

Znak sprawy: ZO/06/2023

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zakup i sukcesywna dostawa warzyw i owoców do Domu Pomocy Społecznej „JUNIOR” w Miłkowie

Zamawiający :

Powiat Karkonoski, ul. Kochanowskiego 10, 58-500 Jelenia Góra

NIP 611-250-35-48

Dom Pomocy Społecznej „JUNIOR” w Miłkowie, ul. Lipowa 18, 58-535 Miłków

tel. (75) 76-10-227

Ogłoszenie o zamówieniu zamieszczono na stronie internetowej Zamawiającego

<http://dpsjunior.pl>

Dom Pomocy Społecznej „JUNIOR” w Miłkowie zaprasza do złożenia ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego o wartości netto, która jest niższa niż 130 000,00 PLN, do którego zgodnie z 2 ust. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U. z 2019 poz.2019 z póź. zmianami) nie stosuje się przepisów tej ustawy .

Przedmiot zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest Zakup i sukcesywna dostawa warzyw i owoców do Domu Pomocy Społecznej „JUNIOR” w Miłkowie

Dostawa odbywać się będzie w zależności od potrzeb bieżących Zamawiającego. Towar musi być dostarczony do 3 dni od złożenia zamówienia. Średnia częstotliwość dostawy – codziennie od poniedziałku do soboty z wyłączeniem niedziel i świąt, w godzinach od 6:00 do 7:30.

Szczegółowy wykaz ilościowy, asortymentowy oraz jakościowy stanowi załącznik do niniejszego ogłoszenia.

I. Ogólne warunki zamówienia

Opis wymagań :

1. Nazwy własne podane w formularzu cenowym, który stanowi załącznik do zapytania ofertowego należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyżej jakości. Nazwa takiego produktu musi znaleźć się w ofercie. Poszczególne dostawy będą realizowane sukcesywnie w okresie trwania umowy.
2. Podane w formularzach cenowych ilości danego rodzaju asortymentu mają charakter szacunkowy i nie stanowią ze strony Zamawiającego zobowiązania do nabycia w podanych ilościach. Zamawiający zastrzega ,że rzeczywista ilość kupna każdego rodzaju artykułów będą wynikać z aktualnych potrzeb Zamawiającego i mogą odbiegać od ilości podanych w formularzach. Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie za ewentualne zmniejszenie ilości zakupywanego asortymentu.
3. W przypadku konieczności kupna przez Zamawiającego asortymentu nie ujętego w formularzach cenowych podstawą rozliczeń będą ceny aktualnego cennika Wykonawcy dostarczonego w formie pisemnej Zamawiającemu.
4. Oferowane produkty żywnościowe muszą spełniać parametry jakościowe dla danego asortymentu przez PN i spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP oraz posiadać oznaczony odpowiedni dla danego asortymentu termin ważności zapewniającej jego bezpieczne spożycie. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
5. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP. Dostarczony asortyment dotyczący mięsa i wyrobów wędliniarskich , ryb oraz ich przetworów, mleko i przetwory mleczne, jaja konsumpcyjne powinny posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
6. Dostarczona żywność musi posiadać termin przydatności do spożycia , określony przez producenta odpowiednio długi pozwalający na swobodne wykorzystanie produktu (surowca) przez Zamawiającego w ramach realizacji wdrożenia systemu HACCP, opartego na aktualnych aktach

prawnych Ustawy o bezp. Żywności i Żywienia 2006r.Dz.U.2006r. Nr 171 poz.1225, Dyrektywa 2000/13/WE z dnia 20.03.2000r. Dostarczone artykuły spożywcze muszą odpowiadać wymogom określonym w ustawie z dnia 25.08.2006r. O bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2020 poz. 2021) i innych obowiązujących przepisach w tym zakresie.

7. Przedmiot zamówienia musi być dostarczony odpowiednim środkiem transportu spełniającym wymagania sanitarne, w opakowaniach gwarantujących transport i magazynowanie. Wykonawca przekazuje art. spożywcze osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej oraz jakościowej w umówionych godzinach. Nie dopuszcza się pozostawienia art. spożywczych przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym.

8. W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej Zamawiający odmówi przyjęcia i zgłosi niezwłocznie reklamację osobiście lub telefonicznie w dniu dostawy.

