

Jabłoń, dnia 7 sierpnia 2025

Znak postępowania:44/ZO/2025

ZAPYTANIE OFERTOWE

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

Zamawiający:

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

ul. Augusta Zamoyskiego 4 w Jabłoni, 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 sukcesywna **dostawa wieprzowiny na potrzeby stołówki przy ZSCKR w Jabłoni**.
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 częściowych, 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 wykaże, 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 14 sierpnia 2025 r. do godz. 12.00** w formie elektronicznej (dokument opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej (dokument opatrzone 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 Jabłoni im. Augusta Zamoyskiego w Jabłoni 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.

Zaakceptowano przez Dyrektora

Agnieszkę Piekarską

Załączniki do Zapytania ofertowego:

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

Przedmiotem zamówienia są następujące grupy produktów:

KIEŁBASY CIENKIE

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość
1	KIEŁBASA DROBIOWA PIECZONA - mięso drobiowe min. 70% . Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	10
2	KIEŁBASA WIEJSKA - 80% mięsa, o charakterystycznym zapachu dymu, smak i zapach charakterystyczny dla produktu wędzonego, wyrabianego z mięsa wieprzowego. Smak łagodny, umiarkowanie słony, wyczuwalny czosnek i pieprz. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	10
3	KIEŁBASA PODWAWELSKA - zawartość mięsa min. 75%, średnio rozdrobniona, bez MON, bez sztucznych barwników. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	40
4	KIEŁBASA BIAŁA PARZONA - min. 85% mięsa, bez widocznych skór i oznak tłuszczu średnio rozdrobniona. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	30
5	KABANOSY WIEPRZOWE - średnio rozdrobnione, podsuszone skład: mięso wieprzowe min. 90 %, mięso drobiowe 5 %.. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6
6	KIEŁBASKI FRANKFURTERKI - minimalna zawartość mięsa wieprzowego - 75% w 100 g produktu. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	12
7	KIEŁBASA ŚLĄSKA - średnio rozdrobniona, mięso wieprzowe min. 80 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	50
8	KIEŁBASA TORUŃSKA - średnio rozdrobniona, podsuszona, mięso wieprzowe min. 75 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	10
9	PARÓWKI Z SZYNKI - zawierają 90% mięsa. Bez dodatku fosforanów i glutaminianu sodu. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	30
RAZEM			

KIEŁBASY GRUBE

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość
1	SALAMI W POSYPKACH - kiełbasa wieprzowo- wołowa, drobno rozdrobniona, surowa, dojrzewająca, pakowana próżniowo, mięso wieprzowe nie mniej niż 70%, wołowe nie mniej niż 8%. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6
2	KIEŁBASA ŻYWIECKA PARZONA - mięso wieprzowe min. 70% mięso wołowe 15% grubo rozdrobnione, bez MOM-u, stabilizatorów i aromatów. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	15
3	KIEŁBASA ŻYWIECKA PODSUSZANA - mięso 80% grubo rozdrobnione, osuszane, bez MOM-u, stabilizatorów i aromatów Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	15
4	KIEŁBASA KARKOWSKA PARZONA - mięso wieprzowe 80 %, bez MOM-u, stabilizatorów i aromatów. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	20
5	KIEŁBASA KRAKOWSKA PODSUSZANA - mięso wieprzowe min. 107 g na 100 g produktu , grubo rozdrobniona, bez MOM-u, stabilizatorów i aromatów. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	15

6	KIEŁBASAS KRAKOWSKA PIECZONA - mięso wieprzowe 80 %,bez MOM-u, stabilizatorów i aromatów. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.		15
7	KIEŁBASA SZYNKOWA - 80 % mięsa, grubo rozdrobnione, parzone, bez MOM-u, stabilizatorów i aromatów. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	20
8	KIEŁBASA PIWNA -mięso 70-80 %, bez MOM-u, stabilizatorów i aromatów. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	20
9	KINDZIUK - mięso 85 % – z szynki, polędwicy, łopatki, mięso – z szynki, polędwicy, łopatki. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	8
RAZEM			

