

## SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

### NAZWA ZAMÓWIENIA:

Dostawa warzyw i owoców mrożonych do obiektów Wrocławskiego Zespołu Żłobków  
Nr postępowania: ZP-17/WZZ/2021

Termin składania ofert:	06 maj 2021 r. godz. 10:00.
Termin otwarcia ofert :	06 maj 2021 r. godz. 10.30.

Sposób publikacji:	Ogłoszenie nr 2021/BZP 00038973 z dnia 2021-04-23 Strona internetowa: 23 kwiecień 2021 r. Tablica ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego: 23 kwiecień 2021 r.
--------------------	---

### Sekcja I – Zamawiający

1. Nazwa i adres Zamawiającego: Wrocławski Zespół Żłobków ul. Fabryczna 15, 53-609 Wrocław
2. Numer telefonu: tel.: 071 718 62 46
3. Adres poczty elektronicznej: przetargi@wzz.wroc.pl
4. Adres strony internetowej Zamawiającego: <http://bip.wzz.wroc.pl/>

**5. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**

- strona internetowa prowadzonego postępowania oraz na której będą zamieszczane zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem:

<http://bip.wzz.wroc.pl/przetargi-2021>

- zawierająca odesłanie na **Platformę przetargową** pod adresem:

**<https://wzz-wroc.logintrade.net/rejestracja/ustawowe.html>**

Wymagania techniczne, które muszą spełniać urządzenia informatyczne w celu korzystania ze strony internetowej prowadzonego postępowania (platformy przetargowej) opisane zostały w załączniku nr 5 do niniejszej SWZ.

Korzystanie z platformy przetargowej jest bezpłatne. Pełną obsługę techniczną świadczy Logintrade S.A.

W przypadku ewentualnych problemów technicznych prosimy o kontakt z infolinią techniczną +48 71 787 35 34; e-mail: [helpdesk@logintrade.net](mailto:helpdesk@logintrade.net), pn-pt: 8:00-16:00.

### Sekcja II - Tryb udzielenia zamówienia

1. Tryb podstawowy, prowadzony na podstawie art. 275 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2019r. poz. 2019 ze zm.), zwanej dalej w treści SWZ jako „ustawą”, o wartości szacunkowej nie przekraczającej wyrażoną w złotych równowartość kwoty 214 000 euro.

2. Rodzaj zamówienia: Dostawa

### Sekcja III - Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem postępowania są **sukcesywne dostawy warzyw i owoców mrożonych** do obiektów Wrocławskiego Zespołu Żłobków, na podstawie zamówień cząstkowych składanych drogą mailową przez Zamawiającego, w asortymencie zgodnym z załącznikiem nr 1A do SWZ, stanowiącym jednocześnie Formularz asortymentowo - cenowy.



2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianego przedmiotu umowy między poszczególnymi pozycjami w formularzu asortymentowo-cenowym do wysokości łącznej wartości brutto zamienianych pozycji.

Zmiany ilości zamawianego przedmiotu umowy mogą nastąpić w przypadku zmiany zapotrzebowania Zamawiającego w zakresie przedmiotu umowy i nie wymagają zawarcia aneksu do umowy.

3. Przedmiot zamówienia realizowany będzie zgodnie z wymaganiami Zamawiającego określonymi w dokumencie pn.: „Opis przedmiotu zamówienia – warzywa i owoce mrożone”, stanowiącym załącznik do SWZ oraz zgodnie z zapisami umowy (załącznik nr 4 do SWZ).

4. Miejsce dostaw: żłobki Zamawiającego na terenie Wrocławia:

- 1) żłobek Nr 1 - ul. Lwowska 20;
  - 2) żłobek Nr 2 - ul. Zemska 33;
  - 3) żłobek Nr 3 - ul. Białowieska 27;
  - 4) żłobek Nr 4 - ul. Kłodnicka 25;
  - 5) żłobek Nr 5 - ul. Dokerska 5; (planowany remont żłobka sierpień 2021 r.)  
(żłobek nr 5 dokonuje zamówienia także dla filii żłobka nr 5)  
filia Żłobka nr 5 ul. K i M Barskich 45; dostawa do żłobka nr 5
  - 6) żłobek Nr 6 - ul. Krowia 1; (planowane otwarcie żłobka po remoncie listopad 2021 r.)
  - 7) żłobek Nr 7 - ul. Drukarska 9;
  - 8) żłobek Nr 8 - ul. Sądowa 6;
  - 9) żłobek Nr 10 - ul. Brodatego 17; (żłobek nr 10 dokonuje zamówienia także dla żłobka nr 9)  
żłobek nr 9 ul. Wrońskiego 13 d, dostawa do żłobka nr 10.
  - 10) żłobek Nr 11 - ul. Hubska 39;
  - 11) żłobek Nr 12 - ul. Jugosłowiańska 83a;
  - 12) żłobek Nr 13 - ul. Wieczysta 107;
  - 13) żłobek Nr 14 - ul. Mulicka 4c;
  - 14) żłobek Nr 15 - ul. Łukowa 37;
5. Planowane przerwy wakacyjne w żłobkach w 2021 r.

NUMER ŻŁOBKA, ADRES	MIESIĄC VII	MIESIĄC VIII
Żłobek nr 1 ul. Lwowska 20	pracuje	urlop
Żłobek nr 2 ul. Zemska 33	pracuje	urlop
Żłobek nr 3 ul. Białowieska 27	urlop	pracuje
Żłobek nr 4 ul. Kłodnicka 25	pracuje	urlop
Żłobek nr 5 ul. Dokerska 5	pracuje	urlop
Filia żłobka nr 5 ul. Barskich 45	pracuje	urlop
Żłobek nr 6 ul. Krowia 1	remont	
Żłobek nr 7 ul. Drukarska 9	pracuje	urlop
Żłobek nr 8 ul. Sądowa 6	pracuje	urlop
Żłobek nr 9 ul. Wrońskiego 13d	urlop	pracuje
Żłobek nr 10 ul. H. Brodatego 17	urlop	pracuje
Żłobek nr 11 ul. Hubska 39	urlop	pracuje
Żłobek nr 12 ul. Jugosłowiańska 85a	pracuje	urlop
Żłobek nr 13 ul. Wieczysta 107	pracuje	urlop
Żłobek nr 14 ul. Mulicka 4c	urlop	pracuje



6. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia własnym transportem, na swój koszt i wniesie do pomieszczeń wskazanych przez intendenta w danym żłobku Zamawiającego.  
Dane kontaktowe upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego zawiera załącznik nr 3 do umowy.
7. Dostawa będzie następowała zgodnie z ofertą (zał. nr 1 do umowy) i formularzem asortymentowo-cenowym (zał. nr 2 do umowy).
8. Wykonawca dostarczy przedmiot umowy klasy pierwszej.  
Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.
9. Dostawa następować będzie w dniach pracy żłobków od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i dni wolnych wyznaczonych w WZZ w częstotliwości zgodnie ze złożoną przez Wykonawcę ofertą.
10. Dostawa będzie następowała partiami, na podstawie mailowych zamówień Zamawiającego wysłanych na adres mailowy Wykonawcy.
11. Zamówienia będą składane przez Zamawiającego do godziny 12:00 dnia poprzedzającego dostawę towaru.
12. Pracownik Zamawiającego potwierdzi odbiór dostarczonego przedmiotu umowy poprzez podpisanie dokumentu WZ (lub faktury VAT).
13. Środek transportu musi być przystosowany do przewozu środków spożywczych posiadający wymagane decyzje lub opinie lub zaświadczenia wydane przez Państwową Inspekcję Sanitarną lub Inspekcję Weterynaryjną.
14. Wspólny słownik zamówień (CPV):  
15331170-9 Warzywa mrożone  
15896000-5: Produkty głęboko mrożone.  
15332100-5: Przetworzone owoce.

#### **Sekcja IV - Informacja o przedmiotowych środkach dowodowych**

Zamawiający nie wymaga złożenia przedmiotowych środków dowodowych.

#### **Sekcja V - Termin wykonania zamówienia**

Termin wykonania przedmiotu zamówienia –do 8 miesięcy  
(od dnia podpisania umowy do 31.12.2021 r. lub w przypadku wyczerpania kwoty umowy)  
Umowa ulega rozwiązaniu po upływie terminu na jaki była zawarta lub w przypadku wyczerpania kwoty umowy.

#### **Sekcja VI – Podstawy wykluczenia**

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wykluczy Wykonawcę na podstawie:

- art. 108 ust. 1 ustawy

„Art. 108 ust. 1

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę:

1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,

b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,

c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie,

d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,

e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,

- f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769),
- g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
- h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
- 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
- 4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- 5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
- 6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.”

2. Zamawiający oceniając wykluczenie Wykonawcy stosuje odpowiednio zapisy art. 110 i 111 ustawy.

#### **Sekcja VII – Informacja o warunkach udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia**

1. Zamawiający ustala następujące warunki udziału w postępowaniu odpowiednio w zakresie:

##### **1.1. Zdolności do występowania w obrocie gospodarczym**

Zamawiający nie stawia w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnianie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.

##### **1.2. Upnień do wykonywania określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wnika to z odrębnych przepisów**

Zamawiający nie stawia w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnianie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.

### **1.3. Sytuacji ekonomicznej lub finansowej**

Zamawiający nie stawia w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnianie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.

### **1.4. Zdolności technicznej lub zawodowej**

Zamawiający nie stawia w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnianie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny.