9. Wykonawca zobowiązuje się odebrać lub wymienić art. spożywcze niespełniające wymagań jakościowych na wolne od wad w ciągu 12 godzin od dnia jego zgłoszenia i na własny koszt.

10. Wykonawca będzie dostarczał sukcesywne artykuły na własny koszt do Domu Pomocy Społecznej „JUNIOR” w Miłkowie, ul. Lipowa 18, 58-535 Miłków

11. Zamówienie będzie składane telefonicznie lub mailem, przy czym dostawa musi być realizowana zgodnie z terminem dostawy dla poszczególnych zadań w dni robocze od daty złożenia zamówienia .

12. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom.

II. Termin realizacji przedmiotu zamówienia :

Dostawy będą realizowane w okresie **20.04.2024r.do 20.04.2025r.**

III. Okres gwarancji :

Okres gwarancji zgodny z terminem producenta dla danego rodzaju asortymentu

IV. Miejsce i termin złożenia oferty :

Wykonawca składa ofertę listownie lub osobiście, na wyznaczonym przez Zamawiającego formularzu, w zamkniętych kopertach na adres: Dom Pomocy Społecznej „JUNIOR” w Miłkowie, ul. Lipowa 18, 58-535 Miłków, z dopiskiem na kopercie dane oferenta oraz **Oferta na zakup warzyw i owoców** nie otwierać przed dniem **11.04.2024**. Oferty należy składać w sekretariacie Domu do dnia **11.04.2024. godz. 09:00**. Oferty można składać także drogą elektroniczną na adres email: przetargi@dpsjunior.pl w taki sposób, aby nie było możliwe odczytanie ceny oferty po zaznaczeniu lub kliknięciu wiadomości w skrzynce odbiorczej. Oferta powinna być zatem odpowiednio przygotowana, np. spakowana w odpowiednim formacie .7z lub .zip. Oferty złożone mailem, faxem lub w inny sposób umożliwiającą zapoznanie się z ofertą cenową przed zakończeniem wyznaczonego terminu składania ofert, nie będą rozpatrywane.

V. Termin otwarcia ofert :

Otwarcie ofert nastąpi w dniu **11.04.2024. o godzinie 09:15** w siedzibie Zamawiającego.

VI. Warunki płatności :

Rozliczenie nastąpi przelewem z konta Zamawiającego , na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę w terminie 30 dni od daty dostarczenia prawidłowej faktury. Za termin dokonania uważa się datę obciążenia rachunku Zamawiającego.

VII. Sposób przygotowania oferty :

1. Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej w języku polskim oraz musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.

2. Oferta, która będzie przesłana drogą elektroniczną powinna być przygotowana w taki sposób, aby nie było możliwe odczytanie ceny oferty po zaznaczeniu lub kliknięciu wiadomości w skrzynce odbiorczej. Oferta powinna być zatem spakowana w odpowiednim formacie .7z lub .zip.

3. Zamawiający wymaga aby wszystkie pozycje w załącznikach zapytania ofertowego były wypełnione. Nie wypełnienie pozycji spowoduje odrzucenie oferty.

