

ZP.272.11.2025

Lwówek Śląski 25.03.2025 roku

ZAPYTANIE OFERTOWE NA DOSTAWĘ

Powiat Lwówecki zwraca się z prośbą o złożenie oferty w postępowaniu pn. **Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby realizacji szkoleń w ramach projektu „Aktywne kształcenie zawodowe w Powiecie Lwóweckim” FEDS.08.01-IZ.00-0017/23**

dotyczy zamówienia o wartości szacunkowej poniżej równowartości 130 000,00 zł netto na podstawie art. 2 ust 1) pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U z 2024 r. poz. 1320 z późniejszymi zmianami). Prowadzonego na **podstawie Regulaminu Udzielania Zamówień Publicznych w Starostwie Powiatowym w Lwówku Śląskim.**

I Zamawiający

Powiat Lwówecki

Ul. Szpitalna 4

59-600 Lwówek Śląski

NIP 616 14 10 172

https://platformazakupowa.pl/pn/sp_lwoweckislaski

II Opis przedmiotu zamówienia

1. Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia znajduje się w Załączniku nr 1 do niniejszego Zapytania Ofertowego.
2. Kod CPV zamówienia *
 - A. 15800000-6: Różne produkty spożywcze
3. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie, partiami w miarę potrzeb, na podstawie odrębnych zamówień składanych przez przedstawiciela Zamawiającego ~~lub~~ e-mailem lub za pośrednictwem dedykowanej platformy zakupowej Wykonawcy, w terminie: do 2 dni roboczych od daty otrzymania zamówienia. Każde zamówienie będzie oznaczone numerem lub symbolem.
4. W zamówieniach określone będą ilości, rodzaj asortymentu oraz miejsce odbioru zamówionej partii.
5. Produkty spożywcze muszą być świeże.
 - a. W przypadku produktów suchych, mrożonek i napoi na opakowaniach których podano datę przydatności do spożycia, okres ważności nie może być krótsza niż 2 miesiące od daty dostawy.
 - b. W przypadku produktów świeżych na opakowaniach których podano datę przydatności do spożycia, okres ważności nie może być krótsza niż 2 dni od daty dostawy.

Strona 1 z 23

Sprawę prowadzi: Michał Mruk, tel. 600 096 246 lub 75 782 36 53, e-mail: m.mruk@powiatlwowecki.pl

Powiat Lwówecki

ul. Szpitalna 4, PL 59-600 LWÓWEK ŚLĄSKI,
tel. +48 75 782 36 50, fax +48 75 782 36 54
e-mail: sekretariat@powiatlwowecki.pl

- c. Produkty świeżenie nieposiadające daty przydatności do spożycia na opakowaniu nie mogą posiadać nienaturalnego dla tych produktów koloru, zapachu, smaku i tekstury, ponadto nie powinny wykazywać śladów pleśni, gnicia i fermentacji oraz wilgotności lub wysuszenia, bez śladów gryzoni, larw, owadów itp.
- d. Wszystkie produkty powinny znajdować się w właściwej dla siebie temperaturze przechowywania tj. mrożonki do -18 stopni C, chłodzone produkty świeże, w zakresie temperatur od 0 do + 4 stopni Celsjusza, mięso, drób i ryby w zakresie temperatur od 0 do + 2 stopni Celsjusza, owoce i warzywa do +15 stopni Celsjusza, produkty suche i napoje do 20 stopni Celsjusza,
- e. Opakowania produktów nie mogą być uszkodzone ani rozszczelnione,
- f. Produkty zapakowane, posiadające datę przydatności do spożycia po otwarciu nie mogą wykazywać objawów określonych w pkt. c oraz powinny znajdować się w temp. określonej w pkt d.
- g. Warzywa i owoce powinny znajdować się w momencie cyklu rozwojowego, kiedy są w pełni dojrzałe, nie dopuszcza się dostawy produktów całkowicie lub częściowo niedojrzałych lub przejrzałych, ale nie-zepsutych, w wyjątkowych sytuacjach dopuści się dostawę owoców lub warzyw, których dostawa świeżego produktu jest wskazana w stanie niedojrzałym np. banany, zielone jabłka, cykoria itp.
6. Ilości poszczególnych rodzajów produktów wymienionych w formularzach cenowych, mogą ulec zmianie z zastrzeżeniem, iż dokonane zmiany nie spowodują zwiększenia wartości brutto umowy określonej w § 3 ust.1 umowy. Nie wszystkie artykuły muszą być zakupione lub zakupione w pełnym zakresie ilościowym.
7. Wykonawca dostarczy każdą zamawianą partię artykułów na własny koszt i ryzyko do miejsca wskazanego.
8. Wydanie towaru i jego odbiór nastąpi w miejscu wskazanym każdorazowo przez Zamawiającego.
9. Zamawiający nie dopuszcza dostawy poprzez kuriera.
10. Wydanie towaru będzie stwierdzone dokumentem odbioru przedmiotu umowy, podpisanym przez strony, na którym będzie wpisany symbol lub numer identyfikacyjny zamówienia Zamawiającego.
11. W przypadku otrzymania towaru złej jakości oraz w razie ujawnienia wad po odbiorze, Wykonawca na swój koszt dokona jego wymiany w terminie do 24 godzin od chwili zgłoszenia.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia produktów spożywczych innych niż wymienione w załączniku nr 1 w zależności od potrzeb. W takim przypadku wynagrodzenie będzie wyliczone wg aktualnych cenników Wykonawcy.
13. Miejsce dostawy:
Zespół Szkół Ekonomicznych Technicznych
Rakowice Wielkie 48

59-600 Lwówek Śląski

Pod wskazanym adresem znajduje się kompleks budynków. Dostawy będą konieczne do różnych budynków.