WĘDZONKI

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość
1	OGONÓWKA - wyrób z mięsa 80% wieprzowego peklowany, wędzony, parzony bez tłuszczu o zachowanej strukturze tkankowej, mięso wieprzowe od szynki min.80% kształt uzależniony od wielkości i sposobu uformowania surowca. . Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	20
2	POLĘDWICA DROBIOWA - mięso drobiowe min. 80%, średnio rozdrobnione. . Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	15
3	POLĘDWICA MIODOWA - mięso drobiowe min. 80%, średnio rozdrobnione. . Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	15
4	POLĘDWICA SOPOCKA - mięso wieprzowe 80 %, parzone i wędzone na kolor złocisto-brązowy, sznurowana. Produkt delikatny i lekko soczysty. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	40
5	SCHAB Z KOMINA - mięso wieprzowe 80 %, wędzony. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	20
6	SCHAB WIŚNIOWY - mięso wieprzowe 80 %, wędzony. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	20
7	SCHAB PIECZONY - wyrób pieczony o zachowanej strukturze tkankowej parzony bez skóry i słoniny, skład: mięso wiep., schab min 80% struktura odpowiadająca układowi anatomicznemu schabu. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	40
8	SCHAB Z LIŚCIEM - mięso wieprzowe 80 %, wędzony. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	20
9	SZYNKA WIEJSKA - mięso wieprzowe min.80 %, średniej wielkości, z cienką warstwą tłuszczu. . Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	30
10	SZYNKA WĘDZONA - mięso wieprzowe 80 %, wędzony. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	25
11	SZYNKA GOTOWANA - mięso wieprzowe min. 80% otrzymywana przez gotowanie, może być dodatkowo aromatyzowana ziołami i przyprawami, termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	25
12	SZYNKA NA KRAJALNICĘ - mięso wieprzowe 80 %, wędzony. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	25
13	SZYNKA FARMERSKA - mięso wieprzowe 80 %, wędzony. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	15
14	SZYNKA KRUCHA - mięso wieprzowe 80 %, wędzony .Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	15
15	SZYNKA Z FILETA - mięso drobiowe 80 %, wędzony. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	25
16	SZYNKA ZŁOTA - mięso wieprzowe 80 %, wędzony. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	15
17	SZYNKA Z LIŚCIEM - mięso wieprzowe 80 %, wędzony. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	15

18	SZYNKĄ KONSERWOWĄ - 80% mięsa- szynka przygotowana w formie bloku, parzona, niewędzona. Charakteryzuje się delikatnym, lekko słonym smakiem. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	25
19	FILET WĘDZONY - filet z piersi z kurczaka 80 % mięsa. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	25
RAZEM			

ROLADY-WYROBY BLOKOWE

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość
1	BLOK KURCZAKA Z FARSZEM - mięso drobiowe min.80 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6
2	MIELONKA WIEPRZOWA - mielonka wieprzowa o minimalnej zawartości mięsa min.75%. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	30
3	MIELONKA WOJSKOWA - wyprodukowana z mięsa średnio rozdrobnionego min. 80%, formowany w kształt bloku o długości bloku 25-30 cm.	KG	15
4	ROLADA Z KURCZAKA - mięso drobiowe min.80 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6
5	ROLADA SCHABOWA FASZEROWANA - mięso drobiowe min.75 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6
RAZEM			

