

**Narodowe Forum Muzyki im. Witolda Lutosławskiego
z siedzibą we Wrocławiu, Pl. Wolności 1, 50-071 Wrocław**

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
(zwana dalej „SWZ”)

dotycząca postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

**„Sukcesywna dostawa napojów, herbat, warzyw, owoców oraz innych produktów
spożywczych w ramach zapotrzebowania do punktów gastronomicznych Narodowego
Forum Muzyki im. W. Lutosławskiego we Wrocławiu”**

prowadzonego w **trybie podstawowym z możliwymi negocjacjami** na podstawie art. 275 pkt 2
ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U. z 2024 r. poz. 1320)
i poniżej równowartości kwoty 221 000,00 EURO.

Znak postępowania: OZP.261.TP12.2025
Wrocław, 28.04.2025 r.

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Narodowe Forum Muzyki im. Witolda Lutosławskiego we Wrocławiu
Pl. Wolności 1, 50-071 Wrocław

tel. 71/715 98 00

mail: przetargi@nfm.wroclaw.pl

godziny pracy: 8.00-16.00 od poniedziałku do piątku

Osobą upoważnioną do kontaktów z Wykonawcami jest:

Pani Oliwia Gołębiowska, w zakresie przedmiotu zamówienia oraz Pan Jędrzej Gajowiak w zakresie procedury.

II. STRONA INTERNETOWA POSTĘPOWANIA

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia:

<https://platformazakupowa.pl/transakcja/1092242>

Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia: ocds-148610-8668bb79-eed6-45e7-bad9-3ae2b8cf5a22

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie poniższego zamówienia publicznego prowadzone będzie w trybie **podstawowym z możliwymi negocjacjami** zgodnie z art. 275 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) , zwaną dalej „ustawą Pzp” w procedurze jak dla wartości zamówienia poniżej równowartości kwoty 221 000,00 euro tj. poniżej kwoty 1 024 799 zł. SWZ składa się z zasadniczej części opisowej i wszystkich tworzących ją załączników.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy produktów żywnościowych na potrzeby Narodowego Forum Muzyki im. Witolda Lutosławskiego.
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych i nie ogranicza liczby części, na które Wykonawca może złożyć ofertę:
 - a) Część 1 – dostawa warzyw i owoców
 Główny kod CPV:
 15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty
 Inne kody:
 03222200-5 Owoce cytrusowe
 15872300-4 Ziola
 03222110-7 Owoce tropikalne
 03222210-8 Cytryny
 03222220-1 Pomarańcze
 03220000-9 Warzywa, owoce i orzechy
 03222313-0 Truskawki
 03222340-8 Winogrona
 03222310-9 Owoc jagody
 03222112-1 Ananasy
 03222118-3 Owoce kiwi
 03222322-6 Gruszki
 03222314-7 Maliny
 - b) Część 2 – dostawa produktów spożywczych różnego rodzaju,
 Główny kod CPV:

15800000-6 Różne produkty spożywcze

Inne kody:

15872000-1 Zioła i przyprawy korzenne

15872400-5 Sól

15830000-5 Cukier i produkty pokrewne

15841000-5 Kakao

15871260-4 Sosy

15842100-3 Czekolada

15500000-3 Produkty mleczarskie

15511210-8 Mleko UHT

15512900-9 Bita śmietana

15980000-1 Napoje bezalkoholowe

15831600-8 Miód

03222400-7 Oliwki

15332100-5 Przetworzone owoce

c) Część 3 – dostawa herbat, syropów,

Główny kod CPV:

15860000-4 Kawa, herbata i podobne produkty

Inne kody:

15863100-6 Herbata zielona

15863200-7 Herbata czarna

15864000-2 Produkty z herbaty lub herbaty paragwajskiej (maté)

15864100-3 Herbata w torebkach

15865000-9 Napary ziołowe

15831500-7 Syropy cukrowe

15870000-7 Przyprawy i przyprawy korzenne

15332100-5 Przetworzone owoce

d) Część 4 - dostawa mrożonek,

Główny kod CPV:

15896000-5 Produkty głęboko mrożone

e) Część 5 – dostawa wód, napoi,

Główny kod CPV:

15980000-1 Napoje bezalkoholowe

Inne kody:

15981000-8 Wody mineralne

15320000-7 Soki owocowe i warzywne

15982000-5 Napoje orzeźwiające

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w załączniku nr 1 do SWZ.
4. Zamawiający nie wymaga zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na umowę o pracę osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, gdyż wykonanie tych czynności nie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 §1 ustawy z dn. 26 czerwca 1974 r. Kodeks Pracy (tj. Dz.U. 2023 poz. 1465).

V. NEGOCJACJE

Niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone będzie w trybie podstawowym z możliwymi negocjacjami zgodnie z art. 275 pkt 2 ustawy Pzp.

1. Jeśli Zamawiający, po przeprowadzonej ocenie ofert, zdecyduje się na przeprowadzenie negocjacji w celu ich ulepszenia, to zgodnie z art. 287 ust 3 Pzp, Zamawiający poinformuje równocześnie wszystkich wykonawców, którzy w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu złożyli oferty, o wykonawcach:
 - a) których oferty nie zostały odrzucone, oraz punktacji przyznanej ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łącznej punktacji,
 - b) których oferty zostały odrzucone,– podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
2. Zamawiający w treści zaproszenia do negocjacji, zgodnie z art. 289 ust. 5 Pzp, wskaże miejsce, termin i sposób prowadzenia negocjacji oraz kryteria oceny ofert, w ramach których będą prowadzone negocjacje w celu ulepszenia treści ofert.
3. Podczas negocjacji ofert Zamawiający zapewnia równe traktowanie wszystkich wykonawców. Zamawiający nie udziela informacji w sposób, który mógłby zapewnić niektórym wykonawcom przewagę nad innymi wykonawcami (art. 290 ust. 1 i 2 Pzp).
4. Zgodnie z art. 291 ust. 1 i 3 Pzp, prowadzone negocjacje mają charakter poufny. Żadna ze stron nie może, bez zgody drugiej strony, ujawniać informacji technicznych i handlowych związanych z negocjacjami. Zgoda jest udzielana w odniesieniu do konkretnych informacji i przed ich ujawnieniem.
5. Zgodnie z art. 278 Pzp, negocjacje treści ofert nie mogą prowadzić do zmiany treści SWZ i mogą dotyczyć wyłącznie tych elementów treści ofert, które podlegają ocenie w ramach kryteriów oceny ofert.
6. Zgodnie z art. 293 ust. 1 Pzp, Zamawiający poinformuje równocześnie wszystkich wykonawców, których oferty złożone w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu nie zostały odrzucone, o zakończeniu negocjacji oraz zaprasza ich do składania ofert dodatkowych.
7. Ofertę dodatkową składa się poprzez Platformę zakupową Zamawiającego <https://platformazakupowa.pl/> pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym (art. 63 ust. 2 Pzp).
8. Oferta przestaje wiązać wykonawcę w zakresie, w jakim złoży on ofertę dodatkową zawierającą korzystniejsze propozycje w ramach każdego z kryteriów oceny ofert wskazanych w zaproszeniu do negocjacji.
9. Oferta dodatkowa nie może być mniej korzystna w żadnym z kryteriów oceny ofert wskazanych w zaproszeniu do negocjacji niż oferta złożona w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu.
10. Oferta dodatkowa, która jest mniej korzystna w którymkolwiek z kryteriów oceny ofert wskazanych w zaproszeniu do negocjacji niż oferta złożona w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu, podlega odrzuceniu.

VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Umowa zostanie zawarta na czas określony na okres 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy, z zastrzeżeniem, iż może zostać wydłużona o 12 miesięcy w przypadku nie wykorzystania kwoty maksymalnej (tj. ceny oferty najkorzystniejszej złożonej przez Wykonawcę, z którym

Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego).

VII. INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH

Zamawiający nie przewiduje przedmiotowych środków dowodowych.

VIII. PODSTAWY WYKLUCZENIA

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie przepisów j.n.

1. Zamawiający wyklucza Wykonawcę w przypadku wystąpienia przesłanek, o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.
2. Zamawiający przewiduje wykluczenie Wykonawcy na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 - 10 ustawy Pzp.
3. Z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się również:
 - a) wykonawcę wskazanego w art. 5k ust. 1 Rozporządzenia Rady (UE) 2022/576 z dnia 8 kwietnia 2022 r. w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111/1 z 8.04.2022 r.), tj:
 - lit. a) obywateli rosyjskich lub osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji;
 - lit. b) osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a) niniejszego punktu; lub
 - lit. c) osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a) lub b) niniejszego punktu, w tym podwykonawców, dostawców lub podmiotów, na których zdolności polega się w rozumieniu dyrektyw w sprawie zamówień publicznych w przypadku, gdy przypada na nich ponad 10 % wartości zamówienia.
 - b) wykonawcę wskazanego w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 507).) tj:
 - pkt 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu 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;
 - pkt 2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1124 z późn. zm.).) 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;
 - pkt 3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120 i 295) 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.

- 3.1. Wykluczenie następuje na okres trwania okoliczności określonych w pkt 3.
- 3.2. W przypadku wykonawcy wykluczonego na podstawie pkt. 3, zamawiający odrzuca ofertę takiego wykonawcy, nie zaprasza go do złożenia oferty wstępnej, oferty podlegającej negocjacji, oferty dodatkowej, oferty lub oferty ostatecznej, nie zaprasza go do negocjacji, a także nie prowadzi z takim wykonawcą negocjacji, odpowiednio do trybu stosowanego do udzielenia zamówienia publicznego oraz etapu prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
- 3.3. Kontrola udzielania zamówień publicznych w zakresie zgodności z pkt. 3 jest dokonywana zgodnie z art. 596 ustawy Pzp.
- 3.4. Osoba lub podmiot podlegające wykluczeniu na podstawie pkt. 3, które w okresie tego wykluczenia ubiegają się o udzielenie zamówienia publicznego lub biorą udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego podlegają karze pieniężnej.
- 3.5. Przez ubieganie się o udzielenie zamówienia publicznego rozumie się złożenie oferty.
- 3.6. Karę pieniężną, o której mowa w pkt 3.4. nakłada Prezes Urzędu Zamówień Publicznych, w drodze decyzji, w wysokości do 20 000 000 zł.
- 3.7. Zamawiający przeprowadzi weryfikację braku zaistnienia powyższej podstawy wykluczenia w stosunku do konkretnego podmiotu za pomocą wszelkich dostępnych środków w szczególności: ogólnodostępnych rejestrów takich jak Krajowy Rejestr Sądowy, Centralna Ewidencja i Informacja o Działalności Gospodarczej czy Centralny Rejestr Beneficjentów Rzeczywistych.

IX. INFORMACJA O WARUNKACH UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

W zakresie:

- 1.1. Zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:** Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
- 1.2. Uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**
Dla wszystkich części zamówienia - Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
- 1.3. Sytuacji ekonomicznej i finansowej:** Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
Zdolności technicznej lub zawodowej: Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

X. WYKAZ PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH

- 1. W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia wykonawcy z postępowania na dzień składania ofert, wykonawca składa wraz z ofertą:**
 - 1) **Oświadczenie na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp** zawierające informacje stanowiące wstępne potwierdzenie, że Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu oraz nie podlega wykluczeniu z postępowania na dzień składania ofert – **w formie oryginału podpisane przez Wykonawcę** na wzorze stanowiącym Załącznik nr 4 do SWZ.

2. Inne dokumenty wymagane przez Zamawiającego:

- 1) **Pełnomocnictwo**, jeżeli upoważnienie do złożenia oferty nie wynika bezpośrednio z aktualnego odpisu z właściwego rejestru albo aktualnego zaświadczenia o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej - **w formie oryginału podpisane przez Wykonawcę.**

3. Zamawiający wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia za pośrednictwem platformy zakupowej Zamawiającego, w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, następujących podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych:

3.1. W celu potwierdzenia spełniania warunków oraz braku podstaw wykluczenia wykonawcy z postępowania na dzień składania ofert:

- 1) **Oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp**, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej - **w formie oryginału** na wzorze stanowiącym Załącznik nr 6 do SWZ.
- 2) **Aktualny Odpis** lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji. Odpis (zaświadczenie), o którym mowa w niniejszym punkcie, musi zawierać **aktualny wykaz osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy.**

W przypadku podmiotowych środków dowodowych, o których mowa w SWZ, które pozostają do dyspozycji Zamawiającego, w szczególności podmiotowych środków dowodowych przechowywanych przez Zamawiającego stosownie do dyspozycji art. 127 ust 2 ustawy Pzp, Zamawiający w celu potwierdzenia okoliczności, o których mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, skorzysta z posiadanych podmiotowych środków dowodowych, jeśli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności środków, o których mowa w Dziale IX SWZ, w formie elektronicznej koniecznym jest jednocześnie wskazanie przez Wykonawcę określonych, aktualnych i ogólnodostępnych adresów internetowych, na których Zamawiający będzie miał możliwość bezpłatnego pobrania dokumentów. Zamawiający wymaga od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez Wykonawcę i pobranych samodzielnie przez Zamawiającego dokumentów w języku obcym. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia środków dowodowych potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz.U. 2024 poz. 307).

WYKONAWCY MAJĄCY SIEDZIBĘ LUB MIEJSCE ZAMIESZKANIA POZA TERYTORIUM RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej obowiązują przepisy określone w § 4 Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz.U. 2023 poz. 1824).

1. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o którym mowa w Dziale X pkt 2 (dot. Odpis z Krajowego Rejestru Sądowego lub informacja z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej) SWZ składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.

2. Dokument, o którym mowa w pkt 1 powyżej, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem.
3. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.
4. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.