## **Sekcja VIII – Informacja o podmiotowych i przedmiotowych środkach dowodowych**

### **1. Podmiotowe środki dowodowe**

1.1. Do składanej oferty Wykonawca dołączy oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w zakresie wskazanym przez Zamawiającego. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 2 do SWZ.

- Oświadczenie stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert, stanowi dowód tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.
- W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
- Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.

1.2. Zamawiający wzywa Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych, którymi są:

*tabela 1*

Zamawiający nie wymaga złożenia podmiotowych środków dowodowych na wezwanie.

1.3. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej składa oświadczenia i dokumenty określone w tabeli 1.

1.4. Zapisy art. 128, 274 ust. 2 – 4 ustawy Zamawiający stosuje odpowiednio.

### **2. Przedmiotowe środki dowodowe**

Zamawiający nie wymaga złożenia wraz z ofertą przedmiotowych środków dowodowych.

## **Sekcja IX – Wspólne ubieganie się Wykonawców o udzielenie zamówienia**

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.

2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

3. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie.

4. W przypadku wspólnego ubiegania się przez Wykonawców o udzielenie zamówienia dokumenty i oświadczenia wskazane w sekcji VIII tabeli 1 pkt. 1 składa również Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia. Postanowienia sekcji VIII ust. 1.3 stosuje się odpowiednio.

#### **Sekcja X - Udostępnienie zasobów**

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

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

Wzór zobowiązania stanowi załącznik nr 3 do SWZ.

3. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w ust. 2, potwierdza, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów.

4. W przypadku polegania na zasobach innego podmiotu dokumenty i oświadczenia wskazane w sekcji VIII tabeli 1 pkt. 1 Wykonawca składa również w stosunku do podmiotu na którego zdolnościach Wykonawca polega. Postanowienia sekcji VIII ust. 1.3 stosuje się odpowiednio.

5. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, odpowiada solidarnie z Wykonawcą, który polega na jego sytuacji finansowej lub ekonomicznej, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów podmiot ten nie ponosi winy.

6. Zapisy art. 119, 122 i 123 ustawy Zamawiający stosuje odpowiednio.

#### **Sekcja XI - Podwykonawstwo**

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.

2. Zamawiający nie żąda wskazania przez Wykonawcę, w ofercie, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, oraz nie wymaga podania nazw ewentualnych podwykonawców.

#### **Sekcja XII - Wymagania dotyczące wadium**

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

#### **Sekcja XIII – Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy**

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

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



1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między Zamawiającym a Wykonawcą odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem Platformy Przetargowej:

<https://wzz-wroc.logintrade.net/rejestracja/ustawowe.html>

2. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcą odbywa się zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30.12.2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. 2020r. poz. 2452),

3. W postępowaniu o udzielenie zamówienia ofertę, oświadczenie, o którym mowa w rozdziale w sekcji VIII ust. 1.1 SWZ, składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej, opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym za pośrednictwem Platformy Przetargowej wskazanej w ust. 1.

4. Za datę wpływu wymienionych dokumentów przyjmuje się datę i godzinę ich zarejestrowania na Platformie Przetargowej.

5. Informacje o wymaganiach technicznych dotyczących Platformy Przetargowej określone zostały w załączniku nr 5 do SWZ.

6. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.

Zamawiający obowiązany jest udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści niniejszej SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.

7. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 6.

8. Treść zapytań (bez ujawniania źródła zapytania) wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

9. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ.

Dokonaną zmianę treści niniejszej SWZ Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

10. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.

#### **Sekcja XV - Osoby uprawnione do komunikowania się z Wykonawcami**

1. Osobami uprawnionymi ze strony Zamawiającego do komunikowania się z Wykonawcami są pracownicy Działu Zamówień Publicznych i Organizacji Pracy Żłobków:

- 1) Małgorzata Kowalczyk tel. 71/718 62 45 w dni robocze w godzinach 8.00-14.00 – w sprawach proceduralnych.
- 2) Ewa Duda tel. 71/718 62 45 w dni robocze w godzinach 8.00-14.00 – w sprawach proceduralnych.
- 3) Marek Dziadosz tel. 71/718 62 42 w dni robocze w godzinach 8.00-14.00 – w sprawach proceduralnych.

2. Dietetyk:

Anna Motak tel. 71/718 62 14 w dni robocze w godzinach 8.00-14.00 – w sprawach merytorycznych.

#### **Sekcja XVI - Termin związania ofertą**

1. Wykonawca jest związany ofertą nie dłużej niż do dnia **04.06.2021 r.**
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
4. W przypadku gdy Zamawiający żąda wniesienia wadium, przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, następuje wraz z przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.

#### **Sekcja XVII - Opis sposobu przygotowywania oferty**

1. Oferta oraz przedmiotowe środki dowodowe (jeżeli są wymagane w SWZ) składane elektronicznie muszą zostać podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
2. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.  
Poprzez oryginał należy rozumieć dokument podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie elektronicznej podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
3. Oferta powinna być:
  - a) sporządzona na podstawie załączników niniejszej SWZ w języku polskim,
  - b) złożona przy użyciu środków komunikacji elektronicznej tzn. za pośrednictwem Platformy Przetargowej
  - c) podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
4. Podpisy wykorzystywane przez Wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać "Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 - od 1 lipca 2016 roku".
5. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików, podpisywanych plików z danymi oraz plików XAdES.
6. Zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
7. Wykonawca, za pośrednictwem platformy przetargowej Instrukcje dla użytkownika „Platforma Logintrade PRZETARG NIEOGRANICZONY Postępowania zgodne z ustawą Prawo zamówień publicznych Instrukcja



obsługi dla wykonawcy" (strona 10) może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie Platformy Przetargowej

[https://wzz-wroc.logintrade.net/public/instrukcje/instrukcja\\_podstawowy\\_bez\\_negocjacji\\_20210302.pdf](https://wzz-wroc.logintrade.net/public/instrukcje/instrukcja_podstawowy_bez_negocjacji_20210302.pdf)

8. Ceny oferty muszą zawierać wszystkie koszty, jakie musi ponieść Wykonawca, aby zrealizować zamówienie z najwyższą starannością.

9. Dokumenty i oświadczenia składane przez Wykonawcę powinny być w języku polskim.

10. Zgodnie z definicją dokumentu elektronicznego z art. 3 ust. 2 Ustawy o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dane kwalifikowanym podpisem elektronicznym jest jednoznaczne z podpisaniem oryginału dokumentu, z wyjątkiem kopii poświadczonych odpowiednio przez innego Wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, albo przez podwykonawcę.

### **Sekcja XVIII - Sposób obliczenia ceny**

1. Cenę oferty Wykonawca oblicza w następujący sposób:

Sporządzając Formularz asortymentowo - cenowy - załącznik nr 1A do SWZ należy podać:

- a) ceny jednostkowe brutto w poszczególnych wierszach;
- b) wyliczoną wartość brutto w poszczególnych wierszach;
- c) zsumować wartości brutto oraz umieścić sumy w pozycji „razem”;
- d) wyliczone wartości brutto „razem” należy wpisać w odpowiednie pola tabeli z Formularza ofertowego Wykonawcy, łącznie z określeniem kwoty podatku VAT (załącznik nr 1 do SWZ);

2. Cena oferty ma być wyrażona w złotych cyfrowo i słownie.

3. Cena oferty ma być wyrażona w brutto.

4. Cenę oferty należy określić z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

5. Kwotę podatku VAT oblicza się zgodnie z obowiązującymi aktami normatywnymi.

6. Podana w ofercie cena musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone niniejszą SWZ i obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należnej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia, w tym między innymi:

- a) koszty ogólne, koszty zakupu, koszty pośrednie, zysk;
- b) koszty dojazdu, transportu, podatków, opłaty celne i inne czynniki;
- c) koszty ubezpieczenia;
- d) koszty usuwania wad jakościowych;

oraz wszelkie inne koszty niezbędne celem prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia.

7. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11.03.2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. 2018, poz. 2174 ze zm.), dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.

W ofercie Wykonawca ma obowiązek:

- poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;

- wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
- wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
- wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

#### **Sekcja XIX – Sposób oraz termin składania ofert**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami Zamawiającego określonymi w dokumentach zamówienia.
2. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert. Do upływu terminu składania ofert Wykonawca może wycofać ofertę.
3. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami **do dnia 06.05.2021r. do godz. 10:00** należy umieścić na Platformie Przetargowej **pod adresem: <https://wzz-wroc.logintrade.net/rejestracja/ustawowe.html>** na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
4. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w SWZ dokumenty.

#### **Sekcja XX – Termin otwarcia ofert**

1. Otwarcie ofert następuje niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, tj. **w dniu 06.05.2021r. o godz. 10:30** za pośrednictwem Platformy Przetargowej <https://wzz-wroc.logintrade.net/> poprzez odszyfrowanie przez Zamawiającego złożonych ofert.
2. W przypadku awarii tego systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.
3. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
4. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
  - a) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
  - b) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

#### **Sekcja XXI - Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert**

1. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SWZ.
2. Zamawiający będzie oceniał oferty według następujących kryteriów:

Nr	Nazwa kryterium	Waga/Znaczenie
1	Cena [C]	60 pkt
2	Zasady realizacji dostaw w trakcie realizacji umowy [T]	40 pkt

### 1. Cena [C]

Kryterium wyliczane będzie w następujący sposób:

$$C = (C_n / C_x) \times 60$$

gdzie:

- C      liczba pkt uzyskana za kryterium cena  
C<sub>n</sub>    najniższa cena ofertowa spośród ważnych ofert  
C<sub>x</sub>    cena ocenianej oferty.

