

Żychlin, 27 listopad 2023 r.

**Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych im Fryderyka Chopina
w Żychlinie**

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

„ Dostawa produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych, wędlin do stołówki szkolnej w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych im Fryderyka Chopina w Żychlinie”.

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie art.2 ust.1 pkt.1
ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych
– zwanej dalej „Ustawą”

1. NAZWA, ADRES I DANE ZAMAWIAJĄCEGO

1.1. Zamawiający:

Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych im Fryderyka Chopina w Żychlinie

ul. Parkowa 2, Żychlin, 62-571 Stare Miasto

NIP: 6651938064

REGON: 000097815

E-mail: zseu@zychlin.edu.pl

Telefon: + 48 63 2442663

Faks: + 48 63 2442553

Strona www: www.zychlin.edu.pl; <https://www.e-bip.org.pl/zseu/>

2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

2.1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa **produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych, wędlin do stołówki szkolnej w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych im Fryderyka Chopina w Żychlinie**”– zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.

1) Przedmiot zamówienia realizowany będzie sukcesywnie, partiami – wg zapotrzebowania Zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 10:00. Maksymalny termin realizacji dostaw sukcesywnych (każdej partii) – do 3 dni roboczych od złożenia zamówienia (pisemnie lub pocztą elektroniczną lub telefonicznie).

2) Zamawiający wymaga dostarczania towaru wolnego od wad. Wykonawca w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego, iż jakość i/lub ilość dostarczonych artykułów jest niezgodna ze złożonym zamówieniem (towar jest wadliwy) zobowiązany jest w czasie do 3 godzin od zgłoszenia przez (pisemnie lub pocztą elektroniczną lub telefonicznie lub osobiście na podstawie spisane go protokołu) do dostarczenia artykułu/ów właściwego/y ch tj. wolnego/y ch od wad.

2.2 Dostawy towarów będą się odbywały od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00-10:00.

a) Dostawy towarów do magazynu Zamawiającego winny być realizowane przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi oraz na koszt i ryzyko Wykonawcy.

b) Dostarczany towar winien odpowiadać Polskim Normom, wędliny wg Polskiej Normy PN-A-82007.

c) W przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę towarów w terminie Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu danego towaru u innego podmiotu i obciążenia Wykonawcy różnicą między ceną zakupu u innego podmiotu, a ceną wynikającą z umowy – w takim przypadku Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia towaru dostarczonego po terminie.

2.3 Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za faktycznie wykonane dostawy. Szczegółowy zakres dostaw wyszczególniony został w załączniku nr od 2 SWZ (Opis przedmiotu zamówienia/Formularz cenowy) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości dostaw w podanych asortymentach, przy czym całkowita wartość zamówienia może być zmniejszona. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zmiany Zamawiającego (domówienie towaru telefonicznie i realizacja w ciągu jednej godziny niezależnie od ilości i kwoty zamówionego towaru oraz możliwości korygowania ilości towaru przy dostawie).

2.4 Zamawiający w asortymencie przedmiotu zamówienia określonego w formularzach cenowych stanowiących załączniki nr 2 do SWZ, wymaga aby:

- a) produkty posiadały nazwę (logo) producenta na opakowaniach zbiorczych oraz na opakowaniach jednostkowych;
- b) produkty były świeże i pierwszej jakości;
- c) produkty były oznakowane widocznym, aktualnym terminem przydatności do spożycia;
- d) produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) zgodnie z polską normą posiadały etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji;
- e) wyroby wędliniarskie powinny być bez skórek wieprzowych, bez mięsa mechanicznie odkostnionego i muszą posiadać nie mniej niż 70% mięsa;
- f) wyroby wędliniarskie wieprzowe nie powinny zawierać mięsa drobiowego;
- g) mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego, nie zawierało okrywy tłuszczowej, ścięgien oraz błon;
- h) mięso i wyroby wędliniarskie mają być świeże. Pakowane próżniowo lub gazowo jedynie na prośbę Zamawiającego;
- i) dostarczane produkty posiadały etykietę produktu – handlowy dokument identyfikacyjny (HDI);