WYKONAWCY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCY SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zobowiązany jest złożyć samodzielnie – oświadczenie na wzorze stanowiącym Załącznik nr 4 do SWZ.
2. W Formularzu ofertowym (Załącznik nr 3 do SWZ) w części dotyczącej wskazania Wykonawcy i dotyczących go danych teleadresowych – należy wpisać wszystkich Wykonawców i wszystkie dotyczące ich dane teleadresowe.
3. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia zobowiązani są do ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stosowne pełnomocnictwo musi być załączone do oferty.
W odniesieniu do warunków udziału dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane. Wykonawca załącza do oferty oświadczenie, z którego wynika, które roboty budowlane, dostawy lub usługi wykonują poszczególni wykonawcy.

PODMIOTY, NA ZASOBACH KTÓRYCH POLEGA WYKONAWCA

1. Stosownie do art. 118 ustawy Pzp Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, 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 wnioskiem o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo odpowiednio 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.
3. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w pkt 2., potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
 - 1) zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
 - 2) sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
 - 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
4. 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 niedostępności tych zasobów, chyba że za niedostępność zasobów podmiot ten nie ponosi winy.

PODWYKONAWCY

1. W przypadku powierzenia realizacji zamówienia podwykonawcom, Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w ofercie tej części zamówienia, której realizację powierzy podwykonawcy. W przypadku braku takiego oświadczenia, Zamawiający uzna, iż Wykonawca będzie realizował zamówienie bez udziału podwykonawców.
2. W przypadku, gdy Wykonawca polega na zdolnościach podwykonawców Zamawiający wymaga wypełnienia przez Wykonawców Oświadczenia na wzorze określonym w Załączniku nr 4 do SWZ w odniesieniu do podwykonawców.

XI. INFORMACJA O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ

1. Postępowanie prowadzone jest za pośrednictwem platformy zakupowej zamawiającego pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/nfm_wroclaw (dalej Platforma). Komunikacja w postępowaniu między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się za pośrednictwem Platformy.
2. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania komunikacja między zamawiającym a wykonawcami w zakresie:
 - a) przesyłania Zamawiającemu pytań do treści SWZ;
 - b) przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia podmiotowych środków dowodowych;
 - c) przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia/poprawienia/uzupełnienia oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu;
 - d) przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia wyjaśnień dotyczących treści oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 lub złożonych podmiotowych środków dowodowych lub innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu;
 - e) przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia wyjaśnień dot. treści przedmiotowych środków dowodowych;
 - f) przesyłania odpowiedzi na inne wezwania Zamawiającego wynikające z ustawy - Prawo zamówień publicznych;
 - g) przesyłania wniosków, informacji, oświadczeń Wykonawcy;
 - h) przesyłania odwołania/inne

odbywa się za pośrednictwem platformazakupowa.pl i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”.

3. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformazakupowa.pl poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego”, po którym pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.
4. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem platformazakupowa.pl do konkretnego wykonawcy.

5. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformazakupowa.pl przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
6. Zamawiający, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. 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. z 2020 r. poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na platformazakupowa.pl, tj.:
 - a) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - b) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - c) zainstalowana dowolna, inna przeglądarka internetowa niż Internet Explorer,
 - d) włączona obsługa JavaScript,
 - e) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
 - f) Szyfrowanie na platformazakupowa.pl odbywa się za pomocą protokołu TLS 1.3.
 - g) Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
7. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformazakupowa.pl dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformazakupowa.pl znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.
8. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
 - a) akceptuje warunki korzystania z platformazakupowa.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
 - b) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej pod linkiem:
<https://drive.google.com/file/d/1Kd1DttbBeiNwt4q4sLS4t76LZVKPbkyD/view?pli=1>
9. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z platformazakupowa.pl, w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”).

Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu, ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
10. **Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z “OBWIESZCZENIEM PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 9 listopada 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych”.**

11. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf**
12. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów: .zip, .7Z.
13. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi max 10MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDOApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi max 5MB.
14. Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
15. Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
16. Zamawiający zaleca, aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów z weryfikacją plików.
17. Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
18. Jeśli wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
19. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
20. Zamawiający zaleca, aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.

XII. UDZIELANIE WYJAŚNIEŃ I MODYFIKACJA SWZ

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.
2. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
3. Wszelkie zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia zamieszczane będą na stronie prowadzonego postępowania.

XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta w postępowaniu o udzielenie zamówienia składana jest za pośrednictwem platformy zakupowej Zamawiającego platformazakupowa.pl.

1. **Przygotowanie oferty.**
 - 1.1. Wykonawca przygotowuje ofertę postępując się wzorami dokumentów stanowiącymi załączniki do SWZ.
 - 1.2. Dokumenty i oświadczenia składane przez wykonawcę powinny być sporządzone w języku polskim, chyba że w SWZ dopuszczono inaczej. W przypadku załączenia dokumentów sporządzonych w innym języku niż dopuszczony, wykonawca zobowiązany jest załączyć tłumaczenie na język polski.
 - 1.3. Każdy z wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe podlegać będą odrzuceniu.
 - 1.4. Ceny oferty muszą zawierać wszystkie koszty, jakie musi ponieść wykonawca, aby zrealizować zamówienie z najwyższą starannością oraz ewentualne rabaty.
 - 1.5. **W ofercie Wykonawca winien podać cenę całościową dla danej (wybranej) części zamówienia wyliczoną na podstawie danych z formularza pomocniczego, który**

stanowić będzie załącznik do oferty. Wykonawca winien wypełnić wszystkie pozycje danej części zamówienia.

UWAGA: W przypadku niezłożenia formularza pomocniczego wraz z ofertą Zamawiający odrzuci ofertę z uwagi na to, że jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy z 11.09.2019 r. Prawo zamówień publicznych.

- 1.6. Na ofertę składają się:
 - a) **Formularz oferty** (zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznika nr 3 do SWZ), + **FORMULARZ POMOCNICZY**,
 - b) Oświadczenie Wykonawcy na podst. art. 125 ust. 1 Pzp. (Załącznik nr 4 do SWZ), który składa:
 - Wykonawca,
 - każdy z Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia,
 - c) Oświadczenie Podmiotu udostępniającego zasoby na podst. art. 125 ust. 5 (Załącznik nr 5 do SWZ), jeżeli dotyczy,
 - d) Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, jeżeli dotyczy,
 - e) Petnomocnictwo, jeżeli upoważnienie do złożenia oferty nie wynika bezpośrednio z dokumentów rejestrowych Wykonawcy wymienionych w Formularzu ofertowym.

2. Instrukcja składania ofert:

- 2.1. Oferta powinna być:
 - a) sporządzona na podstawie załączników niniejszej SWZ w języku polskim,
 - b) złożona przy użyciu środków komunikacji elektronicznej tzn. za pośrednictwem platformazakupowa.pl,
 - c) podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
- 2.2. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.
- 2.3. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w SWZ dokumenty.
- 2.4. **Oferta lub wniosek składana elektronicznie musi zostać podpisana elektronicznym podpisem kwalifikowanym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.** W procesie składania oferty za pośrednictwem platformazakupowa.pl, wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przesłanych za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Zalecane stosowanie podpisu na każdym załączonym pliku osobno, w szczególności wskazanych w art. 63 ust 1 oraz ust.2 Pzp, gdzie zaznaczono, iż oferty, wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust.1 sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci lub formie elektronicznej i opatruje się odpowiednio w odniesieniu do wartości postępowania kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 2.5. Podpisy kwalifikowane 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".
- 2.6. Zamawiający w przypadku podpisywania oferty podpisem kwalifikowanym zaleca stosowanie kwalifikowanych podpisów elektronicznych certyfikowanych przez Narodowe Centrum Certyfikacji.
- 2.7. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny. Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików tj. podpisywanych plików z danymi oraz plików podpisu w formacie XAdES.
- 2.8. Zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, 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. Część oferty stanowiącą tajemnicę przedsiębiorstwa składa się na platformie zakupowej osobno w części 2 Formularza składania oferty: „Dokumenty niejawne np. Tajemnica przedsiębiorstwa”

- 2.9. Zgodnie z definicją dokumentu elektronicznego z art.3 ustęp 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.
- 2.10. 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.
- 2.11. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.
- 2.12. Po wypełnieniu formularza ofertowego i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
- 2.13. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku “Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
- 2.14. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę.
- 2.15. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie wycofać złożonej oferty.

XIV. TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy składać do dnia 07.05.2025 r. do godziny 11:00.
2. Po upływie terminu składania ofert jednak nie później niż przed otwarciem ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia.

XV. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca jest związany ofertą do dnia: 05-06-2025. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu, w którym upływa termin składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem powyższego terminu, 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, wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą. Oferta Wykonawcy, który nie zgodzi się na przedłużenie okresu związania ofertą podlega odrzuceniu.

XVI. TERMIN OTWARCIA OFERT

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 07.05.2025 r. o godzinie 11:15.

2. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie postępowania informację z otwarcia ofert.
3. Po upływie terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający za pośrednictwem Platformy zakupowej Zamawiającego <https://platformazakupowa.pl/> dokonuje czynności automatycznej deszyfracji ofert.
4. Zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane.
5. Wykonawca nie może zastrzec informacji o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp, tj. informacji ujawnionych przez Zamawiającego podczas otwarcia ofert: nazwy (firmy) oraz adresu Wykonawcy, a także informacji dotyczących ceny lub kosztu wykonania zamówienia.

XVII. SPOSÓB OBLICZENIA CENY

1. Cenę oferty należy podać w Formularzu ofertowym.
2. Cena musi obejmować kompletne wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym Załącznikiem nr 1 do SWZ.
3. Kalkulacja ceny ofertowej musi opierać się o ceny jednostkowe wskazane w formularzu oferty.
4. Cena przedstawiona w Ofercie będzie podana w wymiarze netto oraz z podatkiem VAT, wyliczonym przez Wykonawcę zgodnie z obowiązującymi przepisami na dzień składania ofert i zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług i podatku akcyzowym.
5. Zamawiający nie dopuszcza przedstawienia ceny w kilku wariantach, w zależności od zastosowanych rozwiązań. W przypadku przedstawienia ceny w taki sposób oferta zostanie odrzucona.

XVIII. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT

1. Oferty będą oceniane według następujących kryteriów:

Cena 100%

Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone wg wzoru:

$C1 = (C_{min} / C_b) \times 100$, gdzie:

C1 – wartość punktowa w kryterium „Cena za kursy”

C_{min} – najniższa cena spośród ofert nie odrzuconych– suma cen ryczałtowych za kursy (tab. 1 formularza ofertowego),

C_b – cena oferty badanej

2. Końcowy wynik powyższych działań zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku. Jako najkorzystniejsza uznana zostanie oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów w podanych powyżej kryteriach oceny ofert.
3. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie Pzp oraz w SWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza, tj. uzyskała największą ilość punktów na podstawie przyjętych kryteriów oceny ofert (art. 242 ustawy Pzp).

XIX. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH PO WYBORZE OFERTY

1. Wybór oferty zostanie dokonany w oparciu o kryteria oceny ofert opisane w dziale XVIII SWZ.
2. O wyborze oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia oraz informację o powyższym zamieści na stronie internetowej.
3. Zamawiający poinformuje Wykonawcę, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą o miejscu i terminie podpisania umowy. Termin ten **nie może być krótszy niż 5 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty** – z zastrzeżeniem art. 308 ust. 3 ustawy Pzp.
4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 257 ustawy Pzp.
5. W przypadku, gdy zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

XX. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

Treść projektowanych postanowień umowy (dalej również Projekt umowy) znajduje się w Załączniku nr 2 do SWZ. Przewidywane zmiany umowy zostały określone w treści § 10 projektowanych postanowień umowy.

XXI. ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCE WYKONAWCY

1. Stosowanie do art. 513 ustawy Pzp odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy Pzp czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, o zawarcie umowy ramowej, dynamicznym systemie zakupów, systemie kwalifikowania wykonawców lub konkursie, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, o zawarcie umowy ramowej, dynamicznym systemie zakupów, systemie kwalifikowania wykonawców lub konkursie, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
 - 3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia lub zorganizowania konkursu na podstawie ustawy, mimo że Zamawiający był do tego obowiązany.
2. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w terminie wskazanym w art. 515 ustawy Pzp odpowiednio do sytuacji.

XXII. INFORMACJA O ZAMÓWIENIACH Z TYTUŁU ART. 214 UST. 1 PKT 8 USTAWY PZP

Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień na podstawie art. 214 ust. 1 pkt 8.

XXIII. POZOSTAŁE INFORMACJE

1. Zamawiający nie przewiduje zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
2. Językiem postępowania jest język polski. Zamawiający dopuszcza dokumentację techniczną w zakresie przedmiotu zamówienia opisanego w Załączniku nr 1 SWZ w języku angielskim bez konieczności tłumaczenia na język polski.
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie przewiduje wyboru oferty przy pomocy aukcji elektronicznej.
5. Zamawiający nie zastrzega zamówienia dla Wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp.
6. Zamawiający nie przewiduje dostarczania dokumentacji w postaci katalogów.

7. Zamawiający nie przewiduje umowy ramowej.
8. Zamawiający nie przewiduje wadium.
9. Zamawiający nie wymaga odbycia wizji lokalnej.
10. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych zadań.
11. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą mogą być prowadzone tylko w PLN.

XXIV. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH JAKIE NALEŻY DOPEŁNIĆ PRZED PODPISANIEM UMOWY

1. Przed podpisaniem umowy w sprawie zamówienia publicznego Wykonawca obowiązany jest przekazać Zamawiającemu:
 - 1) umowę regulującą współpracę wykonawców w przypadku wyboru oferty złożonej przez konsorcjum (wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia).
 - 2) informacje konieczne do uzupełnienia treści wzoru umowy, jak wskazanie osób kontaktowych, adresu do doręczeń, numeru konta bankowego.