### 2. Zasady realizacji dostaw w trakcie realizacji umowy [T]

Ocena ofert w oparciu o kryterium „Zasady realizacji dostaw w trakcie realizacji umowy” .

Pod pojęciem „Zasady realizacji dostaw w trakcie realizacji umowy” rozumie się wskazany przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym termin (częstotliwość) dostawy zamówionego asortymentu do miejsc dostaw wskazanych sekcji III ust.4 SWZ

Wykonawca obowiązany jest wskazać w ofercie częstotliwość dostawy przedmiotu zamówienia z określonych przez Zamawiającego.

Zamawiający informuje, że dostawy przedmiotu zamówienia mogą odbywać się w godzinach: 6:30 – 13:00 od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i dni wolnych wyznaczonych w WZZ.

Zadeklarowana przez Wykonawcę w ofercie częstotliwość dostaw do wszystkich złozków Zamawiającego jest rozumiana jako gotowość realizacji dostaw w zadeklarowanej częstotliwości.

Punkty zostaną przyznawane w następujący sposób:

2 razy w tygodniu w godzinach: 6:30 – 13:00 - 40,00 pkt

1 raz w tygodniu w godzinach: 6:30 – 13:00 - 0,00 pkt

**LP - liczba punktów uzyskana przez ofertę:**

$$LP = C + T$$

5. Za najkorzystniejszą uznana zostanie ta z ocenianych ofert, która uzyska najwyższą ocenę punktową.

Dla zastosowanych kryteriów oceny ofert Zamawiający będzie obliczał wartość punktową oferty (zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku)

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

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający informuje równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:

a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano; oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,

b) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone

– podając uzasadnienie faktyczne i prawne.



2. Zamawiający udostępnia niezwłocznie informacje, o których mowa w ust. 1 lit. a), na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
3. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej SWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria oceny ofert.
4. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 ustawy, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
5. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 4, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.

**Sekcja XXIII – Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do umowy w sprawie zamówienia publicznego**

1. Umowa w sprawie zamówienia publicznego wymaga, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.
2. Projektowane postanowienia określają wzór umowy – załącznik nr 4 do SWZ.

**Sekcja XXIV – Inne istotne informacje dotyczące postępowania**

1. Zamówienie nie jest podzielone na części. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Zamawiający nie przewiduje wizji lokalnej lub sprawdzenia przez Wykonawców dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia.
3. Zamawiający:
  - 1) nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji,
  - 2) nie wymaga i nie dopuszcza składania ofert wariantowych,
  - 3) nie przewiduje zawarcia umowy ramowej,
  - 4) nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt. 8,
  - 5) nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych,
  - 6) nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej,
  - 7) nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu,
  - 8) nie wymaga zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy,
  - 9) nie wymaga zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt. 2 ustawy,
  - 10) nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy,
  - 11) nie wprowadza obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań zgodnie z art. 60 i 121 ustawy,

- 12) nie wymaga i nie przewiduje możliwości złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty, w sytuacji określonej w art. 93 ustawy.

#### **Sekcja XXV - Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy**

Środki ochrony prawnej określone w Dziale IX ustawy przysługują Wykonawcy jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy.

#### **Sekcja XXVI - RODO**

##### **1. Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych**

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

- 1) Administratorem Danych Osobowych Wrocławskiego Zespołu Żłobków jest Dyrektor Wrocławskiego Zespołu Żłobków, adres: ul. Fabryczna 15, 53-609 Wrocław, nr kontaktowy 71 718 62 46, e-mail: [zlobki@wzz.wroc.pl](mailto:zlobki@wzz.wroc.pl)
- 2) Inspektor Ochrony Danych Osobowych Wrocławskiego Zespołu Żłobków dostępny jest pod adresem e-mail: [renata.karpinska@wzz.wroc.pl](mailto:renata.karpinska@wzz.wroc.pl), nr kontaktowy 71 718 62 53
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
- 4) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych;
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 6) Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- 7) W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 8) Posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych ;
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO ;



- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 9) Nie przysługuje Pani/Panu:
- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

**Sekcja XXVII – INNE**

1. Do spraw nieuregulowanych niniejszą SWZ zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 11.09.2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2019, poz. 2019 ze zm.) oraz przepisy Kodeksu cywilnego.

<b>Załączniki do SWZ</b>	
Załącznik do SWZ	Opis przedmiotu zamówienia-warzywa i owoce mrożone
Załącznik nr 1 do SWZ	Formularz ofertowy Wykonawcy
Załącznik nr 1A do SWZ	Formularz asortymentowo cenowy (osobny plik w formacie pdf)
Załącznik nr 2 do SWZ	Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
Załącznik nr 3 do SWZ	Oświadczenie o zobowiązaniu podmiotu oddającego do dyspozycji Wykonawcy niezbędne zasoby na potrzeby realizacji zamówienia
Załącznik nr 4 do SWZ	Umowa – wzór (osobny plik)
Załącznik nr 5 do SWZ	Wymagania techniczne

Wrocław , 23.04.2021 r.

Zatwierdzona przez:

23. 04. 2021

DYREKTOR  
Maria Iwona Bujajska



Załącznik do SIWZ Opis przedmiotu zamówienia - warzywa i owoce mrożone

LP	NAZWA TOWARU	JEDN. MIARY	GRAMATURA	złobek 1	złobek 2	złobek 3	złobek 4	złobek 5	złobek 6	złobek 7	złobek 8	złobek 10	złobek 11	złobek 12	złobek 13	złobek 14	złobek 15	Razem ilość
1	agrest głęboko mrożony, kl. I. Bez szypulek. Minimalna średnica 15 mm. Opakowane w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	19	16	68	16	10	6	17	19	30	16	21	17	30	37	322,00

<p><b>2</b></p> <p>brokuły głęboko mrożone - różyczki, - kl.I. różyczki brokuł, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części.                      Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.                      Opakowane w folię polietylenową.                      Opakowanie 2,5 kg.</p>	op	2500 g	24	20	42	21	13	7	21	24	38	21	26	21	37	46	<b>361,00</b>	
	<p><b>3</b></p> <p>brokuły głęboko mrożone - różyczki, - kl.I. różyczki brokuł, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części.                      Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.                      Opakowane w folię polietylenową.                      Opakowanie 450g.</p>	op	450 g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	<b>117,00</b>

Specyfikacja Warunków Zamówienia  
Nr postępowania: ZP-17/MZZ/2021

4	bruszelka głęboko mrożona - kl.I. kapusta, główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych i uszkodzonych, całe bez uszkodzeń mechanicznych, zwarte, z przyciętym głabikiem. Główki barwy zielonej do zielono-kremowej. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	9	7	51	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	8	14	18	168,00
5	bruszelka głęboko mrożona - kl.I. kapusta, główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych i uszkodzonych, całe bez uszkodzeń mechanicznych, zwarte, z przyciętym głabikiem. Główki barwy zielonej do zielono-kremowej. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	450 g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	8	14	18	117,00



Specyfikacja Warunków Zamówienia  
 Nr postępowania: ZP-17/WZZ/2021

6	buraki puree, kl. I - produkt powstały poprzez zblanszowanie całych, zdrowych główek buraków, a następnie ich sprasowanie. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 450g).	op	450g - 500 g														1456	

7	<p>cukinia głęboko mrożona - plastry, kl. I. wygląd charakterystyczny dla cukinii, produkt nie oblodzony, bez zniecierńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna dla cukinii, jasno -żółta, zdrowość - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy dla cukinii, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg).</p>	op	2500 g	14	11	2	11	7	4	11	14	22	11	15	11	22	27	182,00
---	--	----	--------	----	----	---	----	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	--------

8	czarna porzeczka głęboko mrożona. bez szypulek; klasy I. Jednolitość odmianowa owoców. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	19	16	42	17	10	6	17	19	30	16	21	17	30	37	297,00
9	czerwona porzeczka głęboko mrożona. bez szypulek; klasy I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	19	16	42	17	10	6	17	19	30	16	21	17	30	37	297,00
10	dynia głęboko mrożona, kl. I, pokrojona w kostkę, wygląd charakterystyczny dla dyni. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego	op	2500 g	19	16	20	17	10	6	17	19	30	16	21	17	30	37	275,00



Specyfikacja Warunków Zamówienia  
 Nr postępowania: ZP-17/MZZ/2021

<b>11</b>	fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona, żółta-cięta, - Kl. I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	14	11	42	11	7	4	11	14	22	11	15	11	22	27	<b>222,00</b>
<b>12</b>	fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona, żółta-cięta, - Kl.I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	450 g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	<b>117,00</b>
<b>13</b>	grozek zielony głęboko mrożony, kl. I, Smak, zapach i barwa swoista dla groszku. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	450 g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	<b>117,00</b>

<b>14</b>	groszek zielony głęboko mrożony. Smak, zapach i barwa swoista dla groszku. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	14	11	42	11	7	4	11	14	22	11	15	11	22	27	<b>222,00</b>
<b>15</b>	Jagoda głęboko mrożona, bez szypulek; klasy I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	19	16	24	17	10	6	17	19	30	16	21	17	30	37	<b>279,00</b>
<b>16</b>	Jagoda głęboko mrożona, bez szypulek; klasy I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	450 g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	<b>117,00</b>