III Warunki udziału w postępowaniu

1. O udział w postępowaniu mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące kryteria:
 - A. O zamówienie mogą ubiegać się wszyscy wykonawcy nie podlegający wykluczeniu na podstawie art. 7 ust 1 ustawy o szczególnych o rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służące ochronie bezpieczeństwa narodowego. (Dz. U. 2024, poz. 507) roku.
2. Wykonawca ma obowiązek zapoznania się w sposób bardzo szczegółowy z opisem przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca ma obowiązek wyjaśnić z Zamawiającym wszystkie wątpliwości w stosunku do przedmiotu zamówienia, przed złożeniem ofert. Po złożeniu oferty, Zamawiający będzie uważał, że Wykonawca nie ma wątpliwości i uwag w stosunku do zakresu ujętego w zapytaniu.
4. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia w tym koszt dostawy oraz wszystkie koszty związane z przygotowaniem oferty.

IV Informacje o Podziale na części postępowania

1. Postępowanie nie jest podzielone na części.
 - A. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
 - B. Oferta, w której Wykonawca nie złoży oferty cenowej na wszystkie składowe przedmiotu postępowania zostanie odrzucona.

V Termin Realizacji zamówienia

1. Realizacja zamówienia w okresie **18 miesięcy od zawarcia umowy lub do wyczerpania wartości umowy.**

VI Sposób obliczania ceny

1. Do wyceny należy przyjąć łączną wartość przedmiotu dostawy, wraz z kosztami dostawy.
2. Ceną oferty jest cena w rozumieniu przepisów art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz.U.2023.168 t.j.) - jest to wartość wyrażona w jednostkach pieniężnych, którą Zamawiający (kupujący) jest obowiązany zapłacić Wykonawcy (przedsiębiorcy) za towar lub usługę. W cenie uwzględnia się podatek od towarów i usług oraz podatek akcyzowy, jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż towaru (usługi) podlega obciążeniu podatkiem od towarów i usług lub podatkiem akcyzowym. Przez cenę rozumie się również stawkę taryfową.
3. Wykonawca obliczając cenę oferty winien uwzględnić wszelkie koszty jakie musi ponieść w celu wykonania zamówienia w tym wszelkie cła, podatki i inne należności płatne przez wykonawcę, według stanu prawnego na dzień składania oferty.
4. Cenę oferty należy podać w złotych polskich z podatkiem od towarów i usług VAT.
5. Obliczenie końcowej ceny ofertowej należy dokonać z dokładnością do 1 grosza (2 miejsca po przecinku). Kwotę oferty należy podać cyfrowo oraz słownie.
6. Cena oferty jest ceną kosztorysową, która służy do porównania i oceny ofert.

7. Jeżeli złożona oferta powodować będzie powstanie obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do oferowanej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek zapłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami. W takim przypadku Wykonawca składając ofertę jest zobligowany poinformować Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru, którego dostawa będzie prowadzić do jego powstania oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
8. W przypadku, gdy oferta zostanie złożona przez osobę, która nie prowadzi działalności gospodarczej, Zamawiający dokona przeliczenia ceny takiej oferty poprzez doliczenie do jej wartości zobowiązań cywilnoprawnych (składki ZUS) jakie będzie musiał oprowadzić.

VII Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami i ich znaczeniem: nazwa waga (znaczenie) pkt
 - A. cena 100,0 pkt
W kryterium „cena” (Kc) punkty będą przyznawane w następujący sposób zgodnie z formułą
$$KC_n = \frac{C_{min}}{C_n} \times 100 \text{ pkt}$$
gdzie:
Kc_n – ilość punktów przyznana danej ofercie w kryterium „Cena” (n – numer oferty);
C_{min} – cena (brutto) oferty najniższej;
C_n – cena (brutto) oferty ocenianej (n – numer oferty)
oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez wykonawców w zakresie powyższych kryteriów;
UWAGA! Wszystkie kwoty wskazane w formularzu oferty należy podać w zaokrągleniu do pełnych groszy (do dwóch miejsc po przecinku) zgodnie z zasadą, że końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
 2. Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez Wykonawców w zakresie powyższego kryterium.
 3. Oferta spełniająca w najwyższym stopniu wyżej wymienione kryterium otrzyma maksymalną liczbę punktów. Maksymalna liczba punktów, jaką może otrzymać oferta to 100 pkt.
 4. Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która w sumie uzyska najwyższą liczbę punktów.
 5. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta jest zgodna z treścią ogłoszenia i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane powyżej kryteria wyboru.

VIII Zasady wyjaśniania treści ogłoszenia:

1. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający zamieści niezwłocznie na stronie internetowej, na której publikowane jest ogłoszenie o postępowaniu, chyba że zapytanie wpłynie do Zamawiającego na mniej niż 3 dni przed terminem składania ofert.

IX Termin, miejsce i forma składania ofert oraz termin otwarcia ofert:

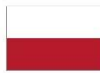
1. Termin złożenia oferty: **03.04.2025 r., godz. 11:00.**
2. Miejsce złożenia oferty: https://platformazakupowa.pl/pn/sp_lwoweckslaski
3. Forma składania ofert: Oferty należy składać w wersji elektronicznej za pośrednictwem dedykowanej platformy poprzez wypełnienie poszczególnych pól formularza oferty.
4. Do oferty należy dołączyć:
 - A. Formularz oferty wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego**
5. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **03.04.2025 roku o godz. 11:10** w siedzibie zamawiającego a informacja zostanie opublikowana na stronie internetowej https://platformazakupowa.pl/pn/sp_lwoweckslaski.