PIECZONE - GOTOWANE

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość
1	PIECZEŃ WIEPRZOWA - mięso wieprzowe średnio rozdrobnione, pieczone, mięso wieprzowe nie mniej niż 80 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6
2	PIECZEŃ RZYMSKA - mięso wieprzowe, średnio rozdrobnione, pieczone, mięso wieprzowe nie mniej niż 80 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6
3	PIECZEŃ DROBIOWA -mięso drobiowe średnio rozdrobnione, pieczone, mięso wieprzowe nie mniej niż 80 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6
4	PIECZEŃ PIZZA - mięso wieprzowe min. 50 %, warzywa. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	8
5	PIECZEŃ Z SUSZ.POM - mięso wieprzowe, pieczone. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6
6	SZYŃKA BIAŁA PIECZONA - mięso wieprzowe 80 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	15
7	ŁOPATKA PIECZONA - mięso wieprzowe 80 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6
8	SCHAB PIECZONY BIAŁY - mięso wieprzowe 80%, pieczone. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	20
9	KURCZAK GOTOWANY -filet z kurczaka 75%. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6
10	KURCZAK W GALARECIE - mięso drobiowe 40 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6
11	PIERŚ GOTOWANA Z INDYKA - mięso drobiowe min. 80 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6
RAZEM			

WĘDLINY PODROBOWE

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość
1	PASZTET Z ŻURAWINĄ - mięso min. 80 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	4
2	PASZTET DROBIOWY - mięso drobiowe min. 80 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	4

3	PASZTET WIEPRZOWY - mięso wieprzowe 80%, podroby (wątroba wieprzowa) 10%, bułka tarta pszenna (mąka pszenna, drożdże, sól, woda), tłuszcz wieprzowy, warzywa (marchew, cebula), sól, przyprawy (zawierają gorczycę), cukier. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	4
RAZEM			

WIEPRZOWINA

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość
1	ŁOPATKA WP B/K - świeża - część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. Pakowana hermetycznie lub w pojemnikach przeznaczonych do żywności. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od dostawy.	KG	120
2	ŁOPATKA WP B/ K MIELONA - zmielona świeża - część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny. Pakowana w pojemniki przeznaczone do żywności. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od dostawy.	KG	180
3	POLĘDWICZKI WIEPRZOWE - polędwiczka w jednym kawałku, świeże, błyszczący wygląd i jędrna konsystencja. Pakowane hermetycznie lub w pojemnikach przeznaczonych do żywności. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od dostawy.	KG	20
4	SCHAB B/K - schab bez kości, marmurkowy o jasno różowej barwie i zapachu typowym dla produktu, nie mrożonego. Pakowany hermetycznie lub w pojemnikach przeznaczonych do żywności. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od dostawy.	KG	80
5	SZYNKA B/K - bez kości, świeża - część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z tylnej półtuszy, bez nogi i golonki, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna. Pakowany hermetycznie lub w pojemnikach przeznaczonych do żywności. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od dostawy.	KG	60
6	KARKÓWKA - karkówka wieprzowa, bez kości, świeża - część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny. Pakowana hermetycznie lub w pojemnikach przeznaczonych do żywności. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od dostawy.	KG	60
7	ŻEBERKA PASKI - świeży barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego, paski z mięsem chude, w miarę o równej szerokości i zawartości mięsa i zapachu typowym dla produktu, nie mrożonego. Pakowana hermetycznie lub w pojemnikach przeznaczonych do żywności. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od dostawy.	KG	90
8	BOCZEK WĘDZONY - surowy/wędzony) - bez żeberk ze skórą smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Pakowana hermetycznie lub w pojemnikach przeznaczonych do żywności. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od dostawy.	KG	15
9	SŁONINA - Słonina w kawałku ok. 1kg, barwa biała do jasnokremowej, bez odłamków kości, grubości minimum 1,5 cm, oznak zjełczenia (żółta barwa) i inne zanieczyszczenia, zapach swoisty dla tłuszczów wieprzowych. Pakowana w pojemnikach przeznaczonych do żywności. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od dostawy.	KG	30

10	SMALEC – przetopiony tłuszcz wieprzowy, czysty, biały, nie zjełczały o smaku i aromacie typowym dla produktu. Pakowana hermetycznie lub papier przeznaczony do żywności. Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni od dostawy.	KG	10
----	--	----	----

Produkty muszą być dostarczane w warunkach zapewniających ich świeżość i bezpieczeństwo (np. w chłodniach, zamrażarkach)
każda partia powinna być wyposażona w odpowiednie certyfikaty jakości i pochodzenia