<p><b>17</b></p> <p>kalafior głęboko mrożony-różyczki, - kl.I. różyczki - części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, z głąbkami przyciętymi do 20 mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia Wielkość od 15 do 35 mm. Różyczki zwarte, bez przerastających zielonych listków, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Zawartość różyczek rozluźnionych nie więcej niż 10%, zawartość różyczek uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż 10%, zawartość różyczek o niewłaściwej wielkości, poza granicą dolną lub górną grupy wielkości nie więcej niż 10%. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Pakowane w folię polietylenową</p>	op	450 g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	117,00
--	----	-------	---	---	---	---	---	---	---	---	----	---	---	---	----	----	--------



<p><b>18</b></p> <p>kalafior głęboko mrożony-różyczki, - kl.I. różyczki - części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.</p>	op	2500g	19	16	42	17	10	6	17	19	30	16	21	17	30	37	<b>297,00</b>	
	<p><b>19</b></p> <p>kalarepa mrożona, produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.</p>	op	450g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	<b>117,00</b>

Specyfikacja Warunków Zamówienia  
 Nr postępowania: ZP-17/WZZ/2021

20	kalepka mrożona, produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	9	7	13	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	130,00
				24	20	29	21	13	7	21	24	21	26	21	37	46	348,00	
				24	20	29	21	13	7	21	24	21	26	21	37	46	348,00	
				24	20	29	21	13	7	21	24	21	26	21	37	46	348,00	
				24	20	29	21	13	7	21	24	21	26	21	37	46	348,00	
				24	20	29	21	13	7	21	24	21	26	21	37	46	348,00	
				24	20	29	21	13	7	21	24	21	26	21	37	46	348,00	
				24	20	29	21	13	7	21	24	21	26	21	37	46	348,00	
				24	20	29	21	13	7	21	24	21	26	21	37	46	348,00	
				24	20	29	21	13	7	21	24	21	26	21	37	46	348,00	
				24	20	29	21	13	7	21	24	21	26	21	37	46	348,00	
				24	20	29	21	13	7	21	24	21	26	21	37	46	348,00	
				21	koper zielony krojony mrożony	op	250g	24	20	29	21	13	7	21	24	21	26	21

<p>malina głęboko mrożona, Bez szypulek; klasy I. Minimalna średnica 15 mm. Jednolitość odmianowa owoców innych odmian nie więcej niż 15%, wygląd, zawartość owoców uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż 10%, dojrzałość, zawartość owoców przejrzałych nie więcej niż 12%, zdrowotność, zawartość owoców ze zmianami enzymatycznymi - 5%, suma tolerancji wad z wyjątkiem jednolitości odmian i owoców oblodzonych nie więcej niż 30%, zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm2 na 500g owoców, nie więcej niż - 2, zawartość owoców z pozostałością nasady szypuiki, szt. na 500g owoców nie więcej niż - 2, zawartość zanieczyszczeń mineralnych nie więcej niż 0,05%. Opakowane w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.</p>	op	450 g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	117,00	
22																		



Specyfikacja Warunków Zamówienia  
 Nr postępowania: ZP-17/WZZ/2021

23	malina głęboko mrożona. Bez szypulek, klasy I. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	35	30	59	30	19	11	30	35	54	30	38	30	53	66	520,00
24	marchew głęboko mrożona - kl. I, pokrojona w kostkę, wygląd charakterystyczny dla marchewki. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	24	20	29	21	13	7	21	24	38	21	26	21	37	46	348,00

<p><b>25</b></p> <p>marchewka młoda mini                      głęboko mrożona                      (Karotka-paluszek), kl. I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.</p>	op	2500g	30	25	34	25	25	16	9	25	30	46	25	32	25	46	56	424,00
	<p><b>26</b></p> <p>mieszanka kompotowa                      głęboko mrożona                      (truskawki, czarne porzeczki, wiśnie bez pestek, śliwki), kl. I. Owoce bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.</p>	op	2500g	30	25	0	25	16	9	25	30	46	25	32	25	46	56	390,00

Specyfikacja Warunków Zamówienia  
 Nr postępowania: ZP-17/WZZ/2021

<p><b>27</b></p> <p>mieszanka warzyw głęboko mrożona - marchew w słupkach, fasolka szparagowa zielona cięta, fasolka szparagowa żółta cięta kl. I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.</p>	op	2500 g	9	7	10	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	127,00
<p><b>28</b></p> <p>mieszanka warzywna głęboko mrożona (różyczki kalafiora, różyczki brokuła, plastry marchewki) - kl. I, Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.</p>	op	2500 g	39	33	29	35	21	12	35	39	62	35	43	35	61	75	554,00



Specyfikacja Warunków Zamówienia  
 Nr postępowania: ZP-17/WZZ/2021

29	mieszanka warzywna głęboko mrożona marchew z groszkiem, kl. I. marchew - kostka, groch - zielony. Smak, zapach i barwa swoista dla poszczególnych składników. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	14	11	6	11	7	4	11	14	22	11	15	11	22	27	186,00
----	--	----	--------	----	----	---	----	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	--------

<p><b>30</b></p> <p>mieszanka warzywna głęboko mrożona zupa jarzynowa, (marchew - 35%, fasolka szparagowa - 30%, różyczki kalafiora - 20%, pietruszka - 7,5%, por - 7,5%); kl. I. Produkt otrzymany przez wymieszanie w określonym z recepturą stosunku wagowym zgodnie z recepturą. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.</p>	op	2500 g	14	11	42	11	7	4	11	14	22	11	15	11	22	27	222,00
---	----	--------	----	----	----	----	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	--------

<p><b>31</b></p> <p>mieszanka warzywna głęboko mrożona zupa wiosenna, (marchew - 20%, różyczki kalafiora - 15%, kapusta brukselska - 15%, fasola szparagowa - 10%, groch zielony - 10%, pietruszka - 10%, seler - 10%, por - 10%); kl. I. Produkt otrzymany przez wymieszanie w określonym z recepturą stosunku wagowym zgodnie z recepturą. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.</p>	op	2500 g	14	11	0	11	7	4	11	14	22	11	15	11	22	27	<b>180,00</b>
<p><b>32</b></p> <p>Papryka czerwona kostka mrożona produkt nie oblodzony, bez zieleńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.</p>	op	2500g	9	7	10	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	<b>127,00</b>



Specyfikacja Warunków Zamówienia  
Nr postępowania: ZP-17/MZZ/2021

<b>33</b>	pietruszka zielona krojona mrożona	op	250g	24	20	34	21	13	7	21	24	38	21	26	21	37	46	<b>353,00</b>
<b>34</b>	szparagi głęboko mrożone całe białe; kl. I. wygląd charakterystyczny dla szparagów (podłużne, do ok. 15cm, wąskie), produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	4	3	3	3	2	1	3	4	6	3	4	3	6	8	<b>53,00</b>

35	szpinak głęboko mrożony-rozdrobiony, kl. I. bez łądyg, wygląd w stanie zamrożonym - blok lub porcja szpinaku uformowane w jednolity bryłę, nie oblodzone, dopuszcza się występowanie nieznacznych przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku, oszronienie produktu i opakowania nie stanowi wady. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	450 g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	117,00
36	szpinak głęboko mrożony-rozdrobiony, kl. I. Bez łądyg, wygląd w stanie zamrożonym - blok lub porcja szpinaku uformowane w jednolity bryłę, nie oblodzone, dopuszcza się występowanie nieznacznych przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku, oszronienie produktu i opakowania nie stanowi wady. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	14	11	42	11	7	4	11	14	22	11	15	11	22	27	222,00

Specyfikacja Warunków Zamówienia  
 Nr postępowania: ZP-17/MZZ/2021

<p><b>37</b></p> <p>śliwka mrożona bez pestek głęboko mrożona, kl. I, owoce bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.</p>	op	450g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	117,00
<p><b>38</b></p> <p>śliwka mrożona bez pestek głęboko mrożona, kl. I, owoce bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.</p>	op	2500 g	24	20	42	21	13	7	21	24	38	21	26	21	37	46	361,00



39	truskawka głęboko mrożona, kl. I, bez szypulek; klasy I. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	50	43	0	44	28	16	44	49	78	43	55	44	77	95	666,00
40	truskawka głęboko mrożona, kl. I, bez szypulek; klasy I. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	450 g	19	16	0	17	10	6	17	19	30	16	21	17	30	37	255,00

<p><b>41</b></p> <p>wiśnia głęboko mrożona, kl. I, bez szypulek. Minimalna średnica 15 mm.                  Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.</p>	op	2500g	35	30	59	30	19	11	30	35	54	30	38	30	53	66	520,00
<p><b>42</b></p> <p>wiśnia głęboko mrożona, kl. I, bez szypulek. Minimalna średnica 15 mm.                  Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.</p>	op	450 g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	117,00

43	<p>włoszczyzna głęboko mrożona- krojona w paski (marchew - 45%, pietruszka - 20%, seler - 20%, por - 15%);kl. I; produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeńny mrozowej. Bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania: w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego</p>	op	2500g	205	174	0	182	115	67	182	203	316	178	226	179	310	384	2721
----	--	----	-------	-----	-----	---	-----	-----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------