4. Wszelkie poprawki w ofercie winny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby uprawnionej.

5. Zabrania się modyfikacji formularza cenowego poprzez zmianę lub dopisywanie nieujętych pozycji.

6. Wykonawca ponosi koszty sporządzenia oferty.
7. Zamawiający odrzuci ofertę która nie spełnia wymagań określonych w zapytaniu ofertowym.
8. Zamawiający w toku badania i oceny może wezwać Wykonawców do złożenia wyjaśnień dotyczących ofert, a w przypadku niekompletności ofert w zakresie wymaganych dokumentów, Zamawiający wezwie do ich uzupełnienia w wyznaczonym terminie.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji ilościowych w dniu dostarczenia towaru przez Wykonawcę.
10. Zamawiający będzie miał prawo żądać wyjaśnień od Wykonawców, których oferty będą zawierać rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
11. Zamawiający poprawi w treści oferty oczywiste omyłki rachunkowe i pisarskie.
12. Oferty składane po wyznaczonym terminie, nie będą rozpatrywane.
13. Po terminie składania ofert, oferty w zamkniętych kopertach, niezwłocznie przekazane zostaną pracownikowi odpowiedzialnemu za realizację zadania. Oferty, które nadejdą pocztą w kopertach lub opakowaniach naruszonych lub nie zaklejonych nie będą rozpatrywane.
14. Oferta może być dostarczona osobiście przez Wykonawcę do siedziby Zamawiającego lub przesłana pocztą na adres Zamawiającego pod warunkiem, że zostanie ona dostarczona przed upływem wyznaczonego terminu składania ofert. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za oferty przesłane pocztą lub drogą elektroniczną.
15. Wyniki i wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony na stronie internetowej pod adresem <http://dpsjunior.pl>
16. Wybór najkorzystniejszej oferty jest ostateczny i nie podlega procedurze odwoławczej.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany warunków Zapytania ofertowego bez podania przyczyny.
18. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść zapytania ofertowego. Dokonaną zmianę zapytania ofertowego Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano zapytania ofertowe i zamieszcza na stronie internetowej Zamawiającego.
19. Zamawiający może w każdej chwili unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia bez podania przyczyny.

VIII. Warunki udziału w postępowaniu :

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy którzy mogą dostarczyć artykuły zgodnie z wykazem stanowiącym Załącznik do zapytania ofertowego .
2. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy którzy posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień
3. Termin ważności oferty wynosi 30 dni. Bieg terminu ważności oferty rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

IX. Warunki wykluczenia :

Zamówienie nie może zostać udzielone podmiotowi powiązanemu osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Załącznik nr 2

1) Z postępowania wyklucza się:

- a. wykonawcę wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U z 15.04.2022 poz.835)
- b. wykonawcę którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie

przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U z 15.04.2022 poz.835)

c. wykonawcę którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U z 15.04.2022 poz.835)

X. Opis sposobu obliczenia ceny :

1. Wykonawca uwzględniając warunki określone w niniejszym zapytaniu ofertowym powinien ująć wszystkie koszty niezbędne do prawidłowej i rzetelnej realizacji przedmiotu zamówienia związane z jego realizacją, jak i ewentualne ryzyko ekonomiczne wynikające z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, cło, koszt dostawy, jej przeładunku oraz ewentualne upusty lub rabaty stosowane przez Wykonawcę .
2. Wykonawca jest zobowiązany do wypełnienia Załączników oferty cenowej oraz podania w nim łącznej wartości brutto cyfrowo i słownie (wraz podatkiem VAT) za dostawę artykułów.
3. Cena musi być wyrażona w złotych polskich, liczbowo, niezależnie od wchodzących w jej skład elementów. Dodatkowo wartość każdego zadania cyfrowo i słownie należy podać w Formularzu ofertowym.
4. Cena podana przez Wykonawcę w ofercie będzie wiążąca przez okres realizacji umowy i nie będzie podlegała zmianie z zastrzeżeniem zmiany stawki podatku od towarów i usług (VAT), wynikających ze zmiany przepisów prawa. Rozliczenie między Zamawiającym a Wykonawcą będą rozliczane wyłączone z walucie PLN.

XI. Opis kryteriów , którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów, oceny ofert .

• Przy dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami i ich znaczeniem :

• Cena : 100% (C)

Zastosowane wzory do obliczenia punktowego w Kryterium Cena (C) :

Kryterium „ najniższa cena” będzie rozpatrywane na podstawie wartości brutto z podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym

Liczba punktów w tym kryterium zostanie obliczona na podstawie poniższego wzoru :

C_n

$C = \frac{C_n}{C_o} \times 100$ pkt. gdzie :

C – Cena brutto oferty

C_o Cn -cena brutto oferty najtańszej

C_o - cena brutto oferty ocenianej

Punkty dla badanej oferty zostaną przeliczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który spełni wszystkie warunki postawione w niniejszej zapytaniu ofertowym i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru /najniższa cena /.

Uwaga ! Wszystkie kwoty wskazane w formularzu oferty należy podać w zaokrągleniu do pełnych groszy (do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z zasadą , że końcówki poniżej 0,5 groszy pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.

• W przypadku jeżeli Wykonawca ,którego oferta zostanie wybrana nie podpisze umowy w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, Zamawiający będzie uprawniony do wyboru oferty najkorzystniejszej spośród pozostałych złożonych ofert.