2.5 Wszelkie artykuły żywnościowe wchodzące w skład zamówienia i zaoferowane przez Wykonawcę powinny spełniać ustanowione polskim prawem normy i przepisy dla artykułów żywnościowych oraz spełniać wymogi dotyczące żywienia szkół i przedszkoli zgodnych z wytycznymi Państwowej Inspekcji Sanitarnej (sanepidu) w szczególności:

- a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zmianami).
- b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 ze zm.). (Dz., U z 2019 r. poz. 2178 ze zmianami)
- c) Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- d) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U .z 2016 r. poz.1154)

- e) Rozporządzenie (WE) NR 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008).
- f) Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- g) Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- h) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 ze zm.).

2.6 Jeżeli Wykonawca stwierdzi, że użyte w SWZ i w załącznikach do SWZ normy krajowe lub normy europejskie lub normy międzynarodowe mogą wskazywać na producentów produktów lub źródła ich pochodzenia to Zamawiający dopuszcza w tym zakresie rozwiązania równoważne.

Oznacza to, że parametry techniczne tak wskazanych produktów, określają wymagane przez Zamawiającego minimalne oczekiwania co do jakości produktów, które mają być użyte do wykonania przedmiotu umowy. Ponadto, w każdym przypadku stwierdzenie, że opis czy też cecha opisanego produktu, która może wskazywać na źródło pochodzenia lub producenta to Wykonawca również jest uprawniony do stosowania produktów równoważnych. Dopuszcza się wykazanie tej równoważności normami równoważnymi w stosunku do tych wskazanych w OPZ. Na Wykonawcy spoczywa ciężar wskazania „równoważności”. Przy doborze materiałów równoważnych Wykonawca zobowiązany jest zapewnić również osiągnięcie wskaźników określonych w OPZ.

3. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

3.1. Przedmiot zamówienia należy wykonać w terminie od dnia podpisania umowy **do dnia 30.06.2024 r.**

3.2. Miejsce wykonania: artykuły będą dostarczane do stołówki szkolnej w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych im Fryderyka Chopina w Żychlinie w zależności od potrzeb w ilościach zamawianych telefonicznie przez przedstawiciela szkoły.

4. DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY

4.1. Wykaz dokumentów :

- Formularz ofertowy.

Do przygotowania oferty zaleca się wykorzystanie Formularza ofertowego, którego wzór stanowi **ZAŁĄCZNIK NR 1 do SWZ**. W przypadku, gdy Wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez Zamawiającego wzoru, w treści oferty należy zamieścić wszystkie informacje wymagane w załączonym wzorze Formularza oferty.

- Formularz cenowy.

Do przygotowania oferty zaleca się wykorzystanie Formularza cenowego, którego wzór stanowią **ZAŁĄCZNIK NR 2 SWZ (Opis przedmiotu zamówienia/Formularz cenowy)**. W przypadku, gdy Wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez Zamawiającego wzoru, w treści oferty należy zamieścić wszystkie informacje wymagane w załączonym wzorze Formularza cenowego.

5. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO JEJ TREŚCI:

Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy, określone zostały w projekcie umowy będącej **ZAŁĄCZNIKIEM NR 3 do SWZ**. **Złożenie oferty jest jednoznaczne z akceptacją załączonego projektu umowy.**

6. INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KOMUNIKOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI.

6.1. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w tym oferta, wszelkie wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane są w przy użyciu:

poczty elektronicznej (email): **zseu@zychlin.edu.pl**

6.2. Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami:

Jolanta Grzemska, tel. + 48 63 244 26 63, w godz. 8:00 – 15:00, faks: + 48 63 244 25 53, e-mail: zseu@zychlin.edu.pl (od poniedziałku do piątku).