Specyfikacja Warunków Zamówienia  
 Nr postępowania: ZP-17/MZZ/2021

44	włoszczyzna głęboko mrożona- krojona w paski (marchew - 45%, pietruszka - 20%, seler - 20%, por - 15%);kl. I; produkt nie oblodzony, bez zieleińców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania: w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego	op	450 g	50	43	0	44	28	16	44	49	78	43	55	44	77	95	666,00
----	--	----	-------	----	----	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	--------

45	włoszczyzna głęboko mrożona- krojona w paski (marchew, pietruszka, por ); kl. I; produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania: w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego	op	2500g	24	20	152	21	13	7	21	24	38	21	26	21	37	46	471,00
46	żurawina głęboko mrożona , kl. I. Bez szypulek; klasy I. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	450 g	19	16	0	17	10	6	17	19	30	16	21	17	30	37	255,00

47	żurawina głęboko mrożona, kl. I. Bez szypulek; klasy I. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	4	3	20	3	2	1	3	4	6	3	4	3	6	8	70,00
48	ananas kawałki - kl I - produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	4	3	3	3	2	1	3	4	6	3	4	3	6	8	53,00
49	mango w kostce - kl I - produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	4	3	3	3	2	1	3	4	6	3	4	3	6	8	53,00



50	brzoskwinia w kostce - kl I - kl I - produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	4	3	3	3	2	1	3	4	6	3	4	3	6	8	53,00
51	jeżyna - kl. I - Bez szypułek, klasy I. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	4	3	3	3	2	1	3	4	6	3	4	3	6	8	53,00

Specyfikacja Warunków Zamówienia  
 Nr postępowania: ZP-17/WZZ/2021

52	kukurydza - kl. I - Smak, zapach i barwa swoista dla kukurydzy. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	4	3	3	3	3	3	2	1	3	4	6	3	4	3	6	8	53,00
----	---	----	-------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	-------

<p>53</p> <p>mieszanka warzyw (marchew, kukurydza, cebula, brokuł, papryka, fasolka) kl. I produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania: w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego</p>	op	2500g	4	3	3	3	3	3	2	1	3	4	6	3	4	3	6	8	53,00	



### **Formularz ofertowy Wykonawcy**

**Wykonawca:**

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

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEIDG)*

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

*(numer telefonu/faxu, adres poczty elektronicznej)*

**reprezentowany przez:**

.....  
.....  
*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**osoba do kontaktu:**

.....  
**adres mailowy:**  
.....

W odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu Wrocławskiego Zespołu Żłobków podejmujemy się zrealizowania zamówienia zgodnie z wymaganiami Zamawiającego i składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z treścią SWZ.

Przedmiot zamówienia/zamówienie publiczne pn.:
<b>Dostawa warzyw i owoców mrożonych do obiektów Wrocławskiego Zespołu Żłobków</b>
<b>Nr postępowania: ZP-17/WZZ/2021</b>

<b>Cena/wynagrodzenie brutto Wykonawcy za wykonanie całości przedmiotu zamówienia: (*)</b>		
..... zł ..... gr	słownie : .....	
w tym:		
netto:	..... zł ..... gr	słownie: .....
podatek	..... zł ..... gr	słownie: .....

VAT:		
------	--	--

Sposób realizacji dostaw w trakcie realizacji umowy	
2	<p><b>Termin (częstotliwość) dostawy zamówionego asortymentu do żłobków Zamawiającego:</b></p> <p>€ Dostawy 2 razy w tygodniu do każdego żłobka w godzinach 6.30-13.00</p> <p>€ Dostawa 1 raz tygodniu do każdego żłobka w godzinach 6.30-13.00 z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i dni wolnych wyznaczonych w WZZ</p>
<p><i>należy podstawić „X” w jednym przedziale czasowym pod rygiorem odrzucenia oferty</i></p>	

**Jednocześnie Wykonawca, którego reprezentuje:**

- 1) Oświadcza, że zapoznał się z warunkami określonymi w treści SWZ oraz jej załączników i nie wnosi do nich zastrzeżeń oraz przyjmuje warunki w nich zawarte w całości.
- 2) Oświadcza, że zapoznał się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnosi do niego zastrzeżeń.
- 3) Oświadcza, że ujął w złożonej ofercie wszystkie elementy i koszty niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia. Cena brutto podana powyżej zawiera wszystkie koszty wykonania przedmiotu zamówienia, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty.
- 4) Oświadcza, że związany jest niniejszą ofertą do dnia wskazanego przez Zamawiającego w SWZ.
- 5) Oświadcza, że samochody przystosowane są do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 6) Akceptuje warunki dotyczące wynagrodzenia Wykonawcy, określone w projekcie umowy.
- 7) Zobowiązuje się w przypadku wyboru jego oferty, do zawarcia umowy na określonych w projekcie umowy warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
- 8) Oświadcza, że jest:

**MIKROPRZEDSIĘBIORSTWEM / MAŁYM PRZEDSIĘBIORSTWEM / ŚREDNIM PRZEDSIĘBIORSTWEM / ŻADNYM Z POWYŻSZYCH (\*\*)**

**Dane do umowy (\*\*\*)**

<b>Osoby, które będą zawierały umowę ze strony Wykonawcy:</b>	
Imię i nazwisko	Stanowisko
<b>Osoba/ly odpowiedzialna/e za realizację umowy ze strony Wykonawcy:</b>	

Imię i nazwisko	Stanowisko	Nr telefonu/ e-mail
<b>Nr konta bankowego Wykonawcy który został przez Niego, zgłoszony do bazy podatników VAT (tzw. „Biała lista”), prowadzonej przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej</b>		
Nazwa i adres banku	Nr rachunku	

\_\_\_\_\_  
(miejsowość, data)

\_\_\_\_\_  
(podpis Wykonawcy)

(\*) Uzupełnić: cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia (wypełnić po sporządzeniu Formularza asortymentowo - cenowego - załącznik nr 1A do SWZ).  
(\*\*) Niepotrzebne skreślić.  
(\*\*\*) Uzupełnić.





**INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:**

1. Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w sekcji VII Specyfikacji Warunków Zamówienia polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

.....  
w następującym zakresie:  
.....  
.....

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

2. Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:

.....  
*(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

.....  
*(miejsowość, data)*

.....  
*(podpis)*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

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

.....  
*(miejsowość, data)*

.....  
*(podpis)*

---

*W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.*

Załącznik nr 3 do SWZ

Wykonawca:

.....  
 .....  
 (pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu:  
 NIP/PESEL, KRS/CEIDG)

**OŚWIADCZENIE O ZOBOWIĄZANIU PODMIOTU ODDAJĄCEGO DO DYSPOZYCJI WYKONAWCY  
 NIEZBĘDNE ZASOBY NA POTRZEBY REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.:
<b>Dostawa warzyw i owoców mrożonych do obiektów Wrocławskiego Zespołu Żłobków</b>
<b>Nr postępowania: ZP-17/WZZ/2021</b>
..... prowadzonego przez Wrocławski Zespół Żłobków, oświadczam co następuje: Ja/My niżej podpisany/i:

<b>Identyfikacja Podmiotu oddającego do dyspozycji Wykonawcy niezbędne zasoby:</b>	<b>Odpowiedź Podmiotu:</b>
Nazwa:	
Numer VAT (jeżeli dotyczy): Jeżeli numer VAT nie ma zastosowania, proszę podać inny krajowy numer identyfikacyjny.	
Adres pocztowy:	
Osoba lub osoby wyznaczone do kontaktów: Telefon: Adres e-mail: Adres internetowy (adres www) (jeżeli dotyczy):	
<b>Osoby upoważnione do reprezentowania:</b>	
Imię i nazwisko:	
Stanowisko/Działający(-a) jako:	
Adres pocztowy:	
Telefon:	
Adres e-mail:	



działając w imieniu i na rzecz

.....  
(nazwa/firma i dokładny adres Podmiotu)

zobowiązujemy się oddać do dyspozycji Wykonawcy ubiegającemu się o uzyskanie zamówienia publicznego w zakresie:

.....  
(wskaazać tytuł i numer zamówienia publicznego)

następujące zasoby, na okres realizacji zamówienia:

określając jednocześnie:

- zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby:

.....  
(podpis Podmiotu oddającego do dyspozycji

Wykonawcy niezbędne zasoby)

..... r.

(miejsowość, data)

.....  
(podpis osoby upoważnionej ze strony  
Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI**

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

.....  
(miejsowość, data)

.....  
(podpis)

Załącznik: nr 5 do SWZ

## Wymagania techniczne

### I. Specyfikacja połączenia

Postępowania zakupowe prowadzone są przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Komunikacja między Zamawiającym, a Wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy Przetargowej Wrocławskiego Zespołu Złobków: <https://wzz-wroc.logintrade.net/rejestracja/ustawowe.html>

Do połączenia używany jest szyfrowany protokół HTTPS. Szyfrowanie danych odbywa się przy pomocy protokołu SSL. Certyfikat SSL zapewnia poufność transmisji danych przesyłanych przez Internet. Wykonawca posiadający konto na Platformie Przetargowej NAZWA\_JEDNOSTKI: ma dostęp do możliwości złożenia, zmiany, wycofania oferty, a także funkcjonalności pozwalających na zadawanie pytań do treści SWZ oraz komunikację z Zamawiającym w pozostałych obszarach.