XXV. INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH

Informacja o danych osobowych przetwarzanych w Narodowym Forum Muzyki im. Witolda Lutosławskiego we Wrocławiu w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.

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 informuje, że:

1. administratorem Pana/Pani danych osobowych jest Narodowe Forum Muzyki im. Witolda Lutosławskiego, Pl. Wolności 1, we Wrocławiu;
2. inspektorem ochrony danych osobowych w Narodowym Forum Muzyki im. Witolda Lutosławskiego jest Pan Piotr Schmidt, adres e-mail: iod@nfm.wroclaw.pl;
3. Pana/ Pani dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Sukcesywna dostawa napojów, herbat, warzyw, owoców oraz innych produktów spożywczych w ramach zapotrzebowania do punktów gastronomicznych Narodowego Forum Muzyki im. W. Lutosławskiego we Wrocławiu” prowadzonym w trybie podstawowym;
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 ust. 1 oraz art. 74 ust. 1 ustawy Pzp;
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art.78 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 dotyczących Pani/Pana 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 dotyczących Pani/Pan 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 Pani/Pan uzna, że przetwarzanie danych osobowych Pana/Pani 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.

XXVI. ZAŁĄCZNIKI DO SWZ

1. Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia,
2. Załącznik nr 2 – Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego,
3. Załącznik nr 3 – Formularz oferty + formularz pomocniczy,
4. Załącznik nr 4 – Oświadczenie Wykonawcy,
5. Załącznik nr 5 – Oświadczenie Podmiotu udostępniającego zasoby,
6. Załącznik nr 6 – Informacja o przynależności do grupy kapitałowej,
7. Załącznik nr 7 – Wzór Protokołu odbioru.

Sporządził: Jędrzej Gajowiak

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„Sukcesywna dostawa napojów, herbat, warzyw, owoców oraz innych produktów spożywczych w ramach zapotrzebowania do punktów gastronomicznych Narodowego Forum Muzyki im. W. Lutostawskiego we Wrocławiu”

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa napojów, herbat, warzyw, owoców oraz innych produktów spożywczych w ramach zapotrzebowania do punktów gastronomicznych Narodowego Forum Muzyki im. W. Lutostawskiego we Wrocławiu.

I. Wymagania dla przedmiotu zamówienia:

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania produktów zgodnych z opisem przedmiotu zamówienia. Przedmiot zamówienia obejmuje transport asortymentu do miejsca przeznaczenia tj. *Narodowe Forum Muzyki im. W. Lutostawskiego, Wrocław, plac Wolności, rampa dostaw od ulicy Krupniczej, parking podziemny oraz wyładunek towaru.*
2. Dostawy planowane są do 5 razy w tygodniu w godz. 9:00 – 15:00, przy zachowaniu minimum logistycznego tj. 500 zł netto. Wykonawca zobowiązuje się na własny koszt i własnym staraniem do dostarczenia i rozładowania towaru w miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie jego siedziby. Transport Wykonawcy winien odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności, zgodnie z wszelkimi normami i przepisami prawa obowiązującymi w tym zakresie.
3. Wykonawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywnościowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu ww. dokumentów, na jego żądanie, na każdym etapie obowiązywania umowy.
4. Przyjęcie każdej dostawy do magazynu poprzedzone będzie kontrolą jakościową i ilościową przeprowadzoną przez osobę przyjmującą, w obecności osoby dostarczającej towar. W przypadku, jeżeli jakikolwiek element przedmiotu zamówienia nie będzie oznaczony, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, nie będzie zgodny z wymogami OPZ oraz opisem przedmiotu zamówienia zawartym w formularzu asortymentowo – cenowym, bądź jeżeli będzie posiadał wady jakościowe lub ilościowe, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru. W przypadku reklamacji wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia poprawnego towaru w ciągu 12 godz. od otrzymania informacji o powyższym.
5. Produkty muszą być dostarczone w oryginalnych, nie uszkodzonych, szczelnych opakowaniach.
6. Transport: produkty powinny być przewożone zgodnie z obowiązującymi normami dla transportu artykułów żywnościowych.
7. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pustych zwrotnych butelek, na prośbę zamawiającego, średnia częstotliwość odbioru raz w tygodniu lub przy bieżącej dostawie.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru poszczególnych towarów według bieżących potrzeb.
9. Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosowanymi przepisami i normami. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia ww. dokumentów Zamawiającemu, na jego żądanie na każdym etapie obowiązywania umowy. Produkty muszą być dopuszczone do obrotu na rynku krajowym na podstawie obowiązujących przepisów prawa i odpowiadać wszelkim wymaganiom określonym przepisami prawa, wolne od jakichkolwiek wad fizycznych lub prawnych.
10. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia ciągłości dostaw przez cały okres obowiązywania Umowy. W przypadku braku dostępności produktu, Strony dopuszczają zaoferowanie zamiennika w danym zamówieniu jednostkowym o parametrach nie gorszych niż produkt oferowany, o czym Wykonawca poinformuje NFM. Cena zamiennika nie może być

wyższa od dotychczasowego produktu. Zastosowanie zamiennika wymaga ostatecznej akceptacji NFM wyrażonej e-mailem lub pisemnie.

II. Szczegółowy opis zamówienia wraz z minimalnymi wymaganiami jakościowymi.

CZĘŚĆ 1 ZAMÓWIENIA - OWOCE I WARZYWA

nazwa	gramatura	opis przedmiotu zamówienia i minimalne wymagania jakościowe	Szacunkowe ilości
Cytryna	1 kg	Rodzaj: Cytryna świeża, dojrzała, bez pleśni i uszkodzeń Kaliber: Minimum średnia wielkość (ok. 100-150 g/szt.) Pochodzenie: Preferowane kraje UE Pakowanie: Luzem, w siatkowych opakowaniach lub kartonie, pakowane po 2,3 kg lub 5kg	800
Grejpfrut	1 kg	Rodzaj: Grejpfrut świeży, czerwono pomarańczowy Kaliber: Minimum 250 g/szt. Pochodzenie: Preferowane kraje UE Pakowanie: W siatkowych opakowaniach lub kartonie po 5 kg	400
Pomarańcza	1 kg	Rodzaj: Pomarańcza świeża, dojrzała, soczysta Kaliber: Minimum 200 g/szt. Pochodzenie: Preferowany kraj Hiszpania Pakowanie: Luzem, w siatkowych opakowaniach lub kartonie pakowane po 1 kg lub 5 kg	700
Limonka	1kg	Rodzaj: Limonka świeża, bez pleśni i uszkodzeń Kaliber: Minimum 80 g/szt. Pochodzenie: Preferowany kraj Brazylia Pakowanie: Luzem lub w opakowaniach po 1kg	300
Mięta cięta	200g/opak.	Rodzaj: Mięta świeża, cięta w gałązkach, aromatyczna Pakowanie: W wiązki lub plastikowe pojemniki po 200 g	350
Mięta	dorośta sadzonka	Rodzaj: Sadzonka mięty w doniczce, zdrowa, bez szkodników Pochodzenie: Preferowany kraj Polska Pakowanie: Doniczka plastikowa lub biodegradowalna	200
Rozmaryn	dorośta sadzonka	Rodzaj: Sadzonka rozmarynu w doniczce, zdrowa, bez szkodników Pakowanie: Doniczka plastikowa lub biodegradowalna	100
Bazylia	dorośta sadzonka	Rodzaj: Sadzonka bazylii w doniczce, zdrowa, bez szkodników Pochodzenie: Preferowany kraj Polska Pakowanie: Doniczka plastikowa lub biodegradowalna	60
Gruszka	1 kg	Rodzaj: Gruszki świeże, bez uszkodzeń, dojrzałe Kaliber: Minimum 180 g/szt. Pakowanie: Luzem, w siatkowych opakowaniach lub kartonie	20
Ananas	1kg	Rodzaj: Ananas cały, dojrzały, bez uszkodzeń Pakowanie: Luzem	50
Maliny	125g	Rodzaj: Maliny świeże, bez pleśni Pakowanie: Plastikowe lub papierowe pojemniki, pakowane po 125g	800
Borówka amerykańska	250 g	Rodzaj: Borówka świeża, duże owoce Pakowanie: Plastikowe lub papierowe pojemniki, pakowane po 250g	700
Truskawka	1kg	Rodzaj: Truskawka świeża, bez pleśni Pakowanie: Plastikowe/papierowe pojemniki lub tubianki tekturowe lub drewniane, pakowane po 1 kg	800

Arbuz	1kg	Rodzaj: Arbuz świeży, bez uszkodzeń Pakowanie: Luzem Pochodzenie: Preferowany kraj Brazylia	200
Melon	1kg	Rodzaj: Melon cały, dojrzały Pochodzenie: Preferowany kraj Brazylia Pakowanie: Luzem Waga: średnia waga ok 5 kg	50
Winogron różowy	1kg	Rodzaj: Winogron różowy świeży, bez pestek (opcjonalnie) Pakowanie: Plastikowe lub papierowe opakowania	40
Winogron biały	1kg	Rodzaj: Winogron biały świeży, bez pestek (opcjonalnie) Pakowanie: Plastikowe lub papierowe opakowania pakowane po 500 g	40
Marakuja	szt.	Rodzaj: Marakuja świeża, dojrzała Pakowanie: Kartonowe lub plastikowe opakowanie, siatka (opcjonalnie) pakowane po 6 sztuk	200
Kiwi	1kg	Rodzaj: Kiwi świeże, bez pleśni, uszkodzeń, słodkie Pakowanie: Luzem lub w opakowaniach pakowane po 1 kg	25

CZĘŚĆ 2 ZAMÓWIENIA – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE

nazwa	gramatura	opis przedmiotu zamówienia i minimalne wymagania jakościowe	Szacunkowe ilości
Pieprz czarny Prymat lub równoważny	900 g	Rodzaj: przyprawy Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Pieprz czarny w ziarnach – 100% Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków, Gramatura: opakowanie foliowe lub tuba 900 g	5
Sól gruboziarnista	900 g	Rodzaj: Sól morską jodowaną gruboziarnista Pakowanie: Opakowanie 900 g	10
Wisienki Koktajlowe	750 g	Rodzaj: Wisienki koktajlowe drylowane z ogonkami Pakowanie: Stoik szklany 750 g	20
Białko pasteryzowane	1l	Rodzaj: Białko jaj kurzych pasteryzowane, płynne białko jaj kurzych dostosowane do drinków Pakowanie: 1 l	50
Tabasco	60 ml	Rodzaj: Ostry sos Tabasco z czerwonej papryki Habanero Pakowanie: Butelka 60 ml	400
Mleczko kokosowe	400 ml	Rodzaj: Mleczko kokosowe Pakowanie: Puszka 400 ml	150

Cukier biały	1kg	Rodzaj: Cukier biały kryształ Pakowanie: Opakowanie 1 kg x 10 sztuk	40
Cukier trzcinowy	1kg	Rodzaj: Cukier trzcinowy Pakowanie: Opakowanie 1 kg	40
Cukier w saszetkach	2kg	Rodzaj: Cukier biały w saszetkach Pakowanie: Cukier pakowany w pojedynczych saszetkach 500 sztuk =opakowanie 2 kg	10
Cukier trzcinowy w saszetkach	1kg	Rodzaj: Cukier trzcinowy w saszetkach Pakowanie: Cukier pakowany w pojedynczych saszetkach 200 sztuk =opakowanie 1 kg	10
Sos do lodów i deserów o smaku czekoladowym	1kg	Pakowanie: Plastikowa butelka 1 kg z dozownikiem Smak: czekoladowy	10
Sos do lodów i deserów o smaku karmelowym	1kg	Pakowanie: Plastikowa butelka 1 kg z dozownikiem Smak: karmelowy	10
Sos do lodów i deserów o smaku truskawkowym	1kg	Pakowanie: Plastikowa butelka 1 kg z dozownikiem Smak: truskawkowy	10
Sos do lodów i deserów o smaku malinowym	op. 1kg	Pakowanie: Plastikowa butelka 1 kg z dozownikiem Smak: malinowy	10
Sos do lodów i deserów o smaku owoców leśnych	op. 1kg	Pakowanie: Plastikowa butelka 1 kg z dozownikiem Smak: owoce leśne	10
Sos do lodów i deserów o smaku białej czekolady	op. 1kg	Pakowanie: Plastikowa butelka 1 kg z dozownikiem Smak: biała czekolada	10
Kakao	150 g	Rodzaj: Kakao naturalne Pakowanie: Kartonik 150 g Cechy: ciemne, najwyższa jakość, aromatyczne	10
Czekolada deserowa w proszku do picia	op. 1kg	Rodzaj: Czekolada w proszku Pakowanie: Opakowanie foliowe 1 kg z możliwością wielokrotnego zamknięcia <u>Zawartość kakao:18%</u>	8
Śmietanka UHT 36%	500g	Rodzaj: Śmietanka UHT 36% Pakowanie: Karton 500 g z zakrętką, w opakowaniu 8 sztuk	80