7. SPOSÓB ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT:

7.1. Ofertę należy złożyć w **terminie do dnia 06.12.2023 r. do godziny 10.00**

8. TERMIN OTWARCIA OFERT:

8.1. Otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, tj. **w dniu 06.12.2023 r. o godz. 11.00**, nie później jednak niż następnego dnia po dniu, w którym upłynął termin składania ofert.

8.2. W przypadku awarii systemu teleinformatycznego, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.

8.3. Zamawiający, niezwłocznie po zawarciu umowy z wykonawcą umieści na stronie internetowej informację – podając nazwę wybranej firmy oraz kwotę na którą została zawarta umowa

9. SPOSÓB OBLICZENIA CENY:

9.1. W ofercie należy podać cenę netto i brutto realizacji zamówienia.

9.2 Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz projektowanymi postanowieniami umowy określonymi w niniejszej SWZ.

9.3 Cena podana na Formularzu Ofertowym jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

9.4. Cena oferty (i wszystkie jej składniki stanowiące podstawę do wzajemnych rozliczeń Wykonawcy z Zamawiającym) powinna być wyrażona w polskich złotych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z zasadami matematycznymi.

9.5. Nie dopuszcza się zaokrągleń poprzez odrzucenie miejsc po przecinku.

9.6. Cena powinna być podana cyfrowo.

9.7 Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert. **W ofercie należy przyjąć podatek VAT w wysokości zgodnej z obowiązującymi przepisami prawa na dane produkty.**

10. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW, I SPOSOBU OCENY OFERT:

10.1. Zamawiający będzie oceniał oferty według następującego kryterium:

Liczba punktów dla każdej oferty zostanie wyliczona według poniższego wzoru:

$$C = \frac{C \text{ min.}}{C \text{ bad.}} \times 100 \text{ pkt} \times 100\% \qquad 1\% - 1 \text{ punkt}$$

gdzie:

C – liczba punktów oferty badanej

C min. – cena najniższa brutto spośród wszystkich ofert niepodlegających odrzuceniu

C bad. – cena oferty badanej brutto

UWAGA!

Zamawiający przyjmie, termin płatności faktur wystawionych przez Wykonawcę wynosi 14 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury.

10.2. Oferta złożona przez wykonawcę może otrzymać maksymalnie 100 pkt.

10.3. Zamawiający dokona oceny ofert, obliczając wartość punktów z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

11. INNE

11.1 Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia 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 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Zespołu Szkół Ekonomiczno – Usługowych im. Fryderyka Chopina z siedzibą w Żychlinie, ul. Parkowa 2, 62 – 571 Stare Miasto, tel. 63 244 25 53, e- mail: zseu@zychlin.edu.pl;

- a) inspektorem ochrony danych osobowych jest Magdalena Trzcńska, e – mail: iod@zychlin.edu.pl , tel. 63 244 25 63;
- b) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia
- c) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz 74 Ustawy z dnia 11 września 2019 r.– Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019r. poz. 2019 ze zm.)
- d) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 Ustawy z dnia 11 września 2019 r.– Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019r. poz. 2019 ze zm.) przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.
- e) W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
- f) Posiada Pani/Pan:
 - 1) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - 2) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy
 - 3) 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 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);
 - 4) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- g) nie przysługuje Pani/Panu:
 - 1) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

- 2) 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.
- 3) 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.

Dyrektor
Zespołu Szkół Ekonomiczno-Usługowych
im. Fryderyka Chopina
.....mgr inż. Anna Marczak - Gaj.....

Kierownik Zamawiającego

ZAŁĄCZNIKI

1. Formularz oferty – załącznik nr 1.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 2.
3. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy– załącznik nr 3.

Nazwa firmy (wykonawcy):

Adres wykonawcy:

.....

NIP:REGON:KRS:

.....

numer telefonu ; adres e-mail wykonawcy

FORMULARZ OFERTOWY

Nawiązując do zaproszenia do złożenia oferty na „ **Dostawę produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych, wędlin do stołówki szkolnej w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych im Fryderyka Chopina w Żychlinie**”.