Wymagania techniczne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy użyciu Platformy Przetargowej Wrocławskiego Zespołu Złobków

#### **Dopuszczalne przeglądarki internetowe:**

- Internet Explorer 8, Internet Explorer 9, Internet Explorer 10, Internet Explorer 11,
- Google Chrome 31
- Mozilla Firefox 26
- Opera 18

#### **Pozostałe wymagania techniczne:**

- dostęp do sieci Internet
- obsługa przez przeglądarkę protokołu XMLHttpRequest - ajax
- włączona obsługa JavaScript
- zalecana szybkość łącza internetowego powyżej 500 KB/s
- zainstalowany Acrobat Reader
- zainstalowane środowisko uruchomieniowe Java - Java SE Runtime Environment 6 Update 24 lub nowszy

#### **W przypadku aukcji z podpisem elektronicznym dopuszczalne są przeglądarki internetowe:**

- dla Windows Vista: Internet Explorer 8, Internet Explorer 9
- dla Windows 7: Internet Explorer 9, Internet Explorer 11
- dla Windows 8: Internet Explorer 11
- dla Windows 10: Internet Explorer 11

#### **Wspierane są rozwiązania dostarczane przez firmy:**

- Polskie Centrum Certyfikacji Elektronicznej Sigillum Polskiej Wytwórni Papierów Wartościowych S.A.
- Centrum Obsługi Podpisu Elektronicznego Szafir Krajowej Izby Rozliczeniowej S.A.
- Powszechne Centrum Certyfikacji Certum firmy Asseco Data Systems S.A.
- Kwalifikowane Centrum certyfikacji Kluczy CenCert firmy Safe Technologies S.A.

## II. Dopuszczalne formaty przesyłanych danych

image/bmp, image/x-windows-bmp, application/msword, application/drafting, image/gif, application/x-compressed, application/x-gzip, multipart/x-gzip, image/jpeg, image/pipeg, application/x-latex, application/pdf, image/pict, image/png, application/mspowerpoint, application/postscript, application/rtf, application/x-rtf, text/richtext, image/tiff, image/x-tiff, application/mswrite, application/excel, application/x-excel, application/vnd.ms-excel, application/x-msexcel, application/vnd.ms-excel, text/xml, application/x-zip-compressed, application/zip, application/vnd.ms-office, image/x-ms-bmp, video/x-msvideo, audio/x-ms-wma, application/vnd.oasis.opendocument.spreadsheet, application/acad, application/x-acad, application/autocad\_dwg, image/x-dwg, application/dwg, application/x-dwg, application/x-autocad, image/vnd.dwg, drawing/dwg

## III. Kodowanie i oznaczenie czasu przekazania danych

Czas zapisywany jest w formacie YYYY-MM-DD HH:MM:SS. Czas przekazania danych jest to czas, w którym zostanie potwierdzone złożenie oferty, dokumentu przez Wykonawcę. W przypadku wybrania opcji złożenia oferty bez logowania, potwierdzenie odbywa się poprzez kliknięcie w link dostępny w wiadomości mailowej, wysłanej automatycznie po złożeniu oferty, dokumentu będąc niezalogowanym na Platformie zakupowej. Wiadomość otrzymuje Wykonawca na adres e-mail wskazany w formularzu w ikonę „Złóż ofertę”. W przypadku Wykonawcy zalogowanego na Platformie Przetargowej, czas przekazania danych jest to czas wysłania dokumentu, oferty przez Platformę Przetargową.





**Umowa nr ZP ....-/2021**

w dniu .....2021 roku we Wrocławiu pomiędzy:

**Gminą Wrocław z siedzibą we Wrocławiu Pl. Nowy Targ 1-8**

**NIP: 897-13-83-551, REGON: 931934839.**

Jednostka organizacyjna zawierająca umowę:

**Wrocławski Zespół Żłobków** z siedzibą przy ul. Fabrycznej 15, 53-609 Wrocław, działający na podstawie Uchwały nr IX/174/11 Rady Miejskiej Wrocławia z dnia 19.05.2011 r. w sprawie utworzenia jednostki organizacyjnej Gminy Wrocław, działającej w formie jednostki budżetowej pod nazwą Wrocławski Zespół Żłobków oraz nadania jej statutu

reprezentowany przez:

**Marię Iwonę Bugajską – Dyrektora**

przy kontrasygnacie **Małgorzaty Juszkiewicz - Głównej Księgowej**

NIP 894 30 25 414, REGON 021545051

Adres poczty elektronicznej: [sekretariat@wzz.wroc.pl](mailto:sekretariat@wzz.wroc.pl)

zwany dalej „Zamawiającym”

a:

.....  
.....  
[nazwa lub imię i nazwisko oraz firma kontrahenta], [adres], [właściwy sąd i wydział KRS oraz nr KRS w przypadku spółek prawa handlowego], NIP [nr NIP], REGON [nr REGON], zwanym dalej: „Wykonawcą”, którego reprezentuje:

.....  
.....  
[imię i nazwisko osoby reprezentującej oraz funkcja]

w rezultacie dokonania przez Zamawiającego w trybie podstawowym bez negocjacji zgodnie ustawą z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 ze zm.) wyboru oferty Wykonawcy na zadanie pn. „Dostawa warzyw i owoców mrożonych do obiektów Wrocławskiego Zespołu Żłobków”, zawarto umowę o następującej treści:

**§ 1**

**PRZEDMIOT UMOWY**

1. Przedmiotem umowy jest **sukcesywna dostawa warzyw i owoców mrożonych** do żłobków Zamawiającego według załącznika nr 3 do umowy, opisana w formularzu asortymentowo-cenowym stanowiącym załącznik nr 2 do umowy, zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianego przedmiotu umowy między poszczególnymi pozycjami w formularzu asortymentowo-cenowym do wysokości łącznej wartości brutto zamienianych pozycji.  
Zmiany ilości zamawianego przedmiotu umowy mogą nastąpić w przypadku zmiany zapotrzebowania Zamawiającego w zakresie przedmiotu umowy i nie wymagają zawarcia aneksu do umowy.

**§ 2**

**TERMIN WYKONANIA PRZEDMIOTU UMOWY**

1. Przedmiot umowy będzie realizowany sukcesywnie w terminie do 8 miesięcy, licząc od dnia zawarcia umowy do 31.12.2021 r.
2. Umowa ulega rozwiązaniu po upływie terminu na jaki była zawarta lub w przypadku wyczerpania kwoty umowy, określonej w §6 ust. 1.

### § 3

#### DOSTAWA TOWARU

1. Wykonawca dostarczy przedmiot umowy własnym transportem, na swój koszt i wniesie do pomieszczeń wskazanych przez intendenta w danym żłobku Zamawiającego.  
Dane kontaktowe upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego zawiera załącznik nr 3 do umowy.
2. Dostawa będzie następowała zgodnie z ofertą (zał. nr 1 do umowy ) i formularzem asortymentowo-cenowym (zał. nr 2 do umowy).
3. Wykonawca dostarczy przedmiot umowy klasy pierwszej.  
Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.
4. Dostawa następować będzie w dniach pracy żłobków od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i dni wolnych wyznaczonych w WZZ w częstotliwości .....\*  
*\*zgodnie za złożoną ofertą*
5. Dostawa będzie następowała partiami, na podstawie mailowych zamówień Zamawiającego wysłanych na adres mailowy Wykonawcy .....
6. Zamówienia będą składane przez Zamawiającego do godziny 12:00 dnia poprzedzającego dostawę towaru.
7. Pracownik Zamawiającego potwierdzi odbiór dostarczonego przedmiotu umowy poprzez podpisanie dokumentu WZ (lub faktury VAT).

### § 4

#### PODWYKONAWCY \*

1. Wykonawca swoimi siłami i staraniem wykona przedmiot zamówienia z wyłączeniem prac (części zamówienia) wymienionych w ust. 2.
2. Podwykonawca(cy) oraz dalszy(si) podwykonawca(cy) zgodnie z zawartą umową o podwykonawstwo, wykona(ją) następujące prace (części zamówienia):  
.....
3. Wykonawca poinformuje Zamawiającego na piśmie o podmiotach, którym zamierza powierzyć realizację prac, o których mowa w ust. 2, wskazując nazwę podmiotu oraz część zamówienia, którą mu powierzy.  
*\*zgodnie za złożoną ofertą*

### § 5

#### SPOSÓB REALIZACJI ZAMÓWIENIA I WŁAŚCIWOŚCI PRZEDMIOTU UMOWY

1. Wykonawca oświadcza, że :
  - 1) na każde wezwanie Zamawiającego dostarczy wszystkie wymagane prawem atesty i certyfikaty na dostarczane produkty pod rygorem odmowy dokonania przez Zamawiającego odbioru przedmiotu umowy określonego w załączniku nr 2 do umowy.
  - 2) artykuły będące przedmiotem umowy będą odpowiedniej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami, z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, wytycznymi GMP oraz systemu HACCP;  
Wykonawca dostarczy towar zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. (Dz.U.2020 poz. 2021) oraz opisem przedmiotu zamówienia zgodnym z SWZ;
  - 3) artykuły będące przedmiotem umowy będą dostarczane Zamawiającemu w opakowaniach zabezpieczających jakość handlową i zdrowotną dostarczonych towarów i odpowiadających warunkom transportu, odbioru i przechowywania, specjalistycznym transportem Wykonawcy, zgodnie z obowiązującymi wymogami GMP oraz systemu HACCP i przekazane osobom upoważnionym;
  - 4) artykuły dostarczane w opakowaniach producenta będą posiadały oznaczenia wymagane prawem etykiety tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, wykaz składników w tym alergeny, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego;
  - 5) artykuły nieopakowane, dostarczane w innych opakowaniach niż opakowanie producenta będą posiadały oznaczenia wymagane prawem etykiety dotyczące produktu i opakowania tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, wykaz składników w tym alergeny, datę produkcji, termin

- przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego;
- 6) użyty do przewozu środki transportu oraz używany sprzęt pomocniczy używany do transportu (skrzynki, lodówki przenośne, palety i inne) będą uwzględniać właściwość towaru i zabezpieczać jego jakość przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi (między innymi wzrostem temperatury) zanieczyszczeniami (w tym zanieczyszczeniami krzyżowymi pochodzącymi od brudnych produktów spożywczych np. jaja, warzywa, opakowania zewnętrzne) i uszkodzeniami oraz będą utrzymane w należytej czystości. Wykonawca zobowiązany jest należyście zabezpieczyć towar na czas przewozu i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu;
  - 7) dostarczy towar transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami, mającym zezwolenie Państwowej Inspekcji Sanitarnej na transport żywności;
  - 8) osoby wykonujące zamówienia (kierowcy, pomocnicy itp.) będą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim sanitarno-epidemiologicznym, zezwalającym na prace w kontakcie z żywnością – jeżeli dotyczy;  
Na żądanie Zamawiającego Wykonawca okaże zaświadczenie lekarskie sanitarno-epidemiologiczne.
  - 9) osoby wykonujące zamówienia (kierowcy, pomocnicy itp.) będą przestrzegać wszelkich zasad reżimu sanitarnego określonych w wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego w związku z panującą pandemią COVID -19;
  - 10) ponosi odpowiedzialność z tytułu rękojmi za wady fizyczne i prawne dostarczonego do Zamawiającego przedmiotu umowy;
  - 11) artykuły będące przedmiotem umowy są:  
dopuszczone do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz z warunkami określonymi w SWZ oraz posiadają termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od dostawy;
2. Przedstawicielem Zamawiającego są osoby wymienione w załączniku nr 3 do umowy.
  3. Jako koordynatora, Zamawiający w zakresie obowiązków wynikających z umowy, wyznacza Annę Motak adres e-mail: anna.motak@wzz.wroc.pl  
telefon: 71 718 62 14
  4. Jako koordynatora, Wykonawca w zakresie obowiązków wynikających z niniejszej umowy, wyznacza:  
Pana/Panią ....., tel. ...., adres e-mail: .....

## **§ 6**

### **WYNAGRODZENIE ZA WYKONANIE PRZEDMIOTU UMOWY**

1. Maksymalna wartość umowy, zgodnie z formularzem asortymentowo-cenowym stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy, nie może przekroczyć ..... zł brutto  
Słownie brutto: .....
2. Ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy stanowić będzie kwota odpowiadająca iloczynowi faktycznie dostarczonego przedmiotu umowy oraz cen jednostkowych brutto zawartych w formularzu asortymentowo - cenowym stanowiącym załącznik nr 2 do umowy z tym, że nie może ona przekroczyć kwoty określonej w ust. 1 umowy.
3. Formularz asortymentowo-cenowy określający ceny jednostkowe brutto, stanowi załącznik nr 2 do umowy i jest jego integralną częścią.
4. Zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy Nr ....., który został przez Niego, zgłoszony do bazy podatników VAT (tzw. „Biała lista”), prowadzonej przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej, w terminie do 30 dni licząc od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.
5. Wynagrodzenie to obejmuje całość kosztów związanych z kompleksową realizacją zadania.
6. Podstawą do wypłacenia wynagrodzenia będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę osobno dla każdego żłobka.
7. Faktury będą wystawiane raz w miesiącu w dniu ostatniej dostawy w danym miesiącu. W miesiącu grudniu faktury będą wystawiane do 17 grudnia 2021r. , pozostałe faktury do końca miesiąca grudnia.
8. Za termin zapłaty uważa się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.



9. W razie opóźnienia w zapłacie należności Wykonawcy przysługują odsetki ustawowe za opóźnienia w transakcjach handlowych.

## **§ 7 ROZLICZENIE**

1. Na fakturze Wykonawca wymieni:
  - 1) podatnika - Gminę Wrocław pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław  
NIP 897 13 83 551,
  - 2) odbiorcę - Wrocławski Zespół Żłobków ul. Fabryczna 15, 53-609 Wrocław  
NIP 894 30 25 414,
  - 3) towar opisany w sposób zgodny z przedmiotem niniejszej umowy:
    - jednostkę miary zgodnie z niniejszą umową,
    - ilość towaru,
    - jego cenę jednostkową brutto,
    - wartość brutto,
    - numer żłobka.
2. W przypadku niedopełnienia wymagań, określonych w ust. 1 oraz w § 6 ust. 6 Zamawiający wstrzyma się od zapłaty całości lub części należności do czasu uzupełnienia dokumentów, przy czym termin zapłaty liczy się od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
3. Zamawiający wstrzyma wypłatę wynagrodzenia, jeżeli Wykonawca nie umieścił swojego rachunku bankowego, na który ma być przekazane wynagrodzenie, w bazie podatników VAT (tzw. „Biała lista”), prowadzonej przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej.

## **§ 8 ODBIÓR ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWY ORAZ OCENA JAKOŚCI TOWARU**

1. Odbiór towaru będzie dokonywany przez Zamawiającego, w oparciu o złożone zamówienie i wewnętrzną procedurę HACCP odbioru dostaw obejmującą ocenę jakości pod względem bezpieczeństwa zdrowotnego towaru (ocena organoleptyczna (zapach, wygląd), terminy przydatności), higieny i warunków transportu żywności (rozdzielczość asortymentowa produktów czystych i brudnych, temperatura dostawy dla produktów wymagających warunków chłodniczych itp.) oraz pod względem zgodności przedmiotu umowy z opisem w SWZ.
2. Dla określenia jakości odbieranego towaru Zamawiający zastrzega sobie prawo do wszczęcia kontroli przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej – Epidemiologicznej jakości dostarczanego towaru, stanu sanitarno-higienicznego pojazdu oraz zezwoleń Państwowej Inspekcji Sanitarnej – Epidemiologicznej transportu żywności, higieny osobistej kierowcy, warunków magazynowania towaru.
3. Jeśli Zamawiający po stwierdzeniu niezgodności ilościowych albo wad jakościowych w momencie dostawy, odmówi przyjęcia zakwestionowanej partii towaru i zażąda jego wymiany na wolny od wad i zgodny ilościowo z pierwotnym zamówieniem w terminie do godziny od chwili stwierdzenia nieprawidłowości (w zależności od potrzeb Zamawiającego). W takim przypadku Zamawiający nie będzie wszczynał procedury reklamacyjnej. Zamienna partia towaru podlega odbiorowi ilościowemu i jakościowemu.
4. W przypadku niedokonania jego wymiany na towar właściwy w terminach określonych w ust. 3, Zamawiający wszczyna procedurę reklamacyjną (powiadamiając o tym Wykonawcę i Koordynatora umowy od strony Zamawiającego) i dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę. Zamawiający naliczy kary umowne zgodnie z §10.
5. Jeżeli Wykonawca nie uzna oceny Zamawiającego co do kwestionowanej ilości towaru i/lub jego jakości, Zamawiający odmówi przyjęcia zakwestionowanej partii i rozpocznie procedurę reklamacyjną na podstawie powiadomienia drogą elektroniczną Wykonawcy i Koordynatora umowy. Zamawiający ma prawo powiadomić Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w celu wszczęcia postępowania kontrolnego oraz pobrania próby towaru celem przekazania jej do zbadania w akredytowanym laboratorium. Protokół Powiatowej Stacji Sanitarnej -

Epidemiologicznej lub orzeczenie z badania stanowi podstawę do określenia jakości towaru. Koszty badań laboratoryjnych ponosi strona, która błędnie oceniła jakość towaru.

## § 9

### WIERZYTELNOŚCI

Wykonawca nie może przenieść wierzytelności należnych z tytułu umowy na rzecz osób trzecich bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie.

## § 10

### KARY UMOWNE

1. Z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy stronom przysługują kary umowne.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości:
  - 1) z tytułu odstąpienia przez Wykonawcę od umowy lub rozwiązania umowy przez Wykonawcę z powodu okoliczności niezależnych od Zamawiającego, w wysokości 10 % całości wynagrodzenia brutto umowy,
  - 2) z tytułu odstąpienia od umowy lub rozwiązania umowy przez Zamawiającego, z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości całości 10 % wynagrodzenia brutto umowy,
  - 3) za opóźnienie Wykonawcy z tytułu nieterminowego dostarczenia przedmiotu umowy Zamawiającemu przysługuje kara umowna w wysokości:
    - a) w wysokości 10,00 zł za każdą rozpoczętą godzinę;
    - b) 30,00 zł za każdy stwierdzony przypadek w przypadku nienależytego wykonania umowy polegającego w szczególności na: niedostarczeniu towaru zgodnie z zamówieniem (braki w towarze, dostarczenie niezgodnionego w Zamawiającym „zamiennika” towaru), dostarczeniu towarów złej jakości (po ocenie zgodnie z § 8 ust.1 ), za małej ilości towaru w stosunku do zamówionej ilości, braku części towaru i niedostarczenie wymaganego towaru zgodnie z § 8 ust 4; /kara liczona oddzielnie dla każdego z obiektów Zamawiającego/
    - c) 30,00 zł za każdy stwierdzony przypadek nieprzestrzeganie warunków dostawy o których mowa w §5 i §14; /kara liczona oddzielnie dla każdego z obiektów Zamawiającego/W przypadku dostarczenia towaru po terminie i w sytuacjach o których mowa w pkt b),c) Zamawiający może zastosować sumowanie kar;
3. Jeżeli szkoda spowodowana niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy przekroczy wartość naliczonych kar umownych lub powstanie z tytułu dla którego nie zostały zastrzeżone kary umowne Zamawiający ma prawo żądać odszkodowania uzupełniającego na zasadach określonych w Kodeksie Cywilnym.