Bitka śmietana w sprayu 35%	500 ml	Rodzaj: Bitka śmietana w sprayu 35 % Pakowanie: Metalowa puszką 500 ml z dozownikiem	50
Mleko 3,2%	1l	Rodzaj: Mleko UHT, zawartość tłuszczu 3,2% Pakowanie: Karton z zakrętką 1 l, pakowane po 12 sztuk	7500
Alpro owsiane lub równoważne	1l	Rodzaj: napój roślinny Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Baza owsiana (woda, owies) Olej słonecznikowy Witaminy B2, B12, D2 Bez dodatków słodzików i cukrów. Dopuszczalne inne składniki z zastrzeżeniem przewagi wyżej wskazanych. Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków, Pojemność: 1l	400
Alpro owies barista lub równoważne	750 ml - 1000 ml	Rodzaj: napój roślinny Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Baza owsiana (woda, owies) Olej słonecznikowy Witaminy B2, B12, D2 Bez dodatków cukrów. Dopuszczalne inne składniki z zastrzeżeniem przewagi wyżej wskazanych. Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków, Pojemność: 750 ml - 1l	1800
Alpro migdał	750 ml - 1000ml	Rodzaj: napój roślinny Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Woda Migdały Węglan wapnia Bez dodatków cukrów. Dopuszczalne inne składniki z zastrzeżeniem przewagi wyżej wskazanych. Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla	400

		użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków, Pojemność: 750 ml - 1000ml	
Alpro migdał barista	750 ml - 1000ml	Rodzaj: napój roślinny Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Woda Migdały Węglan wapnia Dopuszczalne inne składniki z zastrzeżeniem przewagi wyżej wskazanych. Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków, Pojemność: 750 ml - 1l	800
Mleko bez laktozy 3,2%	1l	Rodzaj: Mleko bez laktozy, zawartość tłuszczu 3,2% Pakowanie: Karton z zakrętką 1 l, pakowane po 12 sztuk)	600
Miód płynny	1l	Rodzaj: Miód płynny np. lipowy Pakowanie: Szklany stoik 1,3 kg z zakrętką	40
Oliwki czarne	900 g	Rodzaj: Oliwki czarne konserwowe Pakowanie: Szklany stoik 900 g	30
Oliwki zielone	900 g	Rodzaj: Oliwki zielone konserwowe Pakowanie: Szklany stoik 900 g	50
Żurawina	300g	Rodzaj: Żurawina premium cała Pakowanie: Szklany stoik 300 g Główny skład: Żurawina (49 %) woda, cukier,	80

CZĘŚĆ 3 ZAMÓWIENIA – HERBATY, SYROPY, PRZYPRAWY I DODATKI DO NAPOJÓW

nazwa	gramatura	opis przedmiotu zamówienia i minimalne wymagania jakościowe	Szacunkowe ilości
Herbata Sir William's English Breakfast lub równoważna	50 saszetek /opak.	Rodzaj: Czarna herbata Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Czarna herbata cejlońska 100% Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków, Gramatura saszetki: 2 g	10

Herbata Sir William's Earl Grey lub równoważna	50 saszetek /opak.	<p>Rodzaj: Czarna herbata</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): czarna herbata cejlońska (min. 90%), naturalny olejek bergamotki (min. 1%)</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, wyczuwalny smak bergamotki, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 2 g</p>	10
Herbata Sir William's Green Sencha lub równoważna	50 saszetek /opak.	<p>Rodzaj: herbata zielona</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Mieszanka herbat zielonych i sencha - 100%, Dopuszczalny skład: herbata sencha – 100% Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 1,5 - 2 g</p>	4
Herbata Sir William's Green Maracuya lub równoważna	50 saszetek /opak. Lub 2 x 25 saszetek	<p>Rodzaj: herbata zielona</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Herbata zielona – min. 80% Naturalne dodatki: suszone owoce (np. pomarańcza), Naturalne dodatki w dowolnej konfiguracji: np. płatki róż, Dopuszczalne: aromaty owocowo – kwiatowe, Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 1,5 - 2 g</p>	4
Herbata Sir William's Peppermint lub równoważna	50 saszetek /opak. Lub 2 x 25 saszetek	<p>Rodzaj: herbata ziołowa</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Mieszanka herbat z mięty pieprzowej i zielonej - 100%, Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla</p>	4

		<p>użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 1,4 - 2 g</p>	
Herbata Sir William's Raspberry lub równoważna	<p>50 saszetek /opak. Lub 2 x 25 saszetek lub 3 x 20 saszetek</p>	<p>Rodzaj: herbata owocowa</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Herbata owocowa z suszonych owoców (min. 3 różne owoce) - 100%, Preferowane owoce: dzika róża, malina, pomarańcza, głóg, Dopuszczalne dodatki naturalne z suszonych warzyw, kandyzowane owoce, Dopuszczalny aromat - nie więcej niż 1%, Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 2 – 2,4 g</p>	4
Herbata Sir William's Forest Fruits lub równoważna	<p>50 saszetek /opak. Lub 2 x 25 saszetek</p>	<p>Rodzaj: herbata owocowa</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Herbata owocowa z suszonych owoców (min. 4 różne owoce) - 100%, Preferowane owoce: hibiskus, jabłka, czarny bez, porzeczek, malina Dopuszczalne dodatki naturalne z suszonych warzyw, kandyzowane owoce, Dopuszczalny aromat - nie więcej niż 1%, Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 2 – 2,4 g</p>	4
Herbata Sir William's Williams White lub równoważna	<p>40 lub 50 saszetek /opak.</p>	<p>Rodzaj: herbata biała</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Herbata biała - min. 90% Suszone owoce - min.5%, Dopuszczalne kawałki jogurtu, Dopuszczalny aromat naturalny, Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne:</p>	4

		<p>Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 1,5 – 2,4 g</p>	
Herbata Richmond Earl Grey Blue lub równoważna	50 saszetek /opak.	<p>Rodzaj: Czarna herbata</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): czarna herbata cejlońska – min. 90% Naturalny aromat z bergamotki, Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 2 – 4g</p>	20
Herbata Richmond Ceylon Gold lub równoważna	100 saszetek / opak. Lub 2 x 50 saszetek /opak.	<p>Rodzaj: Czarna herbata</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): czarna herbata cejlońska (100%), Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 2 - 4 g</p>	20
Herbata Richmond English Breakfast lub równoważna	50 saszetek /opak.	<p>Rodzaj: Czarna herbata</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): mieszanka czarnej herbaty indyjskiej (100%), Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 2 - 4 g</p>	20
Herbata Richmond Assam Himalaya lub równoważna	50 saszetek /opak. Lub 2 x 25	<p>Rodzaj: Czarna herbata</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): mieszanka czarnej herbaty indyjskiej Assam (100%),</p>	10

	saszetek .	<p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 2 - 4 g</p>	
Herbata Richmond Derjeeling SFTGFOP1 lub równoważna	50 saszetek /opak. Lub 2 x 25 saszetek .	<p>Rodzaj: Czarna herbata</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): mieszanka czarnej herbaty indyjskiej Assam (100%),</p> <p>Rodzaj: Czarna herbata</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): mieszanka czarnej herbaty indyjskiej (100%), Preferowany obszar pochodzenia herbaty: rejon Darjeeling Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 2 - 4 g</p>	10
Herbata Richmond Green Jasmine lub równoważna	50 saszetek /opak. Lub 2 x 25 saszetek .	<p>Rodzaj: zielona herbata jaśminowa</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): zielona herbata – min. 90% płatki jaśminu – min. 2% Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 1,5 - 4 g</p>	15
Herbata Richmond Peppermint Green lub równoważna	50 saszetek /opak. Lub 2 x 25 saszetek .	<p>Rodzaj: zielona herbata miętowa</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): zielona herbata – min. 50% Liście mięty – min. 20% Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Dopuszczalny: aromat naturalny,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla</p>	15

		<p>użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 2 - 4 g</p>	
Herbata Richmond Green Cherry lub równoważna	<p>50 saszetek /opak. Lub 2 x 25 saszetek</p>	<p>Rodzaj: zielona herbata miętowa</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): zielona herbata – min. 80% Naturalne dodatki: suszone owoce (np. pomarańcza) – min. 5%</p> <p>Dopuszczalne: aromaty owocowo – kwiatowe, płatki róży, Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Dopuszczalny: aromat naturalny, Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 2 - 4 g</p>	10
Herbata Richmond White Pearl of Fujian lub równoważna	<p>40 saszetek (jednora zowo w opak., lub 2 x 20 szt) lub 50 saszetek /opak.</p>	<p>Rodzaj: biała herbata</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): biała herbata – min. 90%, suszone owoce – min. 1%</p> <p>Dopuszczalne naturalne aromaty owocowe, suszone kwiaty Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 2 - 4 g</p>	15
Herbata Richmond Forest Fruits lub równoważna	<p>50 saszetek /opak. Lub 2 x 25 saszetek</p>	<p>Rodzaj: herbata owocowa</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): suszone owoce z przewagą hibiskusa,</p> <p>Dopuszczalne naturalne aromaty owocowe, aromat śmietankowy, suszone kwiaty, Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p>	15

<p>Herbata Richmond Peach Lemon Star lub równoważna</p>	<p>50 saszetek /opak. Lub 2 x 25 saszetek .</p>	<p>Gramatura saszetki: 2 - 6 g</p> <p>Rodzaj: herbata owocowa</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): suszone owoce z przewagą hibiskusa,</p> <p>Dopuszczalne naturalne aromaty owocowe, suszone warzywa, trawa cytrynowa, Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 2 - 6 g</p>	<p>10</p>
<p>Herbata Richmond Raspberry Pear lub równoważna</p>	<p>50 saszetek /opak. Lub 2 x 25 saszetek .</p>	<p>Rodzaj: herbata owocowa</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): suszone owoce z przewagą jabłka,</p> <p>Dopuszczalne naturalne aromaty owocowe, suszone warzywa, kandyzowane owoce, suszone kwiaty, rozmaryn. Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 2 - 6 g</p>	<p>10</p>
<p>Herbata Richmond Melon Mint lub równoważna</p>	<p>50 saszetek /opak. Lub 2 x 25 saszetek .</p>	<p>Rodzaj: herbata owocowo- ziołowa</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Liście mięty – min. 10% Suszone owoce</p> <p>Dopuszczalne płatki róż, hibiskus, suszone warzywa, Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 2 - 6 g</p>	<p>15</p>

<p>Herbata Richmond Dream Melissa lub równoważna</p>	<p>100 saszetek , lub 2 x 50 saszetek /opak.</p>	<p>Rodzaj: herbata ziołowa</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Liście melisy – min. 10% Suszone owoce</p> <p>Dopuszczalne przyprawy, werbena cytrynowa, miódokrzew, trawa cytrynowa, płatki słonecznika, Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 2 - 6 g</p>	<p>10</p>
<p>Herbata Richmond Mango Maui lub równoważna</p>	<p>50 saszetek /opak. Lub 2 x 20 saszetek</p>	<p>Rodzaj: herbata owocowo - ziołowa</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Suszone owoce Owoc ananasa (min. 0,5%)</p> <p>Dopuszczalne: naturalne aromaty, krokosz barwierski, organiczna trawa cytrynowa, werbena cytrynowa, miódokrzew, suszone owoce, kora cynamonowca, liść jeżyny (Rubus suavissimus), prażony korzeń cykorii, korzeń lukrecji 5%, regulator kwasowości - kwas jabłkowy, goździki,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Gramatura saszetki: 2 - 6 g</p>	<p>10</p>
<p>Herbata Richmond Pu-Erh Strawberry lub równoważna</p>	<p>50 saszetek /opak. Lub 2 x 25 saszetek</p>	<p>Rodzaj: herbata czerwona</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Liście herbaty czerwonej Pu-Erh – min. 90%</p> <p>Dopuszczalne naturalne aromaty, trawa cytrynowa, mirt cytrynowy, suszone owoce, Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p>	<p>15</p>

		Gramatura saszetki: 2 - 6 g	
Herbata Richmont Yerba Mate Lemon lub równoważna	50 saszetek /opak. Lub 2 x 25 saszetek	Rodzaj: herbata yerba- mate Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Liście yerba- mate – min. 70% Dopuszczalne naturalne aromaty, trawa cytrynowa, mirt cytrynowy, suszone owoce, Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików. Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków, Gramatura saszetki: 2 - 6 g	10
Herbata Richmont Ginger Paradise lub równoważna	50 saszetek /opak.	Rodzaj: herbata z przyprawami Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Mieszanka przypraw, w tym: goździki, imbir, kardamon, cynamon, Dopuszczalne: trawa cytrynowa, suszone owoce, kandyzowane owoce, naturalne aromaty, lukrecja, Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików. Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków, Gramatura saszetki: 1,8 -2 g	10
Lipton w saszetkach lub równoważna	100 saszetek / opak.	Rodzaj: herbata czarna Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Herbata czarna Dopuszczalne: naturalne aromaty, trawa cytrynowa, kandyzowane owoce, Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików. Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków, Gramatura saszetki: 1,8 -4 g	50

<p>Syrop barmański Monin Grenadyna lub równoważna</p>	<p>700 ml</p>	<p>Rodzaj: syrop</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Cukier, woda, zagęszczony sok owocowy – min. 1% naturalne aromaty, w tym aromat waniliowy, kwasek cytrynowy, naturalne aromaty, w tym waniliowy,</p> <p>Dopuszczalny: barwniki, emulgatory, aromaty, guma arabska, dodatki witaminowe, sok (kwasek) cytrynowy,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Pojemność butelki: 700 ml</p>	<p>30</p>
<p>Syrop barmański Monin Passion Fruit</p>	<p>700 ml – 750 ml</p>	<p>Rodzaj: syrop</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Cukier, woda, zagęszczony sok owocowy z marakui – min. 1% naturalne aromaty,</p> <p>Dopuszczalne: koncentrat, barwniki, emulgatory, aromaty, guma arabska, sok cytrynowy, dodatki witaminowe,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Pojemność butelki: 700 ml – 750 ml</p>	<p>30</p>
<p>Syrop barmański Monin Blue Curacao</p>	<p>700 ml</p>	<p>Rodzaj: syrop</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Cukier, woda, naturalny aromat pomarańczowy,</p> <p>Dopuszczalne: koncentrat, barwniki, emulgatory, aromaty, guma arabska, sok cytrynowy, dodatki witaminowe,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla</p>	<p>30</p>