X Zmiana lub odwołanie warunków postępowania:

1. Przed upływem terminu składania ofert Zamawiający może zmienić lub odwołać warunki postępowania. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania postępowania bez podania przyczyny. Informację o dokonanej zmianie lub odwołaniu Zamawiający zamieści na stronie internetowej, na której publikowane jest ogłoszenie o postępowaniu.
2. Warunki zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru:
 - A. Zamawiający zamknie postępowanie bez dokonania wyboru, jeżeli:
 - a. nie wpłynie żadna oferta lub żadna z ofert nie spełni warunków postępowania,
 - b. cena najkorzystniejszej oferty przekroczy kwotę, jaką Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
 - c. wystąpi zmiana okoliczności powodująca, że realizacja zamówienia jest niecelowa,
 - d. postępowanie obarczone będzie wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy.
 - B. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
3. Warunki odwołania postępowania:
 - A. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania postępowania bez podania przyczyny. Informację o odwołaniu postępowania Zamawiający zamieści na stronie internetowej, na której publikowane jest ogłoszenie o postępowaniu.
4. Sytuacje, w których oferty nie będą podlegały ocenie:
 - A. Oferty nie będą podlegały ocenie w przypadku, gdy:
 - a. zostaną złożone po upływie terminu składania ofert,
 - b. treść oferty nie będzie odpowiadała treści ogłoszenia,
 - c. Wykonawca nie uzupełni dokumentów w wyznaczonym terminie,
 - d. będą zawierały błędy w obliczeniu ceny, których nie będzie można uznać za oczywistą omyłkę rachunkową.

XI Wybór oferty:

1. w przypadku, jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana nie podpisze umowy w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, Zamawiający będzie uprawniony do wyboru oferty najkorzystniejszej spośród pozostałych ofert lub zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru oferty,



2. jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawiają taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną,
3. jeżeli w postępowaniu, w którym jedynym kryterium oceny ofert będzie cena, nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Oferty dodatkowe, nie będą mogły przedstawiać cen wyższych niż zaproponowane w złożonych ofertach.

XII Warunki udzielenia zamówienia

1. Zamawiający podpisze z wykonawcą umowę na podstawie wzoru stanowiącego **Załącznik nr 3 do Zapytania Ofertowego**.

XIII Warunki płatności

1. Przelewem na rachunek wskazany przez wykonawcę na fakturze w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury VAT po zrealizowaniu zamówienia.

XIV Osoby upoważnione do kontaktów:

1. Osobom uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest: Michał Mruk – Specjalista ds. Zamówień Publicznych, dostępny w poniedziałek w godz. 8:00 – 16:00 i od wtorku do piątku 7:30 – 15:30 mail m.mruk@powiatlwówecki.pl

XV Informacja dotycząca RODO

1. 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 (dalej RODO):
 - A. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Starosta Lwówecki, którego siedziba znajduje się w Lwówku Śląskim przy ul. Szpitalnej 4.
 - B. Administrator danych wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można kontaktować się listownie na adres Administratora, tel.75 7823650 lub e-mail rodo@powiatlwówecki.pl
 - C. Administrator będzie przetwarzać Pani/Pana dane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.
 - D. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa, Instytucja Zarządzająca oraz Beneficjent wiodący Projektu Powiat Lwówecki. Ponadto mogą być one ujawniane podmiotom, z którymi Administrator zawarł umowy na świadczenie usług serwisowych dla systemów informatycznych wykorzystywanych przy ich przetwarzaniu oraz świadczenia usługi serwera mailowego.
 - E. Posiada Pani/Pan następujące prawa:
 - a. prawo dostępu do treści swoich danych – art. 15 RODO;
 - b. prawo do sprostowania danych – art. 16 RODO;
 - c. prawo do usunięcia danych – art. 17 RODO;
 - d. prawo do ograniczenia przetwarzania – art. 18 RODO;
 - e. prawo do przenoszenia danych – art. 20 RODO;
 - f. prawo do sprzeciwu – art. 21 RODO.

- F. Ograniczenia do korzystania z praw w związku z prowadzonym postępowaniem określone w ustawie Prawo zamówień publicznych:
- G. Posiada Pani/Pan prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych Adres: Stawki 2, 00-193 Warszawa; Telefon: 22 531 03 00
- H. Pani/Pana dane, nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany w tym również w formie profilowania.
- I. Podanie danych osobowych w zakresie wymaganym prawem jest obligatoryjne. Konsekwencją nie podania tych danych będzie brak możliwości realizacji wniosku, udziału w przetargu lub zawarcia umowy. W pozostałych przypadkach podanie danych jest dobrowolne a zgoda na ich przetwarzania może zostać cofnięta w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody sprzed jej cofnięcia.
- J. Pani/Pana dane osobowe pozyskane w związku z prowadzeniem przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia 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. W przypadku zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, dane osobowe będą przetwarzane do upływu okresu przedawnienia roszczeń wynikających z umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Zatwierdzam:

Wicestarosta Lwówecki

Zbigniew Grześków

/-/

ZP.272.11.2025

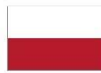
Opis Przedmiotu Zamówienia

w postępowaniu pn. **Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby realizacji szkoleń w ramach projektu „Aktywne kształcenie zawodowe w Powiecie Lwóweckim” FEDS.08.01-IZ.00-0017/23**