Oferuję/emy wykonanie przedmiotu zamówienia na następujących zasadach:

oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia na następujących zasadach:

Nazwa zamówienia: **Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne, wędliny**

Cena za wykonanie podstawowego przedmiotu zamówienia: zł brutto

słownie złotych brutto:/100

Zakres dostaw przewidzianych do wykonania jest określony w Załączniku 2 (Opis przedmiotu zamówienia/Formularz cenowy) sporządzonym zgodnie z wzorem stanowiącym Załącznik 2 załączonym do niniejszej oferty.

8. Oświadczamy, że zawarte w SWZ projektowane postanowienia umowy, zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się, w przypadku wybrania naszej oferty, do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

....., data

.....
/podpis osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy

UMOWA NR ZSEU.....2024

zawarta w dniu w Żychlinie pomiędzy
Nabywcą: Powiatem Konińskim, Aleje 1 Maja 9, 62-510 Konin, NIP: 6652906178;
Odbiorcą: Zespołem Szkół Ekonomiczno-Usługowych im Fryderyka Chopina w Żychlinie
z siedzibą w Żychlinie, ul. Parkowa 2, 62-571 Stare Miasto,
e-mail: zseu@zychlin.edu.pl, telefon: 48 63 2442663, faks: 48 63 2442553
zwanym dalej Zamawiającym reprezentowanym przez
Annę Matczak-Gaj – Dyrektora Zespołu Szkół Ekonomiczno-Usługowych im. Fryderyka
Chopina w Żychlinie
a
.....,
.....,
zwaną/zwanym dalej Sprzedawcą.

zawarta została umowa
o następującej treści:

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest sprzedaż wraz dostarczeniem do Kupującego, w okresie od dnia podpisania umowy do 30.06.2024 r., **produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych, wędlin**, zwanych dalej „artykułami”, określonych w załączniku nr 2.
2. W ramach zamówienia Kupujący zobowiązuje się do kupna artykułów określonych rodzajowo i ilościowo w załączniku nr 2 .
3. Kupujący może dokonywać zmian w zakresie rodzaju zamawianych artykułów. Zmiany mogą polegać na zwiększeniu lub zmniejszeniu ilości i wartości danego rodzaju artykułów kosztem odpowiednio zmniejszenia lub zwiększenia ilości i wartości innych rodzajów artykułów. Zmiany nie mogą przekroczyć **40%** ilości i wartości poszczególnych rodzajów artykułów oraz nie mogą spowodować zwiększenia ceny Sprzedawcy.
4. Kupujący zastrzega sobie prawo niewykorzystania całej ceny, o której mowa w § 4 ust. 1. Sprzedający w takim przypadku nie będzie dochodził od Kupującego z tego tytułu żadnych roszczeń, przy czym Kupujący gwarantuje realizację dostaw stanowiących przedmiot umowy, na poziomie nie niższym niż **60%** ceny określonej w § 4 ust. 1.