		<p>użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Pojemność butelki: 700 ml</p>	
<p>Syrop barmański Monin Salted Caramel</p>	700 ml	<p>Rodzaj: syrop</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Cukier, woda, naturalny aromat. Sól</p> <p>Dopuszczalne: koncentrat, barwniki, emulgulatory, aromaty, guma arabska, sok cytrynowy, dodatki witaminowe,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Pojemność butelki: 700 ml</p>	30
<p>Syrop barmański Monin French Vanilla</p>	700 ml	<p>Rodzaj: syrop</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Cukier, woda, naturalny aromat wanilii</p> <p>Dopuszczalne: koncentrat, barwniki, emulgulatory, aromaty, guma arabska, sok cytrynowy, dodatki witaminowe,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Pojemność butelki: 700 ml</p>	20
<p>Syrop barmański Monin Mango</p>	700 ml	<p>Rodzaj: syrop</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Cukier, woda, skoncentrowany sok z mango</p> <p>Dopuszczalne: koncentrat, barwniki, emulgulatory, aromaty, guma arabska, sok cytrynowy, dodatki witaminowe,</p> <p>Wymagania organoleptyczne:</p>	20

		<p>Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Pojemność butelki: 700 ml</p>	
Syrop barmański Monin Lavender	700 ml	<p>Rodzaj: syrop</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Cukier, woda, naturalny aromat lawendowy,</p> <p>Dopuszczalne: koncentrat, barwniki, emulgulatory, aromaty, guma arabska, sok cytrynowy, dodatki witaminowe,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Pojemność butelki: 700 ml</p>	20
Syrop barmański Monin Peach	700 ml	<p>Rodzaj: syrop</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Cukier, woda, naturalny aromat brzoskwiniowy</p> <p>Dopuszczalne: koncentrat, barwniki, emulgulatory, aromaty, guma arabska, sok cytrynowy, dodatki witaminowe,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Pojemność butelki: 700 ml</p>	20
Syrop barmański Monin Pear	700 ml	<p>Rodzaj: syrop</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Cukier, woda, naturalny aromat gruszki/ lub sok z koncentratu gruszki</p> <p>Dopuszczalne: koncentrat, barwniki, emulgulatory, aromaty, guma arabska, sok cytrynowy, dodatki witaminowe,</p> <p>Wymagania organoleptyczne:</p>	15

		<p>Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Pojemność butelki: 700 ml</p>	
Syrop barmański Monin Winter Spice	700 - 750 ml	<p>Rodzaj: syrop</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Cukier, woda, ekstrakt goździkowy lub aromat goździkowy, naturalne aromaty,</p> <p>Dopuszczalne: koncentrat, barwniki, emulgulatory, aromaty, guma arabska, sok cytrynowy, dodatki witaminowe,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Pojemność butelki: 700 - 750 ml</p>	10
Syrop barmański Monin Gingerbread	700 - 750 ml	<p>Rodzaj: syrop</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Cukier, woda, naturalny aromat piernikowy</p> <p>Dopuszczalne: koncentrat, barwniki, emulgulatory, aromaty, guma arabska, sok cytrynowy, ekstrakt cynamonu, ekstrakt imbiru, ekstrakt goździków, dodatki witaminowe,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Pojemność butelki: 700 - 750 ml</p>	10
Syrop barmański Monin Hibiscus	700 ml	<p>Rodzaj: syrop</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Cukier, woda, ekstrakt z hibiskusa lub aromat hibiskusa</p> <p>Dopuszczalne: koncentrat, barwniki, emulgulatory, aromaty, guma arabska, sok cytrynowy, ekstrakt cynamonu, dodatki witaminowe,</p>	15

		<p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Pojemność butelki: 700 ml</p>	
Syrop barmański Monin Violet	700 ml	<p>Rodzaj: syrop</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Cukier, woda, naturalny aromat fiołkowy</p> <p>Dopuszczalne: koncentrat, barwniki, emulgatory, aromaty, guma arabska, sok cytrynowy, ekstrakt cynamonu,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Pojemność butelki: 700 ml</p>	15
Syrop barmański Monin Green Mint	700 ml	<p>Rodzaj: syrop</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Cukier, woda, naturalny aromat mięty</p> <p>Dopuszczalne: koncentrat barwniki, emulgatory, aromaty, guma arabska, sok cytrynowy,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Pojemność butelki: 700 ml</p>	10
Syrop barmański Monin Cherry	700 ml	<p>Rodzaj: syrop</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Cukier, woda, koncentrat wiśniowy, lub aromat wiśniowy,</p>	10

		<p>Dopuszczalne: koncentrat barwniki, emulgulatory, aromaty, guma arabska, sok cytrynowy,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Pojemność butelki: 700 ml</p>	
Syrop barmański Monin Cinnamon	700 ml	<p>Rodzaj: syrop</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Cukier, woda, ekstrakt cynamonu lub aromat cynamonowy</p> <p>Dopuszczalne: koncentrat barwniki, emulgulatory, aromaty, guma arabska, sok cytrynowy,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Pojemność butelki: 700 ml</p>	10
Syrop barmański Monin Vanilla	700 ml	<p>Rodzaj: syrop</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Cukier, woda, ekstrakt waniliowy lub aromat waniliowy</p> <p>Dopuszczalne: koncentrat barwniki, emulgulatory, aromaty, guma arabska, sok cytrynowy,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Pojemność butelki: 700 ml</p>	15
Syrop malinowy	5 l	<p>Rodzaj: syrop</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Cukier, woda, Zagęszczony sok malinowy</p>	30

		<p>Dopuszczalne: koncentrat, barwniki, emulgulatory, aromaty, guma arabska, sok cytrynowy, dodatki witaminowe,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Pojemność butelki: 5l</p>	
Syrop imbirowy	2 l	<p>Rodzaj: syrop</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Cukier, woda, zagęszczony sok jabłkowy, naturalny aromat imbirowo-korzenny</p> <p>Dopuszczalne: koncentrat, barwniki, emulgulatory, aromaty, guma arabska, sok cytrynowy, dodatki witaminowe,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Pojemność butelki: 2l</p>	15
Prymat Laski cynamonu lub równoważny	200 g	<p>Rodzaj: przyprawy</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Laski cynamonu</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 200 g</p>	40
Prymat Goździki lub równoważny	280 g	<p>Rodzaj: przyprawy</p>	20

		<p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Goździki w całości</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 280 g</p>	
Prymat Anyż lub równoważny	180 g	<p>Rodzaj: przyprawy</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): anyż</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 180 g</p>	10
Prymat Kardamon lub równoważny	300 g	<p>Rodzaj: przyprawy</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): kardamon</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 300 g</p>	5
Prymat Cynamon mielony lub równoważny	320 g	<p>Rodzaj: przyprawy</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Cynamon mielony</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 320 g</p>	5
Prymat przyprawa do grzanego wina i piwa lub równoważny	800 g	<p>Rodzaj: przyprawy</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Mieszanka przypraw do grzanego wina i piwa w tym: imbir, cynamon, kolendra, gałka muszkatałowa,</p>	10

		<p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 800 g</p>	
Pulpa owocowa marakuja	1l	<p>Rodzaj: pulpa owocowa</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): puree marakuja min 90% cukier Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 1l</p>	80
Puree/przecier malinowy	1l	<p>Rodzaj: pulpa owocowa</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): puree z maliny min 90% cukier Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 1l</p>	80
Puree/ przecier mango	1l	<p>Rodzaj: pulpa owocowa</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Przecier mango z koncentratu - min. 50% cukier Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 1l</p>	40
Pulpa owocowa brzoskwinia	1l	<p>Rodzaj: pulpa owocowa</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne):</p>	40

		<p>Przecier brzoskwiniowy na bazie koncentratu min. 50% cukier Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 1l</p>	
Pulpa owocowa gruszkowa	1l	<p>Rodzaj: pulpa owocowa</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Przecier gruszkowy na bazie koncentratu min. 50% cukier Bez sztucznych dodatków, barwników czy słodzików.</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 1l</p>	40

CZĘŚĆ 4 ZAMÓWIENIA - MROŻONKI

nazwa	gramatura	opis przedmiotu zamówienia i minimalne wymagania jakościowe	szacowane ilości
Truskawka mrożona	2,5 kg	<p>Rodzaj: owoce mrożone</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Truskawka mrożona - 100%</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 2,5 kg</p>	60
Mango mrożone	1 kg	<p>Rodzaj: owoce mrożone</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Mango mrożone - 100%</p> <p>Wymagania organoleptyczne:</p>	60

		<p>Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 1 kg</p>	
Malina mrożona	2,5 kg	<p>Rodzaj: owoce mrożone</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Malina mrożona - 100%</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 2,5 kg</p>	60
Ananas mrożony	1 kg	<p>Rodzaj: owoce mrożone</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Ananas mrożony - 100%</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 1 kg</p>	60
Jagody mrożone	1 kg	<p>Rodzaj: owoce mrożone</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Jagody mrożone - 100%</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 1 kg</p>	60
Lód	5 kg	<p>Rodzaj: lód</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): lód - 100%</p> <p>Wymagania organoleptyczne:</p>	100

		Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków, Waga: 5 kg	
--	--	--	--

CZĘŚĆ 5 ZAMÓWIENIA - NAPOJE

nazwa	gramatura	opis	
Woda gazowana Cisowianka lub równoważna	1,5 l	Rodzaj: woda mineralna Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Woda mineralna gazowana - 100% Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków, Waga: 1,5 l	810
Woda niegazowana Cisowianka lub równoważna	1,5 l	Rodzaj: woda mineralna Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Woda mineralna niegazowana - 100% Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków, Waga: 1,5 l	1500
Napój gazowany typu Coca cola lub równoważny	850 ml	Rodzaj: napój gazowany Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Woda Cukier Dwutlenek węgla, Barwnik E150d Kofeina Substancje słodzące Regulatory kwasowości Dopuszczalne: inne składniki Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla	525

		użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków, Waga: 850 ml – 1000 ml	
Napój gazowany typu Coca cola 0 lub równoważny	500 ml - 850 ml	Rodzaj: napój gazowany Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Woda Dwutlenek węgla, Barwnik E150d Kwas fosforowy Naturalne aromaty Kofeina Substancje słodzące Regulatory kwasowości Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków, Waga: 500 ml – 850 ml	300
Napój gazowany typu Sprite lub równoważny	850 ml – 1000 ml	Rodzaj: napój gazowany Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Woda gazowana Cukier Regulator kwasowości Substancje konserwujące: sorbinian potasu Substancje słodzące Barwnik E150d Dopuszczalne: inne składniki Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków, Waga: 850 ml – 1000 ml	300
Napój gazowany typu Kinley Tonic Lime&Mint lub równoważny	1l – 1,35l	Rodzaj: napój gazowany Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): woda, cukier (lub dwucukry) sok limonkowy lub cytrynowy dwutlenek węgla, kwas cytrynowy, regulator kwasowości,	300

		<p>Dopuszczalne: inne składniki</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 1l – 1,35l</p>	
Napój gazowany typu Kinley Tonic Pink Aromatic Berry lub równoważny	1l – 1,35l	<p>Rodzaj: napój gazowany</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): woda, cukier (lub dwucukry) dwutlenek węgla, kwas: kwas cytrynowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu, koncentraty roślinne, w tym z marchwi</p> <p>Dopuszczalne: inne składniki</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 1l – 1,35l</p>	200
Napój gazowany typu Kinley Tonic lub równoważny	1 l – 1,35 l	<p>Rodzaj: napój gazowany</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): woda, kwas: kwas cytrynowy; dwutlenek węgla, substancje słodzące,</p> <p>Dopuszczalne: inne składniki .</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 1l – 1,35l</p>	400
Sok ananasowy	1 l	<p>Rodzaj: napój owocowy</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Nektar z ananasa</p> <p>Wymagania organoleptyczne:</p>	100

		<p>Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 1l</p>	
Sok żurawinowy	1 l	<p>Rodzaj: napój owocowy</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Sok żurawinowy tłoczony, nie z koncentratu,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 1l</p>	100
Sok pomarańczowy	1 l	<p>Rodzaj: napój owocowy</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Sok pomarańczowy tłoczony, nie z koncentratu,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 1l</p>	250
Sok jabłkowy	1 l	<p>Rodzaj: napój owocowy</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Sok jabłkowy tłoczony, nie z koncentratu,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 1l</p>	130
Sok czarna porzeczka nektar	1 l	<p>Rodzaj: napój owocowy</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Nektar z czarnej porzeczki</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla</p>	100

		użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków, Waga: 1l	
Sok grejfrutowy	1 l	Rodzaj: napój owocowy Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Sok grejfrutowy tłoczony, nie z koncentratu, Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków, Waga: 1l	100
Napój gazowany typu Coca- cola lub równoważny	250 ml – 330 ml but.	Rodzaj: napój gazowany Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Woda Cukier Dwutlenek węgla, Barwnik E150d Kofeina Substancje słodzące Regulatory kwasowości Dopuszczalne: inne składniki Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków, Waga: 250 – 330 ml (Zamawiający dopuszcza butelki zwrotne, kaucję należy doliczyć do ceny)	1080
Napój gazowany typu Coca- cola 0 lub równoważny	250 ml – 330 ml but.	Rodzaj: napój gazowany Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Woda Dwutlenek węgla, Barwnik E150d Kofeina Substancje słodzące Regulatory kwasowości Dopuszczalne: inne składniki Wymagania organoleptyczne:	600

		<p>Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 250 – 330 ml (Zamawiający dopuszcza butelki zwrotne, kaucję należy doliczyć do ceny)</p>	
Napój gazowany typu Fanta lub równoważny	200 ml- 250 ml but.	<p>Rodzaj: napój gazowany</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Woda gazowana Cukier Sok pomarańczowy lub jabłkowy Regulator kwasowości Substancje konserwujące: sorbinian potasu Substancje słodzące</p> <p>Dopuszczalne: inne składniki</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 200 - 250 ml (Zamawiający dopuszcza butelki zwrotne, kaucję należy doliczyć do ceny)</p>	360
Napój gazowany typu Sprite lub równoważny	200 ml- 250 ml but.	<p>Rodzaj: napój gazowany</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Woda Dwutlenek węgla Substancje słodzące Naturalne aromaty cytryny i/lub limonki Regulatory kwasowości Barwnik E150d</p> <p>Dopuszczalne: inne składniki</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 200 - 250 ml (Zamawiający dopuszcza butelki zwrotne, kaucję należy doliczyć do ceny)</p>	360