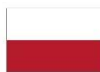
1. Kod CPV zamówienia
 - A. 15800000-6: Różne produkty spożywcze
3. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie, partiami w miarę potrzeb, na podstawie odrębnych zamówień składanych przez przedstawiciela Zamawiającego telefonicznie lub e-mailem lub za pośrednictwem dedykowanej platformy zakupowej Wykonawcy, w terminie: do 2 dni roboczych od daty otrzymania zamówienia
4. W zamówieniach określone będą ilości, rodzaj asortymentu oraz miejsce odbioru zamówionej partii.
5. Produkty spożywcze muszą być świeże.
 - a. W przypadku produktów suchych, mrożonek i napoi na opakowaniach których podano datę przydatności do spożycia, okres ważności nie może być krótsza niż 2 miesiące od daty dostawy.
 - b. W przypadku produktów świeżych na opakowaniach których podano datę przydatności do spożycia, okres ważności nie może być krótsza niż 2 dni od daty dostawy.
 - c. Produkty świeżenie nieposiadające daty przydatności do spożycia na opakowaniu nie mogą posiadać nienaturalnego dla tych produktów koloru, zapachu, smaku i tekstury, ponadto nie powinny wykazywać śladów pleśni, gnicia i fermentacji oraz wilgotności lub wysuszenia, bez śladów gryzoni, larw, owadów itp.
 - d. Wszystkie produkty powinny znajdować się w właściwej dla siebie temperaturze przechowywania tj. mrożonki do -18 stopni C, chłodzone produkty świeże, w zakresie temperatur od 0 do + 4 stopni Celsjusza, mięso, drób i ryby w zakresie temperatur od 0 do + 2 stopni Celsjusza, owoce i warzywa do +15 stopni Celsjusza, produkty suche i napoje do 20 stopni Celsjusza,
 - e. Opakowania produktów nie mogą być uszkodzone ani rozszczelnione,
 - f. Produkty zapakowane, posiadające datę przydatności do spożycia po otwarciu nie mogą wykazywać objawów określonych w pkt. c oraz powinny znajdować się w temp. Określonej w pkt d.

- g. Warzywa i owoce powinny znajdować się w momencie cyklu rozwojowego, kiedy są w pełni dojrzałe, nie dopuszcza się dostawy produktów całkowicie lub częściowo niedojrzałych lub przejrzałych, ale nie zepsutych, w wyjątkowych sytuacjach dopuści się dostawę owoców lub warzyw, których dostawa świeżego produktu jest wskazana w stanie niedojrzałym np. banany, zielone jabłka, cykorja itp.
2. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie, partiami w miarę potrzeb, na podstawie odrębnych zamówień składanych przez Zamawiającego e-mailem lub za pośrednictwem dedykowanej platformy zakupowej Wykonawcy, w terminie: do 2 dni roboczych od daty otrzymania zamówienia
3. Wykonawca dostarczy każdą zamawianą partię artykułów na własny koszt i ryzyko do miejsca wskazanego.
4. Wydanie towaru i jego odbiór nastąpi w miejscu wskazanym każdorazowo przez Zamawiającego.
5. Zamawiający nie dopuszcza dostawy poprzez kuriera.
6. Wydanie towaru będzie stwierdzone dokumentem odbioru przedmiotu umowy, podpisanym przez strony, na którym będzie wpisany symbol i numer identyfikacyjny zamówienia Zamawiającego.
7. W przypadku otrzymania towaru złej jakości oraz w razie ujawnienia wad po odbiorze, Wykonawca na swój koszt dokona jego wymiany w terminie do 24 godzin od chwili zgłoszenia.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia produktów innych niż wymienione w załączniku nr 1 w zależności od potrzeb. W takim przypadku wynagrodzenie będzie wyliczone wg aktualnych cenników Wykonawcy.
10. Miejsce dostawy:
Zespół Szkół Ekonomiczno Technicznych
Rakowice Wielkie 48
59-600 Lwówek Śląski
11. Jeżeli w opisie nie określono opakowań zbiorczych do obliczenia należy przyjąć wartość w sztukach.
12. Poniższa tabela zawiera łączne zestawienie asortymentowe wymaganych dostaw.
13. W kolumnie ilość podana jest wymagana maksymalna ilość produktu objętego dostawą. Jeżeli wykonawca nie dysponuje produktami, których opakowania są równoważne wymaganiom powinien przyjąć do kalkulacji Towar w opakowaniach o większej wartości wagowej/objętościowej lub wielokrotności mniejszych opakowań pozwalającej na dostawę wymaganej minimalnej ilości produktu.

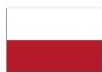
Lp.	nazwa i opis produktu	ilość sztuk/jednostek miary
-----	-----------------------	-----------------------------



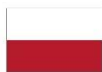
1	Mleko UHT 3,2 op 1 l	24
2	Cukier 1 kg	30
3	Herbata ekspresowa czarna opakowanie 100 saszetek	39
4	Kawa ziarnista 1kg typu crema	20
5	czereśnie koktajlowe opakownaie min 350g	6
6	oliwki zielone bezpestek opakowanie min 500 g	6
7	brzoskwinie w puszcze opakowanie min 400 g	6
8	cukier brązowy opakowanie 1 kg	3
9	Lód 1 kg	32
10	puree kokosowe 1l	2
11	puree marakuja 1l	2
12	puree wiśniowe 1l	2
13	Syrop barmański żurawinowy opakowanie min 0,7l	5
14	Syrop barmański kokosowy opakowanie min 0,7l	5
15	Syrop barmański mango opakowanie min 0,7l	5
16	Syrop barmański grenadyna opakowanie min 0,7l	5
17	Syrop barmański blu curacało opakowanie min 0,7l	5
18	Syrop barmański mohito opakowanie min 0,7l	5
19	napój typu cola 1l	5
20	napój gazowany pomarańczowy 1l	5
21	napój gazowany cytrynowy - przeźroczyste 1l	5
22	Sok pomarańczowy 1l	8
23	Sok pomidorowy 1l	8
24	Sok jabłkowy 1l	8
25	Sok multiwitamina 1l	8
26	nektar porzeczkowy 1l	8
27	nektar bananowy 1l	8
28	nektar ananasowy 1l	8
29	Woda mineralna gazowana 1,5l	14
30	Woda mineralna niegazowana 1,5l	14
31	Wino białe bezalkoholowe 0,7l	2
32	Wino czerwone bezalkoholowe 0,7l	2
33	Wino różowe bezalkoholowe 0,7l	2
34	Szampan bezalkoholowy 0,7l	2
	Owoce świeże	
35	pomarańcze kg	22
36	cytryny kg	19
37	limonki szt	20
38	borówki opakowanie min 125g	43
39	banan kg	16
40	grejpfrut kg	4
41	maliny świeże opakowanie min 115g	20