§ 2

Zamawianie i dostarczanie przedmiotu umowy

1. Artykuły będą zamawiane przez wyznaczonych przedstawicieli Kupującego na podstawie zgłoszenia przekazanego pisemnie lub poczta elektroniczną lub telefonicznie.
2. Zamówienie powinno określać rodzaj (nazwę) i ilość zamawianych artykułów,
3. Sprzedawca zobowiązuje się dostarczać artykuły po cenach jednostkowych podanych w załączniku nr 2 .
4. Sprzedawca zobowiązuje się dostarczać **do stołówki szkolnej w Zespole Szkół Ekonomiczno-Uslugowych im Fryderyka Chopina w Żychlinie** artykuły w dni robocze w godzinach **od 8.00 do 10.00 w terminie** 3 dni od złożenia zamówienia. Przez dni robocze należy rozumieć dni od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.
5. Sprzedawca będzie na własny koszt dostarczał i dokonywał wyładunku artykułów do pomieszczeń Kupującego siłami Sprzedającego.
6. Sprzedawca zobowiązany jest na czas transportu zabezpieczyć artykuły w taki sposób, by nie dopuścić do ich uszkodzenia. Za szkody wynikłe w czasie transportu odpowiedzialność ponosi Sprzedawca.
7. Sprzedawca niezwłocznie zawiadamia Kupującego o braku możliwości zrealizowania dostawy w określonym terminie.
8. Środki transportu, którymi będą dostarczane artykuły, powinny spełniać wymogi określone w obowiązujących przepisach prawa.
9. Odbiór artykułów odbywać się będzie na podstawie pisemnego potwierdzenia odbioru.
10. Potwierdzenie odbioru, o którym mowa w ust. 9 powinno zawierać:
 - 1) rodzaj (nazwę) i ilość dostarczonych artykułów,
 - 2) cenę netto, cenę brutto dostarczonych artykułów , podatek VAT.
11. Osobami uprawnionymi do odbioru i zamawiania artykułów ze strony Zamawiającego są:
 - 1) Justyna Grzemska- intendent
 - 2) Magdalena Baranek- kierownik internatu
 - 3) Monika Lingowska - kucharka

§ 3

Jakość przedmiotu umowy

1. Sprzedawca zobowiązuje się, że artykuły muszą być wyprodukowane opakowane i dostarczone zgodnie z obowiązującymi wymaganiami określonymi w przepisach krajowych i unijnych dot. artykułów żywnościowych .

2. Szczegółowe wymagania jakościowe dla poszczególnych artykułów, w tym wymagania w zakresie znakowania i opakowań, terminów przydatności do spożycia, zawiera załącznik nr 2.
3. Dostarczone artykuły muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne data spożycia winna być nie przekraczająca ½ terminu przydatności do spożycia.
4. Kupujący zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnianie warunków sanitarno – epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia. Sprzedający oświadcza, iż niezwłocznie okaże je Kupującemu.

§ 4

Cena i płatność

1. Cena za wykonanie przedmiotu umowy wynosi zł brutto, (słownie zł brutto:), nettozł (słownie zł netto:).
2. Pojedyncze zamówienia dokonywane będą w cenach określonych w załączniku nr 1 do umowy. **Ceny określone w załączniku nr 2 obowiązująć będą przez cały okres obowiązywania umowy i nie mogą ulegać zmianie, z zastrzeżeniem ust. 3 .**
3. Kupujący dopuszcza możliwość zmiany ceny w przypadku zmiany ustawowej stawki podatku VAT w trakcie realizacji umowy - w zakresie dotyczącym niezrealizowanej części przedmiotu umowy cena zostanie zmodyfikowana proporcjonalnie do zmiany stawki podatku VAT oraz innych czynników , które w dniu podpisywania umowy nie są możliwe do przewidzenia .
4. Faktury za artykuły wystawiane będą na nabywcę:
Nabywca: Powiat Koniński, Aleje 1 Maja 9, 62-510 Konin, NIP: 6652906178;
Odbiorca: Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych im Fryderyka Chopina w Żychlinie, ul. Parkowa 2, Żychlin, 62-571 Stare Miasto.
5. Za dostarczone artykuły Kupujący zapłaci w terminie do **14 dni** od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury. Zapłata nastąpi przelewem na rachunek bankowy Sprzedawcy wskazany w fakturze.