<p>Cappy pomarańczowy lub równoważny</p>	<p>250 ml but.</p>	<p>Rodzaj: napój owocowy</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Sok pomarańczowy tłoczony, nie z koncentratu,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 250 ml (Zamawiający dopuszcza butelki zwrotne, kaucję należy doliczyć do ceny)</p>	<p>840</p>
<p>Cappy jabłkowy lub równoważny</p>	<p>250 ml but.</p>	<p>Rodzaj: napój owocowy</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Sok jabłkowy tłoczony, nie z koncentratu,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 250 ml (Zamawiający dopuszcza butelki zwrotne, kaucję należy doliczyć do ceny)</p>	<p>480</p>
<p>Cappy grejpfrut lub równoważny</p>	<p>250 ml but.</p>	<p>Rodzaj: napój owocowy</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Sok grejpfrutowy tłoczony, nie z koncentratu,</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 250 ml (Zamawiający dopuszcza butelki zwrotne, kaucję należy doliczyć do ceny)</p>	<p>360</p>
<p>Napój gazowany typu Kinley Tonic Zero Elderflower lub równoważny</p>	<p>200 - 250 ml but.</p>	<p>Rodzaj: napój gazowany</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): woda, kwas: kwas cytrynowy; dwutlenek węgla, regulator kwasowości: cytrynian trisodowy; naturalne aromaty w tym chinina i naturalny aromat kwiatu czarnego bzu, substancja konserwująca: sorbinian potasu.</p> <p>Dopuszczalne: inne składniki</p>	<p>240</p>

		<p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 250 ml (Zamawiający dopuszcza butelki zwrotne, kaucję należy doliczyć do ceny)</p>	
<p>Napój gazowany typu Kinley Tonic Aromatic Berry lub równoważny</p>	<p>200 - 250 ml but.</p>	<p>Rodzaj: napój gazowany</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): woda, cukier (lub dwucukry) dwutlenek węgla, kwas: kwas cytrynowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu, koncentraty roślinne, w tym z marchwi</p> <p>Dopuszczalne: inne składniki</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 250 ml (Zamawiający dopuszcza butelki zwrotne, kaucję należy doliczyć do ceny)</p>	<p>240</p>
<p>Napój gazowany typu Kinley Tonic Water lub równoważny</p>	<p>200- 250 ml but.</p>	<p>Rodzaj: napój gazowany</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Woda Dwutlenek węgla Kwas cytrynowy Naturalne aromaty, w tym chinina, trawy cytrynowej i kwiatu czarnego bzu Substancje słodzące, takie jak cyklaminian sodu, acesulfam K, sukraloza Substancja konserwująca, taka jak sorbinian potasu</p> <p>Dopuszczalne: inne składniki</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 250 ml (Zamawiający dopuszcza butelki zwrotne, kaucję należy doliczyć do ceny)</p>	<p>600</p>

<p>Napój gazowany typu Red Bull lub równoważny</p>	<p>250 ml puszka</p>	<p>Rodzaj: napój gazowany</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Woda gazowana Substancje słodzące Kwas cytrynowy Dwutlenek węgla Kofeina Witaminy z grupy B Aromaty Barwniki Regulator kwasowości</p> <p>Dopuszczalne: inne składniki</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 250ml</p>	<p>960</p>
<p>Kinga Pienińska woda niegazowana lub równoważna</p>	<p>250 ml but.</p>	<p>Rodzaj: woda mineralna</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Woda mineralna niegazowana - 100%</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 250 ml</p>	<p>12000</p>
<p>Kinga Pienińska woda gazowana lub równoważna</p>	<p>250 ml but.</p>	<p>Rodzaj: woda mineralna</p> <p>Kryteria równoważności (jakościowe wymagania minimalne): Woda mineralna gazowana - 100%</p> <p>Wymagania organoleptyczne: Bez zanieczyszczeń mechanicznych, barwa odpowiadająca barwie użytych składników, zapach – charakterystyczny dla użytych składników, smak – charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków,</p> <p>Waga: 250 ml</p>	<p>6000</p>

UWAGA: Dla potrzeb niniejszego postępowania przez użycie sformułowania „preferowany” rozumie się informację mającą jedynie charakter pomocniczy która nie stanowi wymogu dotyczącego oferowanego asortymentu w rozumieniu przepisu art. 99 ust. 5 Ustawy Pzp i nie jest ona wiążąca przy realizacji przedmiotu umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Załącznik nr 2 do SWZ**Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy**

zawarta w dniu r. we Wrocławiu, której stronami są:

Narodowe Forum Muzyki im. Witolda Lutosławskiego z siedzibą we Wrocławiu, pl. Wolności 1, 50-071 Wrocław – instytucja kultury współprowadzona przez Gminę Wrocław, Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego oraz Województwo Dolnośląskie, zarejestrowana w Rejestrze Instytucji Kultury Gminy Wrocław pod nr RIK 38/2014, posiadająca numer REGON: 022414470, NIP 897-179-86-77, którą reprezentuje:

.....

zwaną dalej: „**Zamawiającym**” lub odpowiednio „**NFM**”,

oraz

.....

reprezentowaną przez:

.....

zwanym dalej: „**Wykonawcą**”,

zwanym dalej łącznie: „**Stronami**”

Niniejsza umowa zostaje zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Sukcesywna dostawa produktów spożywczych w ramach zapotrzebowania do punktów gastronomicznych Narodowego Forum Muzyki im. W. Lutosławskiego we Wrocławiu” nr OZP.261... część w trybie podstawowym z możliwymi negocjacjami na podstawie art. 275 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. 2024 poz. 1320), o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem Umowy jest sukcesywna produktów spożywczych (dalej jako: produkty lub asortyment) na potrzeby Narodowego Forum Muzyki im. W. Lutosławskiego we Wrocławiu, do Zamawiającego zgodnie z ofertą Wykonawcy (**załącznik nrdo Umowy z formularzem**

pomocniczym – szczegółowy cennik asortymentu) oraz OPZ (**załącznik nr 1** do Umowy), w ilościach wynikających z bieżących potrzeb Zamawiającego.

2. Szczegółową specyfikację przedmiotu Umowy zawiera **załącznik nr 1** do Umowy, będące jej integralną częścią.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne uprawnienia, wiedzę, doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny oraz osoby zdolne do realizacji Umowy.
4. Maksymalna wartość przedmiotu wynosi: **zł netto** (słownie: 00/100), tj. **zł brutto** (słownie:/100).
5. Zamawiającemu przysługuje prawo do niewyczerpania całości przedmiotu Umowy, całkowita wartość przedmiotu Umowy może ulec odpowiednio zmniejszeniu, przy czym minimalna łączna wartość dokonanych zamówień nie będzie mniejsza niż **30%** wartości Umowy brutto. Wartość określona powyżej jest sumą iloczynów jednostkowych i właściwej danym produktem ceny.
6. W oferowanej cenie zawarte są wszelkie elementy kosztów (np. koszty zakupu, koszty związane z dostawą produktów, transportu, wniesienia, opakowania, czynności związanych z przygotowaniem dostawy, ubezpieczenia, itp.).
7. Ilość produktów wymienionych w **Załączniku nr 1** do Umowy jest wielkością wyliczoną w sposób szacunkowy, jaką Zamawiający zamierza nabyć w okresie obowiązywania Umowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięć ilościowo-asortymentowych w ten sposób, że Zamawiający będzie uprawniony do zamawiania mniejszych lub większych ilości danego asortymentu w stosunku do ilości określonych w **załączniku 1** do Umowy (z zastrzeżeniem postanowień ust. 4), w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego, w tym do rezygnacji z całości niektórych pozycji, bez żadnych roszczeń ze strony Wykonawcy z tego tytułu.
8. Z zastrzeżeniem obowiązujących przepisów prawa, Wykonawca zobowiązuje się utrzymać w poufności informacje uzyskane w związku realizacją Umowy.

§ 2

1. Umowa zostaje zawarta na okres 12 miesięcy od dnia podpisania Umowy lub do wyczerpania maksymalnej wartości Umowy (z zastrzeżeniem § 1 ust. 4).
2. W przypadku wygaśnięcia Umowy z powodu upływu czasu, na jaki została zawarta, a nie wykorzystania pełnej kwoty wynagrodzenia (z zastrzeżeniem § 1 ust. 4), Wykonawcy nie przysługuje prawo dochodzenia różnicy pomiędzy kwotą wskazaną w Umowie, a kwotą wynagrodzenia odpowiadającą rzeczywiście zrealizowanym dostawom.
3. Wykonawcy nie przysługuje prawo dochodzenia różnicy pomiędzy minimalną łączną wartością dokonanych zamówień wskazaną w § 1 ust. 4, a kwotą wynagrodzenia odpowiadającą rzeczywiście zrealizowanym dostawom.

§ 3

1. Wykonawca gwarantuje odpowiedni potencjał organizacyjny i przygotowanie osób wykonujących zamówienie oraz zapewnia logistyczne możliwości dostarczenia ilości produktów zgodnie z zamówieniami Zamawiającego.
2. Wykonawca oświadcza, że produkty będą posiadały odpowiednio długi okres ważności pozwalający na swobodne użycie. Opakowania dostarczanych produktów muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia. Przy dostarczaniu każdej partii

produktów terminy ważności będą każdorazowo sprawdzane, a w przypadku nie spełnienia tego warunku, NFM odmówi przyjęcia produktu lub zgłosi niezwłocznie reklamację w sposób wskazany w Umowie.

3. Wykonawca gwarantuje, iż okres przydatności do spożycia poszczególnych produktów spożywczych deklarowany przez producenta/dostawcę powinien wynosić nie mniej niż 3/4 terminu przydatności określonego na opakowaniu danego produktu.
4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać produkty pierwszego gatunku, niezabrudzone, nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach.
5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać produkty środkiem transportu dopuszczonym przez organy sanitarne, zabezpieczającym w pełni jej jakość i bezpieczeństwo zdrowotne.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów do siedziby Zamawiającego (miejsce dostawy: **Narodowe Forum Muzyki im. Witolda Lutosławskiego plac Wolności 1, 50-071 Wrocław** (*rampa rozładunkowa od ul. Krupniczej, wjazd na parking podziemny po prawej stronie*). Minimalna wartość jednego zamówienia została określona w OPZ (tzw. minimum logistyczne). NFM zastrzega sobie prawo doraźnego uzupełnienia poszczególnego zamówienia. W jednostkowych przypadkach dopuszcza się możliwość złożenia zamówienia poniżej kwoty minimum logistycznego, z tym jednak zastrzeżeniem, że przyjęcie takiego zamówienia do realizacji wymaga uprzedniej zgody ze strony Wykonawcy (udokumentowanej w formie e-mail lub sms).
2. Dostawa, rozładunek i wniesienie do pomieszczeń wskazanych przez NFM realizowane będą na koszt Wykonawcy w kalkulowany w cenę dostarczanych produktów oraz na ryzyko Wykonawcy.
3. Wykonawca zobowiązuje się odbierać butelki zwrotne max 2 razy w tygodniu na własny koszt. *W przypadku zwrotu kaucji za butelki Wykonawca na fakturze doda pozycje uwzględniającą zwrot kaucji.*
4. Za wady produktów oraz szkody powstałe podczas transportu, odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
5. Zamówienia będą składane przez: osobę/y wskazaną/e przez NFM e-mailem lub poprzez elektroniczny system do zamawiania produktów (udostępniony przez Wykonawcę). W zamówieniu NFM każdorazowo określi rodzaj, ilość oraz termin dostawy zamawianych produktów, z zastrzeżeniem możliwości złożenia zamówienia najpóźniej w dniu poprzedzającym termin realizacji zamówienia tj. do godziny 21:00 tego dnia, potwierdzonego niezwłocznie przez Wykonawcę. NFM wymaga każdorazowego potwierdzenia przyjęcia zamówienia do realizacji. W przypadku braku możliwości wskazania terminu dostawy i/lub asortymentu objętego umową w elektronicznym systemie do zamawiania, NFM wskaże termin dostawy i/lub asortyment e-mailem wysłanym na adres wskazany w Umowie jako osoba do kontaktu.
6. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów zgodnie z OPZ i ofertą Wykonawcy.
7. Odbiór produktów będzie dokonywany przez NFM w dniu dostawy, zgodnie z warunkami wskazanymi w OPZ w obecności upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy lub przewoźnika.
8. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia ciągłości dostaw przez cały okres obowiązywania Umowy. W przypadku braku dostępności produktu, Strony dopuszczają zaoferowanie zamiennika w danym zamówieniu jednostkowym o parametrach nie gorszych niż produkt oferowany, o czym Wykonawca poinformuje NFM. Cena zamiennika nie może być wyższa od dotychczasowego produktu. Zastosowanie zamiennika wymaga ostatecznej akceptacji NFM wyrażonej e-mailem lub pisemnie.
9. Niedostarczenie zamówionych produktów w uzgodnionym terminie lub odmowa dostawy zostanie udokumentowana przez NFM notatką w wykazie dostaw sporządzanym roboczo

przez NFM, którego kopia zostanie przekazana Wykonawcy e-mailem na koniec danego miesiąca kalendarzowego.

10. **Załącznik nr 1** do Umowy zwiiera szczegółowe postanowienia dotyczące dostaw.