42	truskawki kg	9
43	granat kg	3
44	mango kg	8
45	jabłko czerwone kg	6
46	gruszki kg	3
47	melon żółty kg	12
48	melon galia kg	12
49	arbuz kg	18
50	ananas kg	6
51	Zioła	
52	Mięta świeża w doniczkach	1
53	Warzywa	
54	szczypiorek pęczek min 25 g	20
55	ogórek zielony kg	11
56	Sałata masłowa kg	5
57	Sałata lodowa kg	5
58	Sałata rzymska kg	5
59	Papryka słodka czerwona kg	13
60	rzodkiewka pęczek min 150 g	11
61	awokado szt	8
62	kiełki opakowanie min 50 g	8
63	Pomidorki koktajlowe opakowanie min 250 g	11
64	szparagi opakowanie min 250g	6
65	ziemniaki kg	6
66	bataty kg	6
67	cebula żółta kg	6
68	cebula czerwona kg	3
69	szalotka kg	2
70	por kg	6
71	marchewka kg	6
72	pietruszka kg	6
73	burak kg	3
74	marchewka miniaturowa opakowanie min 200g	6
75	dynia piżmowa kg	6
76	dynia hokaido kg	6
77	cukinia kg	2
78	roszponka opakowanie min 100 g	12
79	pomidory malinowe kg	6
	Nabiał	
80	jaja opakowanie 10 szt	12
81	śmietana 30% opakowanie min 250 ml	12
	Produkty zbożowe	



82	Pieczyno (bagietka)	18
	Drób/ mięso/ ryby	
83	tuńczyk w oleju roślinnym opakowanie min 170g	4
	Materiały zużywalne	
84	Ręczniki papierowe 3 warstwowy	15
85	Folia spożywcza min 30m	20
86	Folia aluminiowa min 20m	9
87	Słomki opakowanie min 50 szt	3
88	Papier do pieczenia min 6 m	3
89	Rękawiczki ochronne lateksowe lub winylowe opakowani min 100 szt	6
90	serwetki 40x40 różne kolory opakowanie min 50 szt	20
91	Kieszonki na sztucce opakowanie min 50 szt	21
92	Kwiaty cięte i rośliny do dekoracji	8
93	Świece dekor. Zestawy min 10 szt	11
94	Świece pływające opakowanie min 20 szt.	9
95	Świece kule lustrzane i brokatowe	5
96	Girlandy perełkowe min 6 m	5
97	Kamyczki ozdobne kolorowe opakownie min 0,5 kg	5
98	Bieżniki na stół flizelinowe opakowanie min 24m	8
99	Lampki led na drucikach zasilane z bateri	6



Załącznik nr 2a do Zapytania Ofertowego

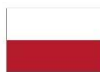
ZP.272.11.2025

FORMULARZ OFERT

Składając ofertę dla zamówienia pn. **Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby realizacji szkoleń w ramach projektu „Aktywne kształcenie zawodowe w Powiecie Lwóweckim” FEDS.08.01-IZ.00-0017/23**

Nazwa Wykonawcy*
adres w tym województwo*
NIP, REGON, KRS*
nr tel., adres e-mail *
*w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy (firmy) i dokładne adresy wszystkich podmiotów składających wspólną ofertę
OŚWIADCZAMY, że pełnomocnikiem Wykonawcy dla potrzeb niniejszego postępowania jest(wypełniają jedynie Wykonawcy składający ofertę wspólną):
Na osobę upoważnioną do kontaktów wyznaczamy:(imię i nazwisko, e-mail, tel.)
Wykonawca jest mikro/małym/średnim przedsiębiorcą/nie dotyczy** (właściwe zaznaczyć)

- SKŁADAMY OFERTĘ** na wykonanie przedmiotu zamówienia **zgodnie z ogłoszeniem o zamówieniu i oświadczamy, że wykonamy go na warunkach określonych w ofercie oraz ogłoszeniu o zamówieniu.**
- PRZYJMujemy** termin realizacji zamówienia określony w ogłoszeniu o zamówieniu.

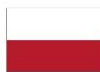


3. **PRZYJMujemy** terminy płatności określone w Zapytaniu Ofertowym.
4. **OFERujemy** wykonanie zamówienia określonego w Zapytaniu Ofertowym za wynagrodzenie całkowite:

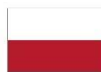
OGÓŁEM cena brutto mojej oferty za realizację niniejszego zamówienia - **wynikająca z sumy cen wskazanych elementów dostawy** wchodzących w zakres zamówienia – **wynosi:**

..... **PLN brutto** (słownie) łącznie z należnym podatkiem VAT **w tym:**

Lp.	nazwa i opis produktu	ilość sztuk/jednostek miary	Cena jednostkowa Brutto	Wartość zamówienia brutto	Uwagi
1	Mleko UHT 3,2 op 1 l	24			
2	Cukier 1 kg	30			
3	Herbata ekspresowa czarna opakowanie 100 saszetek	39			
4	Kawa ziarnista 1kg typu crema	20			
5	czereśnie koktajlowe opakowaie min 350g	6			
6	oliwki zielone bezpestek opakowanie min 500 g	6			
7	brzoskwinie w puszcze opakowanie min 400 g	6			
8	cukier brązowy opakowanie 1 kg	3			
9	Lód 1 kg	32			
10	puree kokosowe 1l	2			
11	puree marakuja 1l	2			
12	puree wiśniowe 1l	2			
13	Syrop barmański żurawinowy opakowanie min 0,7l	5			
14	Syrop barmański kokosowy opakowanie min 0,7l	5			
15	Syrop barmański mango opakowanie min 0,7l	5			
16	Syrop barmański grenadyna opakowanie min 0,7l	5			
17	Syrop barmański blu curacało opakowanie min 0,7l	5			
18	Syrop barmański mohito opakowanie min 0,7l	5			
19	napój typu cola 1l	5			