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: 44/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 wieprzowiny na potrzeby stołówki przy ZSCKR w Jabłoniu**

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 zobowiązujemy 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

KIEŁBASY CIENKIE

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość	Cena NETTO	Wartość NETTO	VAT	Cena BRUTTO	Wartość BRUTTO
1	KIEŁBASA DROBIOWA PIECZONA - mięso drobiowe min. 70% . Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	10					
2	KIEŁBASA WIEJSKA - 80% mięsa, o charakterystycznym zapachu dymu, smak i zapach charakterystyczny dla produktu wędzonego, wyrabianego z mięsa wieprzowego. Smak łagodny, umiarkowanie słony, wyczuwalny czosnek i pieprz. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	10					
3	KIEŁBASA PODWAWELSKA - zawartość mięsa min. 75%, średnio rozdrobniona, bez MON, bez sztucznych barwników. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	40					
4	KIEŁBASA BIAŁA PARZONA - min. 85% mięsa, bez widocznych skór i oznak tłuszczu średnio rozdrobniona. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	30					
5	KABANOSY WIEPRZOWE - średnio rozdrobnione, podsuszone skład: mięso wieprzowe min. 90 %, mięso drobiowe 5 %..Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6					
6	KIEŁBASKI FRANKFURTERKI - minimalna zawartość mięsa wieprzowego - 75% w 100 g produktu. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	12					
7	KIEŁBASA ŚLĄSKA -średnio rozdrobniona, mięso wieprzowe min. 80 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	50					
8	KIEŁBASA TORUŃSKA -średnio rozdrobniona, podsuszona, mięso wieprzowe min. 75 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	10					
9	PARÓWKI Z SZYNKI - zawierają 90% mięsa. Bez dodatku fosforanów i glutaminianu sodu. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	30					
RAZEM								

KIEŁBASY GRUBE

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość	Cena NETTO	Wartość NETTO	VAT	Cena BRUTTO	Wartość BRUTTO
1	SALAMI W POSYPKACH - kiełbasa wieprzowo- wołowa, drobno rozdrobniona, surowa, dojrzewająca, pakowana próżniowo, mięso wieprzowe nie mniej niż 70%, wołowe nie mniej niż 8%. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6					

2	KIEŁBASA ŻYWIECKA PARZONA - mięso wieprzowem. 70% mięso wołowe 15% grubo rozdrobnione, bez MOM-u, stabilizatorów i aromatów. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	15					
3	KIEŁBASA ŻYWIECKA PODSUSZANA - mięso 80% grubo rozdrobnione, osuszane, bez MOM-u, stabilizatorów i aromatów. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	15					
4	KIEŁBASA KARKOWSKA PARZONA - mięso wieprzowe 80 %, bez MOM-u, stabilizatorów i aromatów. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	20					
5	KIEŁBASA KRAKOWSKA PODSUSZANA - mięso wieprzowe min. 107 g na 100 g produktu, grubo rozdrobniona, bez MOM-u, stabilizatorów i aromatów. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	15					
6	KIEŁBASA KRAKOWSKA PIECZONA - mięso wieprzowe 80 %, bez MOM-u, stabilizatorów i aromatów. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.		15					
7	KIEŁBASA SZYNKOWA - 80 % mięsa, grubo rozdrobnione, parzone, bez MOM-u, stabilizatorów i aromatów. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	20					
8	KIEŁBASA PIWNA - mięso 70-80 %, bez MOM-u, stabilizatorów i aromatów. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	20					
9	KINDZIUK - mięso 85 % – z szynki, polędwicy, łopatki, mięso – z szynki, polędwicy, łopatki. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	8					
RAZEM								