§ 5

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte i nie ukryte). NFM ma prawo odmówić przyjęcia produktów uszkodzonych, niekompletnych, przeterminowanych lub ze zbyt krótkim terminem przydatności do spożycia, a także w innych przypadkach, gdy dostarczony produkt nie będzie spełniał wymagań zawartych w Umowie lub w załącznikach do Umowy.
2. Reklamacje ilościowe NFM zgłosi niezwłocznie po odbiorze produktów, a jakościowe (w tym niezgodne z OPZ) - telefonicznie oraz e-mailem w ciągu 48 godzin od chwili odbioru produktów.
3. W przypadku niespełnienia wymagań, o których mowa w ust. 1 surowiec zostanie odebrany przez osobę dostarczającą lub odbierającą produkt ze strony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w notatce, o której mowa w § 4 ust. 9.
4. W przypadku niezrealizowania przez Wykonawcę zamówienia złożonego przez NFM (np. w sytuacji niedostarczenia wszystkich zamawianych produktów), zostanie sporządzona notatka, o której mowa w § 4 ust. 9.
5. Wykonawca zobowiązuje się w przypadku, o którym mowa w ust. 3 i ust. 4, do wymiany produktu własnym staraniem i na własny koszt, w terminach określonych dla poszczególnych produktów w OPZ.
6. Osoba ze strony Wykonawcy, odbierająca produkty niespełniające wymagań, kwituje ich odbiór.

§ 6

1. Rozliczenie za zrealizowane dostawy odbywać się będzie po dokonaniu przez NFM odbioru ilościowo-jakościowego wg zasad określonych w § 4.
2. Wykonawca zobowiązuje się wystawiać regularnie faktury za każdą zrealizowaną dostawę produktów do siedziby NFM, niezależnie od częstotliwości składanych zamówień przez NFM.
3. NFM zobowiązuje się dokonać zapłaty należności za zrealizowane dostawy przelewem bankowym, na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze, w terminie do 30 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
4. Za dzień zapłaty przyjmuje się datę obciążenia rachunku bankowego NFM.
5. Gdy dany asortyment będzie objęty promocją w szczególności objęty warunkami promocyjnymi ustalonymi przez Wykonawcę indywidualnie dla Zamawiającego lub promocją ustaloną w ramach ogólnodostępnej oferty Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do objęcia Zamawiającego promocyjnymi warunkami sprzedaży w całym okresie obowiązywania danej promocji oraz do udzielenia Zamawiającemu rabatów wynikających z takiej akcji promocyjnej dla wszystkich dostaw zamówionych w trakcie obowiązywania akcji promocyjnej, co nie wymaga zmiany Umowy.

§ 7

1. NFM może odstąpić od Umowy w przypadkach przewidzianych przepisami prawa jak również w przypadku niewłaściwego wykonywania przez Wykonawcę Umowy, w szczególności w przypadku nieterminowej lub niekompletnej realizacji dostaw lub dostarczania produktów niewłaściwej jakości, co będzie udokumentowane notatką, o której mowa w § 4 ust. 9. W przypadku nieterminowej lub niekompletnej realizacji zamówień lub dostarczania produktów niewłaściwej jakości, NFM wezwie Wykonawcę do zaniechania naruszania Umowy a w przypadku dalszego wadliwego realizowania przez Wykonawcę Umowy z jego winy, NFM ma

prawo do odstąpienia od Umowy w terminie do 30 dni od daty wystąpienia danego zdarzenia stanowiącego naruszenie Umowy.

2. Odstąpienie od Umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności i zawierać uzasadnienie.

§ 8

1. Zamawiający ma prawo naliczyć Wykonawcy kary umowne w następujących przypadkach:
 - 1) za zwłokę w wykonaniu danego zamówienia w wysokości 0,2% wynagrodzenia netto przewidzianego dla tego zamówienia za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki, nie więcej jednak niż 5% wynagrodzenia netto przewidzianego dla tego zamówienia,
 - 2) za brak zamówionego produktu lub produktów w dostarczonym zamówieniu, w wysokości 0,2% wynagrodzenia netto przewidzianego dla tego zamówienia,
 - 3) za każdy inny przypadek niezgodnej z warunkami przewidzianymi w Umowie dostawy zamówienia (w tym dostawa w inny dzień niż w dzień przewidziany zgodnie z warunkami Umowy), w wysokości 1% wartości wynagrodzenia netto przewidzianego dla tego zamówienia, z którym związana jest nienależyta dostawa, nie więcej jednak niż 10% wynagrodzenia netto przewidzianego dla tego zamówienia,
 - 4) z tytułu odstąpienia od Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10% wartości netto niezrealizowanej części Umowy.
2. Kary umowne mogą podlegać sumowaniu, z zastrzeżeniem, iż łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 20% wartości netto Umowy.
3. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.
4. Kary umowne płatne są w terminie wskazanym w dokumencie księgowym.

§ 9

1. Osobami upoważnionymi do bieżących kontaktów w sprawach związanych z realizacją Umowy są:
 - 1) ze strony Zamawiającego:
 - a) Oliwia Gołębiowska , e-mail oliwia.golebiowska@nfm.wroclaw.pl , tel. + 48 661 497 982
 - b)
 - 2) ze strony Wykonawcy:
 - a), e-mail [.....](#) , tel. +48
2. Strony zobowiązują się do niezwłocznego zawiadomiania drugiej Strony o zmianach osób upoważnionych do bieżących kontaktów lub ich danych teleadresowych pod rygorem uznania doręczenia korespondencji za skuteczne.

§ 10

1. Zmiana postanowień umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obu Stron oraz w przypadkach określonych w ust. 2, wyrażoną w formie pisemnego aneksu – pod rygorem nieważności, z zastrzeżeniem zawartym w ust. 3.
2. Zmiany umowy mogą zostać dokonane w następujących okolicznościach i w następującym zakresie:
 - a) zmian ogólnie obowiązujących przepisów prawa powszechnego i/lub miejscowego oraz wymogów dotyczących NFM bezpośrednio odnoszących się do praw i obowiązków Stron;

zmiany umowy dokonane mogą być tylko w zakresie niezbędnym do stosowania zapisów umowy do wprowadzonych przepisów;

- b) zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art.2 ust. 3-5 ustawy z dn.10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę; zmiany mogą zostać dokonane ze skutkiem nie wcześniej niż na dzień wejścia w życie przepisów, z których wynikają ww. zmiany.
- c) zmiany zasad podleganiu ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę;
- d) zmiany umowy w przypadku zmiany obowiązującej stawki podatku VAT (jeżeli w trakcie realizacji umowy nastąpi zmiana stawki dla usług objętych zamówieniem, NFM dopuszcza możliwość zmniejszenia lub zwiększenia wynagrodzenia brutto o kwotę równą różnicy zmiany stawki podatku – dotyczy to części wynagrodzenia za usługi, których w dniu zmiany stawki podatku VAT jeszcze nie dokonano);
- e) zmiany w zakresie udziału w realizacji zamówienia podwykonawców; w takiej sytuacji Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, lub oświadczenia lub dokumentów potwierdzających brak podstaw wykluczenia, wobec tego podwykonawcy;
- f) zmiany w zakresie zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych; Wykonawca jest zobowiązany wykazać wpływ zmian, o których mowa powyżej na koszty wykonania przedmiotowego zamówienia przez Wykonawcę;
- g) sposobu rozliczenia umowy wraz ze skutkami wprowadzenia takiej zmiany, przy czym zmiana spowodowana może być jedynie okolicznościami leżącymi wyłącznie po stronie NFM lub okolicznościami niezależnymi zarówno od NFM jak i od Wykonawcy,
- h) zmiany wynagrodzenia w oparciu o zmianę cen materiałów lub kosztów wykonania zamówienia, z uwzględnieniem poniższych zasad:
 - wniosek o waloryzację nie wcześniej niż po upływie 3 miesięcy od dnia zawarcia umowy,
 - waloryzacja jest możliwa w przypadku gdy suma opublikowanych miesięcznych wskaźników cen towarów i usług konsumpcyjnych GUS w okresie min. 3 miesięcznym przekroczy poziom 10%,
 - zmiana zostanie określona na podstawie równania:
 - $Z = W \times (S \times 10\%)$, gdzie W – wartość wynagrodzenia jednostkowego danego asortymentu, S- suma opublikowanych wskaźników GUS, Z- wartość zmiany,
 - łączna wartość zmiany wynagrodzenia w oparciu o niniejszą klauzulę waloryzacyjną nie może być wyższa niż 15 % maksymalnego wynagrodzenia określonego w § 1 ust. 4 - tzw. maksymalna wartość zmian,
 - wniosek, o którym mowa w pkt ha), powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i prawne, dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia Wykonawcy po zmianie umowy oraz dokumenty potwierdzające konieczność wprowadzenia ww. zmiany. W szczególności strona będzie zobowiązana wykazać związek pomiędzy wnioskowaną kwotą zmiany wynagrodzenia umownego a wpływem zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia na kalkulację ceny ofertowej. Wniosek

powinien obejmować jedynie te analizowane koszty realizacji zamówienia, które Wykonawca obowiązkowo ponosi w związku ze zmianą ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia. Obowiązek wykazania wpływu zmian na koszty wykonania zamówienia należy do Wykonawcy, pod rygorem odmowy dokonania przedmiotowej zmiany,

- maksymalna wartość zmiany nie może przekroczyć 15% wynagrodzenia określonego w § 1 ust. 4;
- i) zmiany warunków płatności, przy czym zmiana spowodowana może być jedynie okolicznościami leżącymi wyłącznie po stronie NFM lub okolicznościami niezależnymi zarówno od NFM jak i od Wykonawcy.
- j) w przypadku niewykorzystania kwoty określonej w § 1 ust. 4 postanowień umowy może ona zostać przedłużona na okres niezbędny do wyczerpania kwoty z § 1 ust. 4, nie dłuższy jednak niż 12 miesięcy.
- k) zmiana minimum logistycznego – w przypadku zmiany wysokości kosztów materiałów bądź usług ponad 5% pierwotnej wartości umowy. Maksymalna wartość zmiany nie może przekroczyć 50% pierwotnej wartości minimum logistycznego.
- l) Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian do niniejszej umowy spowodowanych okolicznościami niezależnymi i niezawinionymi przez strony w przypadku:
 - zmiany ilości dostawy, pod warunkiem nieprzekroczenia kwoty maksymalnej brutto pod warunkiem występowania produktu w Specyfikacji asortymentowo- ilościowej stanowiącej załącznik nr 2 do umowy oraz po cenie podanej w ofercie, na podstawie której zawarto niniejszą umowę;
 - zmiany nazwy produktu (producenta) pod warunkiem zaoferowania produktów równoważnych, nie gorszych jakościowo od dotychczas dostarczanych produktów, przy jednoczesnym zachowaniu dotychczasowych lub niższych cen jednostkowych.

Przewidziane powyżej okoliczności stanowiące podstawę zmian do umowy, stanowią uprawnienie NFM nie zaś jego obowiązek wprowadzenia takich zmian.

3. Ustala się, iż nie stanowi zmiany umowy w rozumieniu art. 454 i art. 455 ustawy PZP: zmiana nr rachunku bankowego, zmiana osób wyznaczonych do nadzoru nad realizacją umowy, zmiana danych teleadresowych. Zaistnienie okoliczności, o których mowa w niniejszym ustępie wymaga jedynie niezwłocznego pisemnego lub w formie wiadomości e-mail zawiadomienia drugiej Strony.

§ 11

1. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności wynikających z Umowy na osobę trzecią.
2. Strony mogą rozwiązać niniejszą umowę na mocy porozumienia Stron w każdym czasie.
3. W sprawach nie uregulowanych Umową mają zastosowanie przepisy ustawy Kodeks Cywilny, Prawo Zamówień Publicznych oraz inne przepisy właściwe dla przedmiotu Umowy.
4. Spory mogące wyniknąć w związku z Umową będzie rozstrzygał Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, w tym 1 egzemplarz dla Wykonawcy

- i 2 egzemplarze dla Zamawiającego¹.
6. Integralną część Umowy stanowią:
- 1) **Załącznik nr 1** – OPZ
 - 2) **Załącznik nr 2** – Oferta Wykonawcy wraz z formularzem asortymentowo – cenowym.

§ 12

1. NFM niniejszym informuje, a Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że:
 - 1) administratorem danych osobowych Wykonawcy, podanych w komparycji niniejszej umowy oraz wskazanych w dokumentach związanych z realizacją niniejszej umowy, w szczególności dokumentach rozliczeniowych, jest Narodowe Forum Muzyki im. Witolda Lutosławskiego, pl. Wolności 1, 50-071 Wrocław, wpisane do Rejestru instytucji kultury prowadzonego przez Gminę Wrocław nr RIK 38/2014, zwana dalej NFM; NFM prowadzi operacje przetwarzania danych osobowych Wykonawcy,
 - 2) NFM wyznaczyło IOD, można się z nim skontaktować pod adresem email: iod@nfm.wroclaw.pl,
 - 3) Dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą w celu wykonania przedmiotu niniejszej umowy oraz rozliczenia umowy / art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
 - 4) dane osobowe Wykonawcy będą udostępniane podmiotom trzecim w szczególności Zakładowi Ubezpieczeń Społecznych i właściwemu Naczelnikowi Urzędu Skarbowego oraz innym podmiotom o ile będzie to wynikało z przepisów prawa,
 - 5) NFM nie zamierza przekazywać danych Wykonawcy do państw trzecich,
 - 6) dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane w czasie realizowania przedmiotu niniejszej umowy oraz po jej zakończeniu – przez czas niezbędny, wynikający z obowiązujących przepisów prawa, w tym prawa podatkowego,
 - 7) Wykonawca posiada prawo żądania od NFM sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania danych osobowych oraz do wniesienia sprzeciwu wobec takiego przetwarzania
 - 8) Wykonawcy przysługuje prawo wniesienia pisemnego, żądania zaprzestania przetwarzania danych ze względu na szczególną sytuację Wykonawcy, jak również Wykonawca ma prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych w innych niż podane wyżej celach lub wobec przekazywania ich innemu administratorowi danych,
 - 9) Wykonawca ma prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych;
 - 10) Dane osobowe Wykonawcy nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.