§ 5

Kary umowne

1. Sprzedawca zapłaci Kupującemu następujące kary umowne:
 - 1) za zwłokę w dostarczeniu artykułów w terminie, o którym mowa w § 2 ust. 4 – w wysokości 20 % ceny brutto zamawianych artykułów, za każdy dzień zwłoki,

- 2) za odstąpienie przez którąkolwiek ze stron od umowy z przyczyn leżących po stronie Sprzedawcy – w wysokości 10 % ceny brutto, określonej w § 4 ust. 1,

§ 7

Umowne odstąpienie od umowy

1. Kupującemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w ciągu 30 dni od zaistnienia niżej wymienionych okoliczności:
 - 1) w przypadku co najmniej trzykrotnego opóźnienia w dostawie lub trzykrotnego stwierdzenia przez Kupującego, że jakość i/lub ilość zamówionych artykułu/ów jest niezgodna ze złożonym zamówieniem (towar jest wadliwy)
2. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić na piśmie pod rygorem nieważności.

§ 8

Zmiany umowy

1. Wprowadzenie zmian treści umowy wymaga sporządzenia pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający przewiduje zmianę treści umowy w zakresie terminu wykonania przedmiotu umowy o którym mowa w §2 ust 4, ograniczenia zakresu umowy, zmiany ceny za całość przedmiotu zamówienia po rozliczeniu zgodnie z cenami jednostkowymi w złożonych formularzach cenowych. Zmiana jest dopuszczalna w przypadku stanu zagrożenia epidemicznego, stanu epidemii oraz innych zdarzeń spowodowanych epidemią w szczególności w przypadku zawieszenia nauki stacjonarnej w szkole, zamknięcia szkoły, skierowania poszczególnych oddziałów na kwarantannę lub objęcie kwarantanną dzieci korzystających z obiadów a także w przypadku zamknięcia stołówki szkolnej lub braku możliwości realizacji umowy z powodu zdarzeń spowodowanych epidemią lub niemożliwą, w dniu zawierania umowy do przewidzenia, zmianą ilości osób korzystających z wyżywienia w szkolnej stołówce .
3. Każda ze Stron umowy może zawnieioskować o zmianę umowy. W celu dokonania zmiany umowy, jeżeli przepisy prawa nie stanowią inaczej, Strona o to wnioskująca zobowiązana jest do złożenia drugiej Stronie propozycji zmiany w terminie 14 dni od dnia zaistnienia okoliczności będących podstawą zmiany.
4. Wniosek o zmianę umowy, o którym mowa w ust. 3, powinien zawierać co najmniej:
 - 1) zakres proponowanej zmiany,
 - 2) pisemne uzasadnienie potwierdzające, że zostały spełnione okoliczności uzasadniające dokonanie zmiany umowy.

§ 9

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Ewentualne spory wynikłe na tle niniejszej umowy podlegają rozstrzygnięciu sądu właściwego dla Kupującego.
3. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.
5. Umowa zostaje zawarta na czas określony tj. od dnia podpisania umowy **do dnia 30.06.2024 r.**

Kupujący:

Sprzedawca:

„ Dostawa produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych, wędlin do stołówki szkolnej w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych im Fryderyka Chopina w Żychlinie”.

Opis przedmiotu zamówienia/ Formularz cenowy

Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne, wędliny.

Wymagania odnośnie mięsa:

Czystość – mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione,
Konsystencja – jędrna, elastyczna, odkształcająca się,
Smak i zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, niedopuszczalny zapach płciowy lub moczowy,
Barwa – od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej

W momencie dostawy mięso nie może mieć terminu ważności krótszego niż połowa daty ważności przydatności do spożycia
Artykuły spożywcze spełniają wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz.1154).

Lp.	Nazwa artykułu	uwagi	J. m.	Klasa	Ilość	Cena jednostkowa netto	Cena		Cena całkowita brutto(6x8)
							jednostkowa brutto	Cena całkowita netto (poz. 6 x 7)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Łopatka extra bez kości- część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatkki wchodzi tkanka mięsna grubowłókniasta, ; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa.	mięso surowe świeże	kg	1	150				