• Zamawiający nie wymaga wadium.

• Kompletna oferta na całe zadanie lub wybraną część musi zawierać :

1. Formularz zapytania cenowego

2. Formularz Ofertowy załącznik nr 1,
3. Oświadczenie wykonawcy o spełnieniu warunków postępowania oraz brak podstaw do wykluczenia z postępowania oraz o braku powiązań kapitałowych i osobowych z zamawiającym załącznik nr 2.
4. Załącznik nr 3 - obowiązek informacyjny wynikający z art.13 RODO w przypadku zbierania danych osobowych od osoby fizycznej, której dane dotyczą, w celu związanych z postępowaniem o udzielenie zamówienia,

Załączniki :

- Formularz cenowy – załącznik,
- Formularz ofertowy - załącznik nr 1,
- Oświadczenie Wykonawcy -załącznik nr 2,
- Oświadczenie RODO-załącznik nr 3,

Klauzula informacyjna z art 13 RODO

Zgodnie z art. 13 ust.1i2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. W sprawie ochrony osób fizycznych z 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 119z 04.05.2016,str1) dalej RODO, informuję ,że :

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dom Pomocy Społecznej „JUNIOR” w Miłkowie, ul. Lipowa 18, 58-535 Miłków, tel. 757610227, e-mail: sekretariat@dpsjunior.pl
 - Wyznaczyliśmy w DPS Inspektora Ochrony Danych, z którym można się skontaktować w sprawach ochrony swoich danych osobowych: pod numerem telefonu 757610227, mailowo na adres: iod@dpsjunior.pl lub pisemnie na adres naszej siedziby;
 - Pani/Pan dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art.6 ust. 1 lit. c RODO w celu z postępowaniem o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego prowadzonym w trybie zaproszenia do złożenia oferty,
 - odbiorcami Pani /Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art.8 oraz art96 ust.3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.-Prawo zamówień publicznych (Dz.U. Z 2018r.poz.1986), dalej PZP;
 - Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art 97 ust.1 ustawy PZP przez okres 4 od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia ,a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy, lub czas wynikających z umowy o dofinansowanie;
 - obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP związanych z udziałem w postępowaniu zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP;
 - w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art.22 RODO;
 - 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 ogranicza 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/Pana, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
 - 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 których mowa art.20 RODO;
 - prawo sprzeciwu na podstawie art 21 RODO, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art.6 ust.1lit.c RODO.
- *Wyjaśnienie : informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu powtarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.
- **Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawa PZP oraz nie może naruszać integracji protokołu oraz jego załączników .
- ***Wyjaśnienie : prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

Zatwierdził :

Dyrektor Domu Pomocy Społecznej

Nazwa Wykonawcy :
Adres :
Tel./Fax :
Email :

FORMULARZ OFERTOWY

Składam/y ofertę zgodnie z wymogami opisem zawartym w formularzu zapytania cenowego.

Cena oferty na produkty zgodne z formularzem cenowym stanowiącym załącznik

łącznie wartość brutto :zł

(słownie wartość brutto :zł)

1. Oświadczamy, że cały zakres objęty przedmiotem zamówienia wykonamy w terminie **20.04.2024r.do 20.04.2025r.**
2. Oświadczam , że zapoznałem się z treścią w tym z opisem przedmiotu zamówienia i akceptujemy bez zastrzeżeń i ograniczeń .
3. Uzyskałem konieczne informacje do przygotowania oferty .
4. Udzielenie okresu gwarancji zgodnie z treścią zapytania ofertowego.
- 5.Zadeklarowana cena zawiera podatek VAT w należnej stawce i stanowi wynagrodzenia ryczałtowe .
6. Oświadczamy że przyjmujemy 30 dniowy termin płatności faktury, licząc od daty jej otrzymania przez Zamawiającego.

