który musi być wyróżniony np. napisany inną czcionką, kolorem, na innym tle. W przypadku produktów sprzedawanych luzem – informacji o alergenach powinna znajdować się na etykiecie dołączonej do opakowania zbiorczego.
6. Skład – na pierwszym miejscu na etykiecie musi znajdować się składnik, którego w produkcie jest najwięcej. Artykuły jednoskładnikowe np. masło, mleko, nie muszą mieć wykazu składników.
7. Składnik niespodzianka – jeżeli produkt zawiera składniki, nietypowe dla danego rodzaju produktu opakowanie musi zawierać informację o nietypowym składniku.

§ 9

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy powszechnie obowiązującego prawa polskiego.
2. Integralną część umowy stanowi oferta Wykonawcy wraz z załącznikami, w zakresie jakim odnosi się do przedmiotu niniejszej umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w przypadku:
 - 1) powtarzających się (co najmniej trzech) nieterminowych realizacji dostaw,
 - 2) powtarzających się reklamacji ilościowych lub jakościowych (co najmniej trzech) przedmiotu umowy, o których mowa w § 5 ust. 2 i 3.
4. W przypadku wystąpienia sytuacji, o których mowa w ust. 3, kary umowne wynikające z § 4 ust. 1 stosuje się odpowiednio, a Wykonawca może żądać wynagrodzenia należnego jedynie z tytułu wykonania części umowy. Uprawnienie do odstąpienia od umowy przysługuje Zamawiającemu w terminie miesiąca od dnia zaistnienia okoliczności wskazanych w ust. 3.
5. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było

przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach (art. 456 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych).

6. W przypadku, o którym mowa w ust. 5 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
7. Strony nie ponoszą odpowiedzialności za niewykonanie lub nienależycie wykonanie postanowień niniejszej umowy w zakresie, w jakim będzie to spowodowane działaniem siły wyższej.
8. Za siłę wyższą Strony uznając zdarzenie, którego strony nie mogły przewidzieć, któremu nie mogły zapobiec, ani któremu nie mogą przeciwdziałać, a które uniemożliwia Stronie wykonie w części lub w całości jego zobowiązań. Siła wyższa obejmuje w szczególności następujące zdarzenia:
 - 1) wojna, działania wojenne, atak terrorystyczny;
 - 2) terroryzm, rewolucja, przewrót wojskowy lub cywilny, wojna domowa;
 - 3) skutki zastosowania amunicji wojskowej, materiałów wybuchowych, skażenie radiologiczne, z wyjątkiem tych, które mogą być spowodowane użyciem ich przez Sprzedawcę;
 - 4) klęski żywiołowe, jak huragan, powódź, trzęsienie ziemi, pożar, epidemia, stan zagrożenia epidemicznego, stan nadzwyczajny, a także związane z nimi ograniczenia, zakazy, polecenia wydane przez właściwe organy na podstawie obowiązujących przepisów – z zastrzeżeniem, że okoliczności związane z epidemią COVID-19 (w tym związane z nimi ograniczenia, zakazy, polecenia wydane przez właściwe organy na podstawie obowiązujących przepisów) istniejące i znane na dzień zawarcia umowy nie stanowią siły wyższej w rozumieniu umowy;
 - 5) bunt, niepokoje, strajki.
9. Każda ze stron zobowiązana jest do niezwłocznego poinformowania drugiej Strony o wystąpieniu siły wyższej, o której mowa w ust. 8. Zawiadomienie to musi wskazywać na okoliczności stanowiące siłę wyższą, a także skutki wystąpienia siły wyższej w zakresie dotyczącym obowiązków Strony wynikających z niniejszej umowy oraz środki podjęte przez Stronę celem zminimalizowania skutków działania siły wyższej.
10. Strona, której dotyczy działanie siły wyższej, jest zobowiązana do wykonania obowiązków wynikających, z niniejszej umowy w takim zakresie, w jakim jest to możliwe, jak również jest zobowiązana do podjęcia wszelkich działań celem ograniczenia wpływu siły wyższej na realizację obowiązków wynikających z umowy.
11. Wszelkie spory wynikające z realizacji postanowień niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
12. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednej dla każdej ze Stron.
13. Osobami upoważnionymi do kontaktu z drugą Stroną we wszelkich sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy są:
ze strony Zamawiającego:, nr tel.: ... , e-mail: ... ;
ze strony Wykonawcy:, nr tel.: ... , e-mail:
14. Załącznikami do niniejszej umowy są:
 - 1) Formularz asortymentowo-cenowy – załącznik nr 1
 - 2) Pełnomocnictwo (jeśli dotyczy)

Zamawiający

Wykonawca