WĘDZONKI

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość					
1	OGONÓWKA - wyrób z mięsa 80% wieprzowego peklowany, wędzony, parzony bez tłuszczu o zachowanej strukturze tkankowej, mięso wieprzowe od szynki min. 80% kształt uzależniony od wielkości i sposobu uformowania surowca. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	20					
2	POLĘDWICA DROBIOWA - mięso drobiowe min. 80%, średnio rozdrobnione. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	15					
3	POLĘDWICA MIODOWA - mięso drobiowe min. 80%, średnio rozdrobnione. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	15					
4	POLĘDWICA SOPOCKA - mięso wieprzowe 80 %, parzone i wędzone na kolor złocisto-brązowy, sznurowana. Produkt delikatny i lekko soczysty. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	40					
5	SCHAB Z KOMINA - mięso wieprzowe 80 %, wędzony. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	20					

6	SCHAB WIŚNIOWY - mięso wieprzowe 80 %, wędzony. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	20					
7	SCHAB PIECZONY - wyrób pieczony o zachowanej strukturze tkankowej parzony bez skóry i słoniny, skład: mięso wiep., schab min 80% struktura odpowiadająca układowi anatomicznemu schabu. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	40					
8	SCHAB Z LIŚCIEM - mięso wieprzowe 80 %, wędzony. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	20					
9	SZYNKA WIEJSKA - mięso wieprzowe min.80 %, średniej wielkości, z cienką warstwą tłuszczu. . Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	30					
10	SZYNKA WĘDZONA - mięso wieprzowe 80 %, wędzony. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	25					
11	SZYNKA GOTOWANA - mięso wieprzowe min. 80% otrzymywana przez gotowanie, może być dodatkowo aromatyzowana ziołami i przyprawami, termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	25					
12	SZYNKA NA KRAJALNICĘ - mięso wieprzowe 80 %, wędzony. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	25					
13	SZYNKA FARMERSKA - mięso wieprzowe 80 %, wędzony.Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	15					
14	SZYNKA KRUCHA - mięso wieprzowe 80 %, wędzony.Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	15					
15	SZYNKA Z FILETA - mięso drobiowe 80 %, wędzony. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	25					
16	SZYNKA ŻŁOTA - mięso wieprzowe 80 %, wędzony. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	15					
17	SZYNKA Z LIŚCIEM - mięso wieprzowe 80 %, wędzony. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	15					
18	SZYNKA KONSERWOWA - 80% mięsa-szynka przygotowana w formie bloku, parzona, niewędzona. Charakteryzuje się delikatnym, lekko słonawym smakiem. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	25					
19	FILET WĘDZONY - filet z piersi z kurczaka 80 % mięsa. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	25					
RAZEM								

ROLADY-WYROBY BLOKOWE

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość					
1	BŁOK KURCZAKA Z FARSZEM - mięso drobiowe min.80 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6					
2	MIELONKA WIEPRZOWA - mielonka wieprzowa o minimalnej zawartości mięsa min.75%. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	30					

3	MIELONKA WOJSKOWA - wyprodukowana z mięsa średnio rozdrobnionego min. 80%, formowany w kształt bloku o długości bloku 25-30 cm.	KG	15					
4	ROLADA Z KURCZAKA - mięso drobiowe min.80 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6					
5	ROLADA SCHABOWA FASZEROWANA - mięso drobiowe min.75 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6					
RAZEM								

PIECZONE - GOTOWANE

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość					
1	PIECZEŃ WIEPRZOWA - mięso wieprzowe średnio rozdrobnione, pieczone, mięso wieprzowe nie mniej niż 80 %.Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6					
2	PIECZEŃ RZYMSKA - mięso wieprzowe, średnio rozdrobnione, pieczone, mięso wieprzowe nie mniej niż 80 %.Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6					
3	PIECZEŃ DROBOWA -mięso drobiowe średnio rozdrobnione, pieczone, mięso wieprzowe nie mniej niż 80 %.Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6					
4	PIECZEŃ PIZZA - mięso wieprzowe min. 50 %, warzywa. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	8					
5	PIECZEŃ Z SUSZ.POM - mięso wieprzowe, pieczone. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6					
6	SZYNKA BIAŁA PIECZONA - mięso wieprzowe 80 %.Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	15					
7	ŁOPATKA PIECZONA - mięso wieprzowe 80 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6					
8	SCHAB PIECZONY BIAŁY - mięso wieprzowe 80%, pieczone. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	20					
9	KURCZKA GOTOWANY -filet z kurczaka 75%. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6					
10	KURCZAK W GALARECIE - mięso drobiowe 40 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6					
11	PIERŚ GOTOWANA Z INDYKA - mięso drobiowe min. 80 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	6					
RAZEM								