20	napój gazowany pomarańczowy 1l	5		
21	napój gazowany cytrynowy - przeźroczyste 1l	5		
22	Sok pomarańczowy 1l	8		
23	Sok pomidorowy 1l	8		
24	Sok jabłkowy 1l	8		
25	Sok multiwitamina 1l	8		
26	nektar porzeczkowy 1l	8		
27	nektar bananowy 1l	8		
28	nektar ananasowy 1l	8		
29	Woda mineralna gazowana 1,5l	14		
30	Woda mineralna niegazowana 1,5l	14		
31	Wino białe bezalkoholowe 0,7l	2		
32	Wino czerwone bezalkoholowe 0,7l	2		
33	Wino różowe bezalkoholowe 0,7l	2		
34	Szampan bezalkoholowy 0,7l	2		
	Owoce świeże			
35	pomarańcze kg	22		
36	cytryny kg	19		
37	limonki szt	20		
38	borówki opakowanie min 125g	43		
39	banan kg	16		
40	grejpfrut kg	4		
41	maliny świeże opakowanie min 115g	20		
42	truskawki kg	9		
43	granat kg	3		
44	mango kg	8		
45	jabłko czerwone kg	6		
46	gruszki kg	3		
47	melon żółty kg	12		
48	melon galia kg	12		
49	arbuz kg	18		
50	ananas kg	6		
51	Zioła			
52	Mięta świeża w doniczce	1		



53	Warzywa				
54	szczypiorek pęczek min 25 g	20			
55	ogórek zielony kg	11			
56	Sałata masłowa kg	5			
57	Sałata lodowa kg	5			
58	Sałata rzymska kg	5			
59	Papryka słodka czerwona kg	13			
60	rzodkiewka pęczek min 150 g	11			
61	awokado szt	8			
62	kiełki opakowanie min 50 g	8			
63	Pomidorki koktajlowe opakowanie min 250 g	11			
64	szparagi opakowanie min 250g	6			
65	ziemniaki kg	6			
66	bataty kg	6			
67	cebula żółta kg	6			
68	cebula czerwona kg	3			
69	szalotka kg	2			
70	por kg	6			
71	marchewka kg	6			
72	pietruszka kg	6			
73	burak kg	3			
74	marchewka miniaturowa opakowanie min 200g	6			
75	dynia piżmowa kg	6			
76	dynia hokaido kg	6			
77	cukinia kg	2			
78	roszponka opakowanie min 100 g	12			
79	pomidory malinowe kg	6			
	Nabiał				
80	jaja opakowanie 10 szt	12			
81	śmietana 30% opakowani min 250 ml	12			
	Produkty zbożowe				
82	Pieczyno (bagietka)	18			
	Drób/ mięso/ ryby				
83	tuńczyk w oleju roślinnym opakowanie min 170g	4			
	Materiały zużywalne				



84	Ręczniki papierowe 3 warstwowy	15			
85	Folia spożywcza min 30m	20			
86	Folia aluminiowa min 20m	9			
87	Słomki opakowanie min 50 szt	3			
88	Papier do pieczenia min 6 m	3			
89	Rękawiczki ochronne lateksowe lub winylowe opakowani min 100 szt	6			
90	serwetki 40x40 różne kolory opakowanie min 50 szt	20			
91	Kieszonki na sztucze opakowanie min 50 szt	21			
92	Kwiaty cięte i rośliny do dekoracji	8			
93	Świece dekor. Zestawy min 10 szt	11			
94	Świece pływające opakowanie min 20 szt.	9			
95	Świece kule lustrzane i brokatowe	5			
96	Girlandy perełkowe min 6 m	5			
97	Kamyczki ozdobne kolorowe opakownie min 0,5 kg	5			
98	Bieżniki na stół flizelinowe opakowanie min 24m	8			
99	Lampki led na drucikach zasilane z bateri	6			

5. Oświadczam/y, że zapoznaliśmy się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz zdobyłem informacje niezbędne do właściwego wykonania zamówienia.
6. Oświadczam/y, że warunki umowy akceptuję i zobowiązuję się w przypadku przyjęcia mojej oferty do zawarcia umowy na w/w warunkach.
7. Oświadczam/y, iż wszystkie informacje zamieszczone w ofercie są aktualne i prawdziwe.
8. Oświadczamy, że jesteśmy płatnikami podatku VAT i znajdujemy się w **Wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT.**



Informujemy, że wybór oferty **nie prowadzi / prowadzi (niewłaściwe usunąć)** do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

W przypadku, gdy wybór oferty prowadzi do powstania obowiązku podatkowego, należy wskazać: nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania:

Wartość bez kwoty podatku (zł)

Stawkę podatku od towarów i usług, zgodnie z wiedzą wykonawcy (%)

9. Oświadczam, że zapoznałem się klauzulą o przetwarzaniu danych osobowych (RODO) znajdującą się w SWZ rozdz. III.

10. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu ze względu na podstawie art. 7 ust 1 ustawy o szczególnych o rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służące ochronie bezpieczeństwa narodowego. (Dz. U. 2024, poz. 507)

11. Wraz z ofertą składam/y:

—,

—,



ZP.272.11.2025

Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego

**Projektowane postanowienia istotnych zapisów umowy w sprawie zamówienia publicznego
UMOWA NR2025**

Zawarta w dniu 2025 r. pomiędzy:

Powiat Lwówecki,

ul. Szpitalna 4

59-600 Lwówek Śląski

NIP: 616-14-10-172

reprezentowany przez Zarząd Powiatu, w imieniu którego działają:

1. Starosta Lwówecki – Małgorzata Szczepańska

2. Wicestarosta Lwówecki – Zbigniew Grześków

przy kontrasygnacie Skarbnika Powiatu – Renata Kozinoga

zwanym dalej „Zamawiającym”, a

.....