....., dnia

.....
(czytelny podpis osoby zgodnie z zaświadczeniem
o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej
lub imienna pieczęć)

Oświadczenie Wykonawcy

.....
NAZWA WYKONAWCY :
(pieczęćka)

Przystępując do postępowania prowadzonym w trybie zapytania ofertowego, niniejszym oświadczam, że spełniłem warunki określone w zapytaniu ofertowym dotyczące :

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania ;
2. posiadania wiedzy i doświadczenie dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami do wykonania zamówienia;
3. znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Oświadczam, że :

1) nie jesteśmy z Zamawiającym powiązani osobowo lub kapitałowo tzn. : nie jestem z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem procedury Wykonawcy a Wykonawcą, powiązany przez :

- a. uczestniczenie w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej ;
- b. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji ;
- c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d. pozostaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
- e. powiązani z Wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnienie wątpliwości co do bezstronności tych osób

.....
(miejscowość ,data i podpis Wykonawcy
lub osoby uprawnionej do reprezentowania)

.....
Nazwa i adres Wykonawcy/pieczątko/

Oświadczenie wymagane od Wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art.3 lub art 14 RODO

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne w art.13 lub art .14 RODO) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

.....dnia

.....
podpis i pieczęć osób uprawnionych
do składania oświadczeń woli w imieniu
Wykonawcy

• rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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 z 04.05.2016,str.1)

*W przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innym niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłącznie stosowanie obowiązku informacyjnego, stosownie do art.13 ust.4 lub art.14 ust.5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie .

Formularz cenowy

Lp.	Asortyment	Kod CPV	Opis	Jm	Ilość zamówienia	Cena jednostkowa brutto	Cena łączna brutto
	1	2	3	4	5	6	7
1	Arbuz	03.22.00.00-9	całe, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie	kg	250		
2	Banany	03.22.21.11-4		kg	1 200		
3	Borówki	03.22.23.10-9		kg	35		
4	Botwinka	03.22.10.00-6		szt.	100		
5	Brokuły	03.22.14.30-9		szt.	100		
6	Brzoskwinie kl. I	03.22.23.32-9	całe, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie, brzoskwinie w tej klasie muszą być dobrej jakości, muszą być charakterystyczne dla danej odmiany, miąższ owoców musi być całkowicie zdrowy, dopuszcza się następujące nieznaczne wady skórki, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu: niewielka wada kształtu, niewielka wada rozwoju, nieznaczne wady wybarwienia, nieznaczne odgniecenia, których łączna powierzchnia nie przekracza 1 cm ² , nieznaczne wady skórki, które nie mogą przekraczać: 1,5 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie, 1 cm ² łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad, wielkość minimalna określona na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego wynosi 51 mm	kg	100		
7	Brzoskwinie „UFO” kl. I	03.22.23.32-9		kg	100		
8	Buraki ćwikłowe	03.22.11.11-7	całe, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od	kg	900		

9	Cebula	03.22.11.13-1	jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie	kg	2 200		
10	Cukinia	03.22.12.50-3		kg.	60		
11	Cytryny kl. I	03.22.22.10-8	całe, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie, barwa żółta, dopuszcza się owoce z zielonym zabarwieniem (ale nie ciemnozielonym), pod warunkiem że spełniają one wymagania minimalne w zakresie zawartości soku, wielkość minimalna określona na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego wynosi 45 mm	kg	200		
12	Czosnek	03.22.10.00-6	całe, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie	szt.	1 100		
13	Dynia olbrzymia	03.22.00.00-9		kg	80		
14	Fasolka szparagowa	03.22.12.12.-5		kg	120		

15	Gruszki kl. I	03.22.23.22-6	całe, zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, gruszki w tej klasie muszą być dobrej jakości, muszą być charakterystyczne dla danej odmiany, miąższ owoców musi być całkowicie zdrowy, nie może być ziarnisty, produkty mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu i jego jakość: niewielka wada kształtu, niewielka wada rozwoju, nieznaczne wady wybarwienia, bardzo niewielkie szorstkie ordzawienia, nieznaczne wady skórki, które nie mogą przekraczać: 2 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie, 1 cm ² łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad, nieznaczne odgniecenia, których powierzchnia nie przekracza 1 cm ² , szypułka może być lekko uszkodzona, wielkość minimalna określona na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego wynosi 55 mm (odmiany wielkoowocowe), 50 mm (pozostałe odmiany) lub 110 g (odmiany wielkoowocowe), 100 g (pozostałe odmiany) w przypadku gdy wielkość owoców określa się na podstawie masy	kg	500		
16	Jabłka kl. I „Lobo”, „Jonagold”, „Shampion”, „McIntosh”	03.22.23.21-9	całe, zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, muszą być dobrej jakości, muszą być charakterystyczne dla danej odmiany, miąższ owoców musi być całkowicie zdrowy, muszą się charakteryzować minimalną powierzchnią wybarwienia charakterystycznego dla danej odmiany, wielkość minimalna określona na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego wynosi 60 mm, lub 90 g, jeśli jest określana na podstawie masy, mogą nie mieć szypulek, pod warunkiem że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona.	kg	200 200 200 200 200		