## § 11

### WYMAGALNOŚĆ KAR UMOWNYCH

1. Kary umowne, o których mowa w § 10 ust. 1 ustalone za każdy rozpoczęty dzień zwłoki, stają się wymagalne:
  - 1) za każdy rozpoczęty dzień zwłoki - w tym dniu,
  - 2) za każdy następny rozpoczęty dzień zwłoki - odpowiednio w każdym z tych dni.
2. Łączna wartość kar umownych ze wszystkich tytułów nie może przekroczyć 50% wartości wynagrodzenia brutto Wykonawcy określonego w §6 ust 1.

## § 12

### ROZWIĄZANIE UMOWY

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy lub rozwiązania umowy z zachowaniem 7 dniowego okresu wypowiedzenia, gdy Wykonawca rażąco zaniedbuje, nie wykonuje lub nienależyte wykonuje obowiązki wynikające z umowy.
  2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia lub rozwiązania umowy jeżeli Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy, albo nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie.
  3. Odstąpienie lub rozwiązanie umowy wymaga formy pisemnej papierowej.
-

### § 13

#### ZMIANY W UMOWIE

1. Zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i mogą być dopuszczalne tylko w granicach art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Zamawiający dopuszcza zmianę niniejszej umowy w zakresie:
  - 1) zmiany gramatur poszczególnych pozycji przedmiotu zamówienia lub zmiana dostarczanego produktu na inny - w przypadku wycofania tego produktu z obrotu na rynku lub zaprzestania jego produkcji, pod warunkiem zaproponowania produktu równoważnego, z zastrzeżeniem niezmienności cen jednostkowych (w przypadku zwiększenia gramatur/opakowań) lub ich stosunkowemu obniżeniu (w przypadku zmniejszenia gramatur/opakowań),
  - 2) wstrzymania lub zakończenia produkcji towarów będących przedmiotem umowy, możliwość dostarczania odpowiedników towarów objętych umową, o parametrach nie gorszych niż towary objęte ofertą, przy zachowaniu ceny ofertowej dla danego towaru,
  - 3) zmian w wykazach adresowych (dodanie lub odjęcie adresu dostawy), z zastrzeżeniem, że maksymalna wartość przedmiotu umowy pozostanie bez zmian,
  - 4) zmiany środka transportu przy pomocy którego Wykonawca będzie realizował zamówienie - w przypadku, gdy Wykonawca nie będzie korzystać przy wykonywaniu zamówienia ze środka transportu do umowy (np. gdy ulegnie awarii lub w przypadku utraty decyzji lub opinii lub zaświadczeń) obowiązany jest wskazać inny środek transportu przystosowany do przewozu środków spożywczych posiadający wymagane decyzje lub opinie lub zaświadczenia wydane przez Państwową Inspekcję Sanitarną lub Inspekcję Weterynaryjną i przedstawi je Zamawiającemu w postaci ich kserokopii.
  - 5) terminu wykonania przedmiotu umowy w przypadku wystąpienia nadzwyczajnych okoliczności niezależnych od stron, stanowiących obiektywną przeszkodę w wykonywaniu przedmiotu umowy w terminie - o okres trwania przeszkody,
  - 6) zmiany zapisów umowy w zakresie stanu zagrożenia epidemicznego lub stanu epidemii ogłoszonego z powodu COVID-19 i innych chorób zakaźnych oraz wywołanymi nimi sytuacjami kryzysowymi.  
Strony zobowiązują się niezwłocznie wzajemnie informować o wpływie okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19 na należyte wykonanie umowy, o ile wpływ wystąpił lub może wystąpić,
  - 7) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości asortymentu niż ilości określone w Formularzu asortymentowo - cenowym dla poszczególnych pozycji lub rezygnacji z niektórymi pozycjami, których wartość nie przekroczy 20% wartości pierwotnej umowy w wyniku czego wynagrodzenie ulegnie zmianie proporcjonalnie do ilości zamówionego towaru.
3. Dopuszczalne są również zmiany umowy bez przeprowadzenia nowego postępowania o udzielenie zamówienia, których łączna wartość jest niższa niż 10% wartości pierwotnej umowy, a zmiany te nie powodują zmiany ogólnego charakteru umowy.
4. Nie stanowi zmiany umowy:
  - 1) zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy,
  - 2) zmiany danych teleadresowych, zmiany osób wskazanych do kontaktów między Stronami.

### § 14

#### WARUNKI DOSTAWY

1. Koszty transportu towaru i ubezpieczenia towaru w transporcie poniesie Wykonawca.
2. Artykuły będące przedmiotem zamówienia będą dostarczone transportem Wykonawcy, zgodnie z obowiązującymi przepisami, na jego koszt, do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego i przekazywane bezpośrednio osobom upoważnionym. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru bez opieki lub przekazywania osobom nieupoważnionym.

### § 15

#### POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Specyfikacja Warunków Zamówienia (SWZ) oraz Oferta Wykonawcy stanowią integralną część przedmiotowej umowy.
2. Wszelkie spory związane z wykonaniem umowy będzie rozstrzygał Sąd właściwy miejscowo do siedziby Zamawiającego.

3. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego z zastrzeżeniem przepisów art. 454-455 w ustawie z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.
4. Umowa została sporządzona w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z czego 2 egzemplarze dla Zamawiającego, a 1 egzemplarz dla Wykonawcy.

**ZAŁĄCZNIKI:**

1. Formularz oferty- załącznik nr 1

2. Formularz asortymentowo-cenowy – załącznik nr 2

3. Wykaz obiektów Zamawiającego wraz z danymi kontaktowymi – załącznik nr 3

**WYKONAWCA:**

**ZAMAWIAJĄCY :**



## Wykaz obiektów Zamawiającego wraz z danymi kontaktowymi

LP	Nazwa / adres	/adres e-mail/telefon
1	Żłobek nr 1 ul. Lwowska 20, Wrocław	Pani Anna Nowik zlobek1@wzz.wroc.pl tel. 71 718-62-01
2	Żłobek nr 2 ul. Zemska 33, Wrocław	Pani Anna Kmieć zlobek2@wzz.wroc.pl telefon: 71 718-62-02
3	Żłobek nr 3 ul. Białowieska 27, Wrocław	Pani Ewa Karczyńska zlobek3@wzz.wroc.pl telefon: 71 718-62-03
4	Żłobek nr 4 ul. Kłodnicka 25, Wrocław	Pani Anna Grzegorzewska zlobek4@wzz.wroc.pl telefon: 71 365-03-04
5	Żłobek nr 5 ul. Dokerska 5, Wrocław + Filia Żłobka nr 5 ul. K i M Barskich 45Wrocław	Pani Anna Bojarczak zlobek5@wzz.wroc.pl telefon 71 718-62-05 (zamówienia dokonywane dla żłobka nr 5 i filii żłobka nr 5)
6	Żłobek nr 6 ul. Krowia 1, Wrocław	remont
7	Żłobek nr 7 ul. Drukarska 9, Wrocław	Pani Beata Sygulska zlobek7@wzz.wroc.pl telefon: 71 718-62-07
8	Żłobek nr 8 ul. Sądowa 6, Wrocław	Pani Aleksandra Sitarska zlobek8@wzz.wroc.pl telefon: 71 718-62-08
9	Żłobek nr 9 i Żłobek nr 10 ul. Wrońskiego 13 d, Wrocław ul. H. Brodatego 17, Wrocław	Pani Sylwia Dytrych zlobek10@wzz.wroc.pl telefon: 71 718-62-10 (zamówienia dokonywane dla żłobka nr 9 i nr 10)
10	Żłobek nr 11 ul. Hubska 39, Wrocław	Krystyna Bojarczak -Nowak zlobek11@wzz.wroc.pl telefon: 71 718-62-11
11	Żłobek nr 12 ul. Jugosłowiańska 85a, Wrocław	Pani Natalian Haligowska zlobek12@wzz.wroc.pl telefon: 71 718-62-12
12	Żłobek nr 13 ul. Wieczysta 107, Wrocław	Pani Małgorzata Szpak zlobek13@wzz.wroc.pl telefon: 71 365-03-13
13	Żłobek nr 14 ul. Mulicka 4c, Wrocław	Pani Hanna Górniak zlobek14@wzz.wroc.pl telefon: 71 718-62-14 Koordynator umowy Pani Anna Motak anna.motak@wzz.wroc.pl
14	Żłobek nr 15 ul. Łukowa 37, Wrocław	Pani Jolanta Mikoś, zlobek15@wzz.wroc.pl telefon: 71 718-62-15