WĘDLINY PODROBOWE

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość					
1	PASZTET Z ŻURAWINĄ - mięso min. 80 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	4					
2	PASZTET DROBIOWY - mięso drobiowe min. 80 %. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	4					
3	PASZTET WIEPRZOWY - mięso wieprzowe 80%, podroby (wątroba wieprzowa) 10%, bułka tarta pszenna (mąka pszenna, drożdże, sól, woda), tłuszcz wieprzowy, warzywa (marchew, cebula), sól, przyprawy (zawierają gorczycę), cukier. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dostawy.	KG	4					
RAZEM								

WIEPRZOWINA

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość					
1	ŁOPATKA WP B/K - świeża - część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. Pakowana hermetycznie lub w pojemnikach przeznaczonych do żywności. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od dostawy.	KG	120					
2	ŁOPATKA WP B/ K MIELONA - zmielona świeża - część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny. Pakowana w pojemniki przeznaczone do żywności. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od dostawy.	KG	180					
3	POLĘDWICZKI WIEPRZOWE - polędwiczka w jednym kawałku, świeże, błyszczący wygląd i jędrna konsystencja. Pakowane hermetycznie lub w pojemnikach przeznaczonych do żywności. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od dostawy.	KG	20					
4	SCHAB B/K - schab bez kości, marmurkowy o jasno różowej barwie i zapachu typowym dla produktu, nie mrożonego. Pakowany hermetycznie lub w pojemnikach przeznaczonych do żywności. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od dostawy.	KG	80					

5	SZYNKA B/K - bez kości, świeża - część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z tylnej półtuszy, bez nogi i golonki, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna. Pakowany hermetycznie lub w pojemnikach przeznaczonych do żywności. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od dostawy.	KG	60					
6	KARKÓWKA - karkówka wieprzowa, bez kości, świeża - część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny. Pakowana hermetycznie lub w pojemnikach przeznaczonych do żywności. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od dostawy.	KG	60					
7	ŻEBERKA PASKI - świeży barwa i zapach typowy dla mięsa świeżego, paski z mięsem chude, w miarę o równej szerokości i zawartości mięsa i zapachu typowym dla produktu, nie mrożonego. Pakowana hermetycznie lub w pojemnikach przeznaczonych do żywności. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od dostawy.	KG	90					
8	BOCZEK WĘDZONY - surowy/wędzony) - bez żeberk ze skórą smak i zapach c harakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Pakowana hermetycznie lub w pojemnikach przeznaczonych do żywności. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od dostawy.	KG	15					
9	SŁONINA - Słonina w kawałku ok. 1kg, barwa biała do jasnokremowej, bez odłamków kości, grubości minimum 1,5 cm, oznak zjełczenia (żółta barwa) i inne zanieczyszczenia, zapach swoisty dla tłuszczów wieprzowych. Pakowana w pojemnikach przeznaczonych do żywności. Termin przydatności do spożycia minimum 3 dni od dostawy.	KG	30					
10	SMALEC - przetopiony tłuszcz wieprzowy, czysty, biały, nie zjełczały o smaku i aromacie typowym dla produktu. Pakowana hermetycznie lub papier przeznaczony do żywności. Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni od dostawy.	KG	10					
RAZEM								

Załącznik nr 3 do Zapytania – projektowane postanowienia umowy

Znak postępowania: 44/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:

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.

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,

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 wieprzowiny na potrzeby ZSCKR w Jabłoni (zwanych 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.

³ Jeżeli przy zawarciu umowy działa pełnomocnik tej osoby.

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 grudnia 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) zaferowania 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 przesłanki 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 zawierać 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 nienależyte 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 wykonanie 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 przewidziane 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