17	Kapusta biała	03.22.14.10-3	całe, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie	kg	700		
18	Kapusta biała	03.22.14.10-3		szt.	180		
19	Kapusta czerwona	03.22.14.10-3		kg	400		
20	Kapusta czerwona	03.22.14.10-3		szt.	50		
21	Kapusta kiszona	15.33.11.42-4		kg	900		
22	Kapusta pekińska	03.22.14.10-3		kg	350		
23	Kapusta włoska	03.22.14.10-3		kg.	300		
24	Kapusta włoska	03.22.14.10-3		szt.	150		
25	Kalafior	03.22.14.20-6		szt.	300		
26	Koper zielony	03.22.11.00-7		szt.	1 000		
27	Koper do kiszenia	03.22.11.00-7	szt.	20			
28	Mandarynki kl. I	03.22.22.40-7	całe, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie, barwa żółta, dopuszcza się owoce z zielonym zabarwieniem (ale nie ciemnozielonym), pod warunkiem że spełniają one wymagania minimalne w zakresie zawartości soku, wielkość minimalna określona na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego wynosi 45 mm	kg	400		

29	Marchew	03.22.11.12-4	całe, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie	kg	2 800		
30	Nektaryny kl. I	03.22.23.32-9	całe, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie, brzoskwinie w tej klasie muszą być dobrej jakości, muszą być charakterystyczne dla danej odmiany, miąższ owoców musi być całkowicie zdrowy, dopuszcza się następujące nieznaczne wady skórki, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu: niewielka wada kształtu, niewielka wada rozwoju, nieznaczne wady wybarwienia, nieznaczne odgniecenia, których łączna powierzchnia nie przekracza 1 cm ² , nieznaczne wady skórki, które nie mogą przekraczać: 1,5 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie, 1 cm ² łącznej powierzchni w przypadku pozostałych wad, wielkość minimalna określona na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego wynosi 51 mm	kg	250		
31	Ogórki kiszone	15.33.10.00-7	całe, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie	kg	300		
32	Ogórki zielone	03.22.12.70-9	całe, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie	kg	650		

33	Papryka świeża kl. I	03.22.12.30-7	cała, zdrowa; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, o świeżym wyglądzie, jędrna, praktycznie wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki, wolna od szkód wyrządzonych niską temperaturą lub uszkodzeń mrozowych, z szypułką, szypułka musi być równo obcięta, a kielich nienaruszony, wolna od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków; stopień rozwoju oraz stan papryki muszą umożliwiać jej: wytrzymanie transportu i przeładunku oraz dotarcie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia; papryka w tej klasie musi być dobrej jakości, musi być charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego, może jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu i jego jakość: niewielka wada kształtu, niewielkie osrebrzenie lub uszkodzenie spowodowane przez wciornastki, które obejmuje najwyżej 1/3 łącznej powierzchni, nieznaczne wady skórki, takie jak: wgłębienia, zadrapania, zgorzel słoneczna, odgniecenia, które obejmują łącznie najwyżej 2 cm w przypadku wad o podłużnym kształcie oraz 1 cm ² w przypadku innych wad; lub suche pęknięcia powierzchniowe, które obejmują najwyżej 1/8 łącznej powierzchni, lekko uszkodzona szypułka, wielkość określona na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego wynosi 20 mm.	kg	150		
34	Pieczarki	03.22.12.60-6	całe, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie	kg	250		
35	Pietruszka natka	03.22.11.00-7	całe, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie	szt.	900		