.....

.....

reprezentowanym przez:

zwanym dalej „Wykonawcą”.

Przedmiotem niniejszej umowy jest: **Sukcesywna dostawa produktów spożywczych na potrzeby realizacji szkoleń w ramach projektu „Aktywne kształcenie zawodowe w Powiecie Lwóweckim” FEDS.08.01-IZ.00-0017/23**

Strony postanawiają zawrzeć Umowę o następującej treści:

§1. Przedmiot Umowy

1. Zamawiający zamawia, a Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu sukcesywnie produktów spożywczych (zwane dalej „Towarem”) – zgodnie z ofertą złożoną w Zapytaniu ofertowym.
2. Przedmiot Umowy został szczegółowo określony w opisie przedmiotu zamówienia określonym w Opisie Przedmiotu Zamówienia znajdującym się Załączniku nr 1 do Zapytania ofertowego, stanowiącymi załączniki do Umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania Przedmiotu Umowy na warunkach określonych w Umowie i zgodnych ze złożoną ofertą oraz z polskimi normami i obowiązującymi przepisami oraz z należytą starannością.
4. Wykonawca oświadcza, że jest uprawniony do zawarcia Umowy.
5. Wykonawca oświadcza, że w zakresie Przedmiotu Umowy posiada wszelkie niezbędne certyfikaty (atesty) zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

§ 2. Terminy i warunki wykonania Umowy

1. Umowa zostaje zawarta na okres 18 miesięcy począwszy od dnia zawarcia umowy.
2. Umowa zostanie zrealizowana przed terminem wskazanym w ust. 1, gdy suma należności wynikających z faktur VAT wystawianych przez Wykonawcę z tytułu realizacji Przedmiotu Umowy osiągnie kwotę stanowiącą wynagrodzenie, o którym mowa w §3 ust. 1 Umowy. W takim przypadku Umowa zostanie uznana za zrealizowaną w dniu wystawienia ostatniej z tych faktur przez Wykonawcę.
3. Towar dostarczany będzie w oparciu o zamówienia składane przez Zamawiającego, w terminie do 2 dni roboczych od momentu złożenia zamówienia.
4. Dostawa Towaru nastąpi na podstawie zamówienia złożonego przy pomocy poczty elektronicznej lub za pośrednictwem dedykowanej platformy obsługi zakupu Wykonawcy.
5. Osobą odpowiedzialną za realizację Przedmiotu Umowy z ramienia Wykonawca jest:
..... tel. e-mail:
6. Osobą odpowiedzialną za realizację Przedmiotu Umowy z ramienia Zamawiającego jest:
..... tel. e-mail:
7. Dostawca zobowiązuje się dostarczyć Towar własnym transportem na swój koszt do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w indywidualnym zamówieniu.
8. Głównym miejscem odbioru dostaw jest:
Zespół Szkół Ekonomiczno Technicznych
Rakowice Wielkie 48
59-600 Lwówek Śląski
Kompleks budynków.

§ 3. Wynagrodzenie i warunki

1. Maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji Przedmiotu Umowy nie przekroczy kwoty zł brutto (słownie:)
(zwanej dalej: „Wynagrodzeniem Maksymalnym”).
2. Ostateczne wynagrodzenie zależne będzie od faktycznie dostarczonej ilości i wartości Towaru.
3. Wykonawcy nie przysługuje prawo do odszkodowania z tytułu niezrealizowania przez Zamawiającego, zamówień na łączną określoną w §3 pkt 1.
4. Ceny jednostkowe kupowanych produktów spożywczych, będą rozliczane wg ceny dnia zakupu, a wartość tego zamówienia wyliczana poprzez przemnożenie ilości zamówionych artykułów przez ich cenę.
5. Ceny jednostkowe produktów spożywczych niewyszczególnionych w formularzu oferty, będą rozliczane wg ceny dnia zakupu, a wartość tego zamówienia wyliczana poprzez przemnożenie ilości zamówionych artykułów przez ich cenę.
6. Wynagrodzenie Wykonawcy zawiera koszty transportu i rozładunku Towaru do miejsca wskazanego w §2 ust. 7 Umowy.
7. Płatności za poszczególne Zamówienia będą dokonywane na podstawie faktur VAT przekazywanych wraz z dostawą Towarów wskazanych w Zamówieniach. Wynagrodzenie za wykonanie Zamówienia obliczone zostanie jako iloczyn faktycznie dostarczonego towaru i stawki jednostkowej za ten towar (zwane dalej: „Wynagrodzeniem za Zamówienie”).
8. Wynagrodzenie za Zamówienie zostanie zapłacone w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej przez Dostawcę faktury VAT, przelewem na rachunek bankowy Dostawcy wskazany na fakturze VAT.