<p>2</p> <p>Szynka wieprzowa extra bez kości (kulka) - część zasadnicza wieprzowiny-odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłókniasta, miękka i soczysta, produkt obróbiony kulinarnie, odtuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa-ciemnoróżowa, zapach-swoisty,</p> <p>charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja-jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty.</p>	<p>mięso surowe świeże</p>	<p>kg</p>	<p>1</p>	<p>30</p>						
<p>3</p> <p>Karkówka bez kości, część zasadnicza wieprzowiny, tkanka mięsna grubowłókniasta, poprzerasłana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa.</p>	<p>mięso surowe świeże</p>	<p>kg</p>	<p>1</p>	<p>350</p>						
<p>4</p> <p>Schab extra bez kości - część zasadnicza wieprzowiny -odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-łędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach - swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty.</p>	<p>mięso surowe świeże</p>	<p>kg</p>	<p>1</p>	<p>350</p>						
<p>5</p> <p>Schab pieczony- schab wieprzowy, pieczony, min.70% mięsa.</p>	<p>Wędlina świeża, nie plastrowana</p>	<p>kg</p>	<p>1</p>	<p>40</p>						

6	Filet z piersi kurczaka extra, pojedynczy, - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, nie moczony.	mięso surowe świeże	kg	1	700				
7	Szynka gotowana-szynka z mięśni szynki wieprzowej, wędzona, parzona, min.65% mięsa wp.	Wędlina świeża, nie plasterowana	kg	1	100				
8	Szynka tradycyjna-szynka otrzymana z mięśni szynki wieprzowej z delikatną okrywą tłuszczową, parzona, wędzona i sznurowana, min.65% mięsa	Wędlina świeża, nie plasterowana	kg	1	200				
9	Paszet pieczony-wyrób wieprzowo-drobiowy podrobiowy, pieczony, formowany.	Wędlina świeża, nie plasterowana	kg	1	100				
10	Szynka z Indyka-wędka drobiowa, min 70% mięsa,formowana,parzona,konsystencja krucha,ściśła.	Wędlina świeża, nie plasterowana	kg	1	180				
11	Szynka konserwowa wp - szynka wieprzowa,blokowały kształt, parzona, niewędzona, min.50% mięsa wp.	Wędlina świeża, nie plasterowana	kg	1	180				
12	Udko z kurczaka - podobnej wielkości, o wadze ok 150 g. oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla udka z kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi.	mięso surowe świeże	kg	1	700				
13	Kiełbasa typu Wlejska, świeża, min.80% mięsa wieprzowego, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, krucha, delikatna, osłonka ściśle przylegająca dająca się łatwo ściągnąć, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia.	Wędlina świeża, nie plasterowana	kg	1	100				

14	Kiełbasa sucha typu krakowska sucha, do wyprodukowania 100 g produktu użyto nie mniej niż 130 g mięsa wieprzowego, wyrób peklowany, wędzony, pieczony, podsuszany, w osłonce białkowej, batony długości 30-40 cm, Barwa mięsa różowoczerwona do ciemnoczerwonej, powierzchnia batonu równomiernie pomarszczona, struktura farszu jednolita, konsystencja ścisła. Smak i zapach charakterystyczny dla świeżych surowców mięsnych oraz użytych przypraw, z wyczuwalnym aromatem dymu wędzarniczego.	Wędlina świeża, nie plastrowana.	kg	1	100		
15	Korpusy drobiowe świeże, niemrożone i nierozmrażane	surowe, świeże	kg	1	170		
16	Żeberka pasek - tkanka mięsna delikatna, drobnowłókniasta, miękka i soczysta, produkt obrabiany kulinarnie, odtłuszczony, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa-ciemnoróżowa, zapach - swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty.	surowe, świeże	kg	1	80		
17	Parówki cienkie, świeże, min.80% mięsa wieprzowego, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, krucha, delikatna, osłonka ściśle przylegająca dająca się łatwo ściągnąć, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia.	Wędlina świeża, nie plastrowana	kg	1	180		

Cena całkowita netto razem: (suma cen całkowitych)

Podatek VAT:

Cena całkowita brutto (suma cen całkowitych):

podpis i pieczęć