36	Pomarańcze kl. I	03.22.22.20-1	całe, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie, barwa żółta, dopuszcza się owoce z zielonym zabarwieniem (ale nie ciemnozielonym), pod warunkiem że spełniają one wymagania minimalne w zakresie zawartości soku, wielkość minimalna określona na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego wynosi 53 mm	kg.	80		
37	Pomidory kl. I	03.22.12.40-0	całe, zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, o świeżym wyglądzie, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków; w przypadku pomidorów na gałązkach szypułki muszą być świeże, zdrowe, czyste i wolne od wszelkich liści i jakichkolwiek widocznych substancji obcych; stopień rozwoju oraz stan pomidorów muszą umożliwiać im: wytrzymanie transportu i przeładunku oraz dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie: pomidory w tej klasie muszą być dobrej jakości, muszą być wystarczająco jędrne i charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego, nie mogą mieć pęknięć i widocznych „zielonych piątek”, mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu i jego jakość: nieznaczna wada kształtu i rozwoju, nieznaczne wady wybarwienia, nieznaczne wady skórki, bardzo nieznaczne odgniecenia; wielkość pomidorów określa się na podstawie średnicy: 10 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu w opakowaniu wynosi poniżej 50 mm; 15 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu w opakowaniu wynosi między 50 a 70 mm; 20 mm, jeśli średnica najmniejszego owocu w opakowaniu wynosi między 70 a 100 mm; nie istnieją żadne ograniczenia różnic w średnicy dla owoców o średnicy równej co najmniej 100 mm.	kg.	700		

38	Por	03.22.11.00-7	całe, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie	kg.	50		
39	Por	03.22.11.00-7		szt.	700		
40	Rabarbar	15.33.21.70-6		kg.	40		
41	Rzepa czarna	03.22.11.14-8		kg	60		
42	Rzodkiewka	03.22.11.00-7		szt.	200		
43	Rzodkiew biała długa	03.22.11.00-7		kg	300		
44	Salata kl. I	03.22.13.20-5	całe, zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste i przycięte, tzn. praktycznie wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża i praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, o świeżym wyglądzie, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, muszą mieć turgor, bez pędów nasiennych, wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, dopuszczalne jest czerwone odbarwienie spowodowane niską temperaturą podczas wzrostu, pod warunkiem że nie ma ono znacznego wpływu na wygląd sałaty, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce odcięcia powinno być czyste, produkty w tej klasie muszą być dobrej jakości, muszą być charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego, ponadto produkt musi być: prawidłowo wykształcony, jędry, biorąc pod uwagę metody uprawy i rodzaj produktu, wolny od uszkodzeń lub miejsc nadpsutych obniżających jego zdatność do spożycia, wolny od uszkodzeń mrozowych	szt.	400		
45	Salata lodowa kl. I	03.22.13.20-5		szt.	200		
46	Seler	03.22.11.00-7	całe, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, w stanie umożliwiającym	kg.	700		
47	Seler zielony	03.22.11.00-7		szt.	80		

48	Szczypiorek	03.22.11.13-1	transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie	szt.	1000		
49	Śliwki	03.22.23.34-3		kg	100		
50	Truskawki kl. I	03.22.23.13-0	całe, nieuszkodzone, zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, o świeżym wyglądzie, ale niemyte, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, z kielichem; kielich i szypułka (jeżeli jest) muszą być świeże i zielone, wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, muszą być wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. Ich stopień rozwoju i stan muszą umożliwiać im: wytrzymanie transportu i przeładunku oraz dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie; truskawki w tej klasie muszą być dobrej jakości, muszą być charakterystyczne dla danej odmiany, muszą być praktycznie wolne od zanieczyszczenia ziemią, mogą jednak posiadać następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu i jego jakość: nieznaczna wada kształtu, niewielka biała powierzchnia, nie większa niż jedna dziesiąta łącznej powierzchni owocu, lekkie powierzchniowe odgniecenia, wielkość minimalna określona na podstawie maksymalnej średnicy przekroju poprzecznego wynosi 18 mm, pochodzenie PL	kg	200		
51	Wiśnie	03.22.23.33-6	całe, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków, wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie	kg	40		
52	Winogrona	03.22.23.41-5		kg	60		
53	Ziemniaki	03.21.21.00-1		kg	26 000		
Razem:							