§ 13

1. Żadna ze Stron nie ponosi odpowiedzialności za opóźnienie lub niewykonanie umowy w takim zakresie, w jakim było to spowodowane przyczynami siły wyższej, w tym oddziaływaniem sił przyrody (powódź, trzęsienie ziemi, epidemie, wyładowania atmosferyczne itp.) strajkami, rozruchami, działaniami wojennymi, stanami nadzwyczajnymi, klęską żywiołową, epidemiami, ograniczeniami związanymi z kwarantanną, embargiem, rewolucjami, zamieszkami i strajkami, incydentami terrorystycznymi, i/lub skutkami tych zdarzeń.
2. Na potrzeby niniejszej umowy przyjmuje się, że „siła wyższa” oznacza sytuacje (zdarzenia i/lub skutki tych zdarzeń), których wystąpienie jest niezależne od Stron i któremu nie mogą one zapobiec przy zachowaniu należytej staranności.

¹ W przypadku podpisania umowy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, niniejszy zapis ulegnie zmianie w sposób następujący: *Umowę zawarto w formie elektronicznej, oświadczenie woli każdej ze Stron jest wyrażone w postaci elektronicznej i opatrzone jest kwalifikowanym podpisem elektronicznym.*

3. Żadna ze Stron nie ponosi także odpowiedzialności z tytułu strat spowodowanych działaniami osób trzecich, na których działanie nie miała wpływu i nie mogła im zapobiec przy zachowaniu należytej staranności.

§ 14

Wykonawca oświadcza, że nie jest podmiotem wskazanym w art. 5k ust. 1 Rozporządzenia Rady (UE) 2022/576 z dnia 8 kwietnia 2022 r. w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111/1 z 8.4.2022), oraz oświadcza, iż nie jest podmiotem wskazanym w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r., poz. 835).

NFM

Wykonawca

.....

.....

Załącznik nr 3 do SWZ

Nazwa wykonawcy:

.....

Adres do korespondencji:

.....

NIP

e-mail

OFERTA

Nawiązując do postępowania na: „**Sukcesywna dostawa napojów, herbat, warzyw, owoców oraz innych produktów spożywczych w ramach zapotrzebowania do punktów gastronomicznych Narodowego Forum Muzyki im. W. Lutosławskiego we Wrocławiu**” (OZP.261.TP12.2025), w którym zamawiającym jest Narodowe Forum Muzyki im. Witolda Lutosławskiego,

I. Oferuję realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia zawartym w załączniku nr 1 do SWZ dla części 1 zamówienia za cenę całkowitą*:

a) Cena netto: zł

b) Stawka podatku VAT..... i kwota: zł

c) Cena brutto: zł

d) Słownie:..... zł brutto,

Wartość wyliczona na podstawie formularza pomocniczego (szczegółowy cennik asortymentu) stanowiącego załącznik do oferty.

II. Oferuję realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia zawartym w załączniku nr 1 do SWZ dla części 2 zamówienia za cenę całkowitą*:

a) Cena netto: zł

b) Stawka podatku VAT..... i kwota: zł

c) Cena brutto: zł

d) Słownie:..... zł brutto,

Wartość wyliczona na podstawie formularza pomocniczego (szczegółowy cennik asortymentu) stanowiącego załącznik do oferty.

III. Oferuję realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia zawartym w załączniku nr 1 do SWZ dla części 3 zamówienia za cenę całkowitą*:

a) Cena netto: zł

b) Stawka podatku VAT..... i kwota: zł

c) Cena brutto: zł

d) Słownie:..... zł brutto,
Wartość wyliczona na podstawie formularza pomocniczego (szczegółowy cennik asortymentu) stanowiącego załącznik do oferty.

IV. Oferuję realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia zawartym w załączniku nr 1 do SWZ dla części 4 zamówienia za cenę całkowitą*:

a) Cena netto: zł
 b) Stawka podatku VAT..... i kwota: zł
 c) Cena brutto: zł
 d) Słownie:..... zł brutto,
Wartość wyliczona na podstawie formularza pomocniczego (szczegółowy cennik asortymentu) stanowiącego załącznik do oferty.

V. Oferuję realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia zawartym w załączniku nr 1 do SWZ dla części 5 zamówienia za cenę całkowitą*:

a) Cena netto: zł
 b) Stawka podatku VAT..... i kwota: zł
 c) Cena brutto: zł
 d) Słownie:..... zł brutto,
Wartość wyliczona na podstawie formularza pomocniczego (szczegółowy cennik asortymentu) stanowiącego załącznik do oferty.

VI. Oświadczam, że:

- a) akceptuję Projekt umowy stanowiący Załącznik nr 2 do zapytania, w tym warunki i termin płatności w nim określone, zapoznałem się z treścią zapytania, nie wnoszę do niego zastrzeżeń, w pełni akceptuję jej warunki oraz zdobyłem konieczne informacje do przygotowania oferty,
- b) jestem/nie jestem* płatnikiem podatku VAT od towarów i usług; numer NIP:.....,
- c) jestem/nie jestem* zarejestrowany w Krajowym Rejestrze Urzędowym Podmiotów Gospodarczych; numer identyfikacji REGON
- d) wykonam przedmiot zamówienia siłami własnymi / część prac zamierzam powierzyć podwykonawcom (podać nazwę), w tym zakres prac powierzonych podwykonawcom to:
- e) oświadczam, że jako wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie wykonamy usługi: (należy podać nazwę i adres poszczególnych wykonawców oraz usługi które wykonają)*
- f) nie jestem podmiotem wskazanym w art. 5k ust. 1 Rozporządzenia Rady (UE) 2022/576 z dnia 8 kwietnia 2022 r. w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111/1 z 8.4.2022), oraz oświadczam, iż nie jest podmiotem wskazanym w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r., poz. 835),
- g) jestem (zaznaczyć odpowiedni kwadrat):
 - mikroprzedsiębiorstwem
 - małym przedsiębiorstwem
 - średnim przedsiębiorstwem

- dużym przedsiębiorstwem
 jednoosobową działalnością gospodarczą
 osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej
 inną kategorią

(Zgodnie z definicjami kategorii wykonawców z ustawą z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023 r. poz. 221).

- h) wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu²⁾

* niepotrzebne skreślić

Upętnomocniony przedstawiciel Wykonawcy:

.....
*Data; kwalifikowany podpis elektroniczny
 lub podpis zaufany lub podpis osobisty*

¹ rozporządzenie 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).

² w przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawcy nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

Załącznik nr 4 do SWZ

.....
Nazwa wykonawcy

Oświadczenie**wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia***

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA ORAZ
SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „**Sukcesywna dostawa napojów, herbat, warzyw, owoców oraz innych produktów spożywczych w ramach zapotrzebowania do punktów gastronomicznych Narodowego Forum Muzyki im. W. Lutostawskiego we Wrocławiu**” (znak: OZP.261.TP12.2025), w którym zamawiającym jest Narodowe Forum Muzyki im. Witolda Lutostawskiego, prowadzonego przez Narodowe Forum Muzyki im. Witolda Lutostawskiego, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA WYSZCZEGÓLNIONYCH W DZIALE VIII SWZ: *

1. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 108 ust 1 ustawy Pzp.*
2. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 -10 ustawy Pzp.*
3. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie: *
 - a) art. 5k ust. 1 Rozporządzenia Rady (UE) 2022/576 z dnia 8 kwietnia 2022 r. w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (*Dz. Urz. UE nr L 111/1 z 8.04.2022 r.*),
 - b) art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (*Dz. U. poz. 835*).
4. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (*podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1,2,5 i 6 lub art. 109 ust. 1 pkt 4 -10*). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Dziale IX SWZ.

OŚWIADCZENIE W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW*:

Oświadczam, że w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w Dziale IX SWZ polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

.....
w następującym zakresie:

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

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA*:

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)
 nie podlega/ją wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA*:

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, będący/e podwykonawcą/ami:.....

.....
 (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS)
 nie podlega/ją wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

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.

INFORMACJA DOTYCZĄCA DOSTĘPU DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH:

Oświadczam, że dokumenty na potwierdzenie umocowania do działania w imieniu Wykonawcy oraz podmiotowe środki dowodowe (w zakresie wskazanym w przedmiotowym postępowaniu) Zamawiający posiada lub może uzyskać do nich dostęp za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne tj:

- a) <https://ekrs.ms.gov.pl/> *
- b) <https://prod.ceidg.gov.pl> *
- c) inny (należy wskazać adres strony internetowej) *
- d) środki dowodowe, które Zamawiający posiada (zgodnie z art. 127 ust. 2 Pzp, np. złożone przez Wykonawcę w przeszłości w innym postępowaniu prowadzonym przez Zamawiającego):

L.p.	Nazwa podmiotowego środka dowodowego (np. Polisa OC, wykaz usług, referencje)	Postępowanie NFM, do którego w przeszłości został złożony podmiotowy środek dowodowy – np. znak postępowania OZP.261....., lub nazwa postępowania)	Środek dowodowy jest aktualny
1			Tak/Nie *
2			Tak/Nie *

Upętnomocniony przedstawiciel Wykonawcy:

.....
 Data; kwalifikowany podpis elektroniczny
 lub podpis zaufany lub podpis osobisty

*niepotrzebne skreślić.

Załącznik nr 5 do SWZ

Podmiot:

.....

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)
reprezentowany przez:

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenia podmiotu udostępniającego zasoby

**składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy Pzp
DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA ORAZ
SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „**Sukcesywna dostawa napojów, herbat, warzyw, owoców oraz innych produktów spożywczych w ramach zapotrzebowania do punktów gastronomicznych Narodowego Forum Muzyki im. W. Lutostawskiego we Wrocławiu**” (znak: OZP.261.TP12.2025), w którym zamawiającym jest Narodowe Forum Muzyki im. Witolda Lutostawskiego, prowadzonego przez Narodowe Forum Muzyki im. Witolda Lutostawskiego, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA WYSZCZEGÓLNIONYCH W DZIALE VIII SWZ: *

1. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 108 ust 1 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 -10 ustawy Pzp.
3. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie:
 - a) art. 5k ust. 1 Rozporządzenia Rady (UE) 2022/576 z dnia 8 kwietnia 2022 r. w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (*Dz. Urz. UE nr L 111/1 z 8.04.2022 r.*),
 - b) art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (*Dz. U. poz. 835*).

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

Oświadczam, że **spełniam** warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Dziale IX SWZ w następującym zakresie:

.....

.....

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.

INFORMACJA DOTYCZĄCA DOSTĘPU DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH:

Wskazuję następujące podmiotowe środki dowodowe (w zakresie wskazanym w przedmiotowym postępowaniu), które Zamawiający może uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, oraz dane umożliwiające dostęp do tych środków:

1)

(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)

2)

(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)

Upętnomocniony przedstawiciel Podmiotu udostępniającego:

.....
*Data; kwalifikowany podpis elektroniczny
lub podpis zaufany lub podpis osobisty*

*niepotrzebne skreślić

Załącznik nr 6 do SWZ

.....
Nazwa wykonawcy

INFORMACJA O PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ

(w rozumieniu ustawy z dnia 16.02.2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów
Dz.U.2024.1616 t.j.)

Biorąc udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn. „**Sukcesywna dostawa napojów, herbat, warzyw, owoców oraz innych produktów spożywczych w ramach zapotrzebowania do punktów gastronomicznych Narodowego Forum Muzyki im. W. Lutostawskiego we Wrocławiu**” (znak: OZP.261.TP12.2025), w którym zamawiającym jest Narodowe Forum Muzyki im. Witolda Lutostawskiego, prowadzonego przez Narodowe Forum Muzyki im. Witolda Lutostawskiego, oświadczam, co następuje:

1. **Należę/Nie należę*** do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320).
2. **Należę** do grupy kapitałowej w skład której wchodzi: **

L.p.	Nazwa podmiotu należącego do tej samej grupy kapitałowej
1	
2	
...	

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej z art. 297 Kodeksu karnego.

Upęnomocniony przedstawiciel Wykonawcy:

.....
*Data; kwalifikowany podpis elektroniczny
lub podpis zaufany lub podpis osobisty*

10. niepotrzebne skreślić

** wypełnić, jeśli dotyczy

Załącznik nr 7 do SWZ

PROTOKÓŁ ODBIORU PRZEDMIOTU UMOWY (WZÓR)

sporządzony w dniu r., w sprawie odbioru przedmiotu umowy nr z dnia której stronami są:

- 1) **Narodowe Forum Muzyki im. Witolda Lutosławskiego z siedzibą we Wrocławiu**, Plac Wolności 1, 50-071 Wrocław, zwaną w niniejszym protokole: NFM lub Zamawiającym.
- oraz
- 2),
zwany w niniejszym protokole: Wykonawcą.

- I. Przedmiot umowy podlegający odbiorowi:
- II. Przedstawiciel NFM uczestniczący w odbiorze:.....
- III. Przedstawiciel Wykonawcy wydający przedmiot umowy:.....
- IV. Ustalenia Przedstawiciela Zamawiającego dotyczące odbioru przedmiotu umowy²:
 - 1) wymieniony w pkt I przedmiot umowy został wykonany zgodnie z umową,
 - 2) zastrzeżenia dotyczące odbioru przedmiotu umowy:

.....

/wskazanie dlaczego zakres prac jest niezgodny z umową; wskazanie jaka jest jakość wykonanego przedmiotu umowy (dobra/zła); wskazanie ewentualnych uchybień co do terminu wykonania przedmiotu umowy; w przypadku nie odebrania przedmiotu umowy z powodu usterek – wskazanie terminu następnego odbioru/

- V. Mając na uwadze ustalenia dokonane ad. IV Zamawiający **dokонуje / nie dokonuje**¹ odbioru przedmiotu umowy.
- VI. Na tym protokół odbioru zakończono i podpisano.

NFM

Wykonawca

² niepotrzebne skreślić