9. Strony ustalają, że wzajemne płatności będą dokonywane przy zastosowaniu mechanizmu podzielonej płatności (tzw. „Split payment”).
10. Wykonawca oświadcza, iż rachunek bankowy, który wskaże na fakturze będzie rachunkiem znajdującym się w prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej wykazie podatników VAT.
11. Za datę zapłaty Wynagrodzenia za Zamówienie przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 4. Gwarancja

1. Dostarczony Towar powinien być świeży tj:
 - a. W przypadku produktów suchych, mrożonek i napoi na opakowaniach których podano datę przydatności do spożycia, okres ważności nie może być krótsza niż 2 miesiące od daty dostawy.
 - b. W przypadku produktów świeżych na opakowaniach których podano datę przydatności do spożycia, okres ważności nie może być krótsza niż 2 dni od daty dostawy.
 - c. Produkty świeżenie nieposiadające daty przydatności do spożycia na opakowaniu nie mogą posiadać nienaturalnego dla tych produktów koloru, zapachu, smaku i tekstury, ponadto nie powinny wykazywać śladów pleśni, gnicia i fermentacji oraz wilgotności lub wysuszenia, bez śladów gryzoni, larw, owadów itp.
 - d. Wszystkie produkty powinny znajdować się w właściwej dla siebie temperaturze przechowywania tj. mrożonki do -18 stopni C, chłodzone produkty świeże, w zakresie temperatur od 0 do + 4 stopni Celsjusza, mięso, drób i ryby w zakresie temperatur od 0 do + 2 stopni Celsjusza, owoce i warzywa do +15 stopni Celsjusza, produkty suche i napoje do 20 stopni Celsjusza,
 - e. Opakowania produktów nie mogą być uszkodzone ani rozszczelnione,
 - f. Produkty zapakowane, posiadające datę przydatności do spożycia po otwarciu nie mogą wykazywać objawów określonych w pkt. c oraz powinny znajdować się w temp. Określonej w pkt d.
 - g. Warzywa i owoce powinny znajdować się w momencie cyklu rozwojowego, kiedy są w pełni dojrzałe, nie dopuszcza się dostawy produktów całkowicie lub częściowo niedojrzałych lub przejrziałych, ale nie zepsutych,
 - h. W wyjątkowych sytuacjach dopuści się dostawę owoców lub warzyw, których dostawa świeżego produktu jest wskazana w stanie niedojrzałym np. banany, zielone jabłka, cykorii itp.
2. Jeżeli Zamawiający stwierdzi braki ilościowe Towaru, Wykonawca zobowiązany jest do ich uzupełnienia w terminie 2 dni roboczych od daty zgłoszenia.
3. Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że zakupiony Towar jest wadliwy lub nieświeży, Wykonawca zobowiązuje się do jego wymiany na nowy wolny od wad w terminie 2 dni roboczych od daty zgłoszenia nieprawidłowości.
4. Jeżeli uszkodzenie Towaru nastąpiło w czasie trwania transportu z przyczyn niewłaściwego opakowania, odpowiedzialność za wynikłe szkody ponosi Wykonawca.
5. W przypadku, jeżeli Wykonawca nie wywiąże się w terminie ze zobowiązań reklamacyjnych wynikających z Umowy, Zamawiający może zakupić Towar wolny od wad u osoby trzeciej, na koszt Wykonawcy.



§ 5. Kary umowne

1. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu kary umowne:
 - a. w wysokości 20 % Wynagrodzenia określonego w §3 ust 1, gdy Zamawiający odstąpi od Umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca;
 - b. w wysokości 20 % Wynagrodzenia określonego w §3 ust 1, gdy Wykonawca odstąpi od Umowy z powodu okoliczności, za które sam odpowiada;
 - c. w wysokości 0,5 % Wynagrodzenie określonego w §3 ust 1 za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w dostawie Towaru;
2. w wysokości 0,5% Wynagrodzenia określonego w §3 ust 1 za każde niewykonanie lub nienależyte wykonanie Przedmiotu Umowy.
3. Kary umowne określone w ust. 1 i ust. 3 mogą być potrącane z Wynagrodzenia.
4. Strony mogą dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowań przewyższających kary umowne.
5. łączna maksymalna wysokość kar umownych, których strony mogą dochodzić nie może przekroczyć 20 % wartości brutto przedmiotu umowy.

§ 6. Odstąpienie od Umowy

1. Zamawiający może odstąpić od Umowy w przypadku, gdy Wykonawca nie wykonuje lub nienależyte wykonuje Przedmiot Umowy.
2. Odstąpienie od Umowy może nastąpić w terminie 14 dni od upływu terminu wyznaczonego przez Zamawiającego na usunięcie/zaniechanie stwierdzonych naruszeń Umowy.
3. Odstąpienie przez Zamawiającego od Umowy nie wyłącza możliwości naliczenia przez Zamawiającego kary umownej z tytułu naruszenia, które było przyczyną odstąpienia przez Zamawiającego od Umowy.

§ 7. Siła Wyższa

1. Żadna ze Stron nie ponosi odpowiedzialności za niewykonanie lub nienależyte wykonanie obowiązków wynikających z Umowy będące następstwem wyłącznie wystąpienia siły wyższej.
2. Strona, która stwierdzi wystąpienie siły wyższej ma obowiązek poinformowania o tym drugiej Strony na piśmie bez zbędnej zwłoki.
3. Strona dotknięta działaniem siły wyższej podejmie wszelkie konieczne czynności zmierzające do ograniczenia skutków siły wyższej w zakresie wykonania zobowiązań wynikających z Umowy.
4. W przypadku ustania siły wyższej, Strona zawiadomi o tym bezzwłocznie drugą Stronę na piśmie.

§ 8. Postanowienia końcowe



1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia Umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W kwestiach nie uregulowanych postanowieniami Umowy zastosowanie mieć będą przepisy Kodeksu cywilnego i innych ustaw.
3. Ewentualne spory mogące wynikać na tle realizowania postanowień Umowy Strony poddają rozstrzygnięciu sądowi powszechnemu właściwemu miejscowo dla Zamawiającego.
4. Umowę sporządzono w 4 jednobrzmiących egzemplarzach, po trzy egzemplarz dla Zamawiającego i jednym dla Wykonawcy.
5. Integralną część Umowy stanowią załączone do niej:
 - a) Opis przedmiotu zamówienia
 - b) Oferta Wykonawcy wraz z formularzem cenowym