

(Wykonawcy, strona internetowa, tablica ogłoszeń)

**Zaproszenie do złożenia ofert na:  
dostawę wędlin drobiowych i wędlin wieprzowych zgodnie z załącznikiem nr 2 – opis  
przedmiotu zamówienia.**

1) Zamawiający:

**ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH NR 2  
im. 5 Pułku Ułanów Zasławskich  
ul. Czwartaków 4  
07 – 401 Ostrołęka  
<http://www.zsz2.ostroleka.edu.pl>**

2) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony na podstawie Komunikatu Wyjaśniającego Komisji, dotyczącego prawa wspólnotowego obowiązującego w dziedzinie udzielania zamówień, które nie są lub są jedynie częściowo objęte dyrektywami w sprawie zamówień publicznych (2006/C 179/02); Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014r. w sprawie zamówień publicznych, uchylającej dyrektywę 2004/18/WE, o równowartości **poniżej 30 000 euro**, zgodnie z treścią art. 4 pkt 8 ustawy - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2018 roku, poz. 1986). Znak sprawy ZP/2/2019.

3) Opis przedmiotu Zamówienia: **Dostawa wędlin drobiowych i wędlin wieprzowych zgodnie z załącznikiem nr 2 – opis przedmiotu zamówienia.**

4) Termin wykonania zamówienia: Sukcesywnie w ciągu jednego roku. Poszczególne dostawy będą realizowane w terminie do 2 dni roboczych od dnia zgłoszenia przez Zamawiającego zapotrzebowania telefonicznie lub mailem.

5) Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:

W przetargu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy:

- nie podlegają wykluczeniu,
- spełniają warunki udziału w postępowaniu.

Warunki udziału w postępowaniu dotyczą:

- kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów,
- sytuacji ekonomicznej lub finansowej,
- zdolności technicznej lub zawodowej.

6) Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu: W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy spełniają wymagania określone przez Zamawiającego, Wykonawca przed zawarciem umowy przedstawi dokumenty związane z systemem HACCP.

7) Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami:

Osobą upoważnioną do bezpośredniego kontaktu z Wykonawcami ze strony Zamawiającego jest **Pani Alina Baldyga**. Zamawiający zastrzega, że obowiązującą formą kontaktu z Zamawiającym jest forma pisemna oraz mailowa na adres: **[internat@zsz2.ostroleka.edu.pl](mailto:internat@zsz2.ostroleka.edu.pl)**.

Nie przewiduje się jakichkolwiek kontaktów telefonicznych. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści warunków Zamówienia. Zamawiający w odpowiedzi na zapytania udzieli wyjaśnień na stronie internetowej.

8) Wymagania dotyczące wadium:

Nie przewiduje się wadium.

9) Termin związania ofertą:

30 dni.

10) Opis sposobu przygotowywania ofert:

Należy ściśle wypełnić wszystkie pozycje Formularza Oferty.

11) Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:

Ofertę umieszczoną w szczelnie zamkniętej kopercie z dopiskiem „Oferta na dostawę wędlin drobiowych i wędlin wieprzowych”, należy złożyć w **Internacie Zespołu Szkół Zawodowych Nr 2 im. 5 Pułku Ułanów Zasławskich w Ostrołęce, ul. Koszarowa 3 (Administracja Internatu) do godziny 11.00 do dnia 22.02.2019 r.**

Zamawiający otworzy koperty z ofertami w dniu, w którym upływa termin składania ofert o godz. 12.00, w siedzibie Zamawiającego. Otwarcie ofert jest jawne dla wszystkich zainteresowanych. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Podczas otwarcia ofert zostaną ogłoszone informacje dotyczące zawartych w ofercie:

- imion i nazwisk, nazw (firm) oraz adresów (siedzib) Wykonawców,
- cen ofert,
- inne dane jeśli będą niezbędne.

Informacja z otwarcia ofert zostanie zamieszczona niezwłocznie po ich otwarciu na stronie internetowej Zamawiającego <http://www.zsz2.ostroleka.edu.pl> w odnośniku BIP /Przetargi/.

12) Opis sposobu obliczenia ceny:

Należy ściśle wypełnić wszystkie pozycje Formularza Oferty.

13) Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert:

Cena – 100 %.

14) Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:

O wynikach procedury Zamawiający poinformuje Wykonawców. Umowa będzie zawarta z Wykonawcą, który spełni wymagania, zaoferuje przedmiot zamówienia zgodny z warunkami za najniższą cenę, oferta nie będzie podlegała odrzuceniu, a Wykonawca nie będzie podlegał wykluczeniu.

15) Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Nie jest wymagane.

16) Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach:

**Zobowiązania Wykonawcy związane z umową:**

1. Umowy zostaną podpisane z Wykonawcami, którzy przedstawią najkorzystniejsze oferty.
2. Dopuszcza się, po uprzednim zawiadomieniu przez Wykonawcę, możliwość zmiany cen w przypadkach:
  - zmiany wskaźnika wzrostu/spadku cen towarów i usług,

- udokumentowanej zmiany cen (sezonowość, promocje itp.);

**3. Cena oferty będzie obowiązywała przez okres 90 dni, następnie może być zmniejszona/zwiększona na pisemny wniosek Wykonawcy wraz z uzasadnieniem i dokumentami tej propozycji zmiany oraz po uzyskaniu akceptacji Zamawiającego, ale nie częściej niż raz w miesiącu.**

4. Umowa zostanie zawarta na czas określony – 1 rok i obowiązywać będzie od 01.03.2019 r. do 28.02.2020 r.

5. Wszelkie rozliczenia będą prowadzone w PLN w formie przelewu na konto dostawcy.

6. Ustala się 14 dniowy termin zapłaty, od daty wystawienia faktury, a Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia Zamawiającemu faktury każdorazowo przy dostawie towaru.

7. Zamawiający zastrzega sobie zmianę wcześniejszego zamówienia ze względu na nieprzewidziany ruch młodzieży w Internacie Zespołu Szkół Zawodowych Nr 2 im. 5 Pułku Ułanów Zasławskich w Ostrołęce.

8. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w zakresie: komparycji, literówek, systematyki umowy, podstawy prawnej aktów prawnych przywołanych w umowie, terminu realizacji umowy, zmiany miejsca dostawy, zasad realizacji umowy, warunków płatności oraz określa następujące warunki takiej zmiany: zmiana wymaga wniosku w formie pisemnej zawierającego uzasadnienie, za porozumieniem Stron w stosowanym aneksie, zmiany korzystne dla Zamawiającego.

9. Zamawiający wymaga od Wykonawcy „dobrego” terminu przydatności do spożycia dostarczanych towarów tzn. minimum 14 dni ponad datę dostawy (dotyczy towarów z wytłoczoną na opakowaniu datą przydatności do spożycia).

10. W przypadku dostawy towarów o nieodpowiedniej jakości lub niedostarczenia ich w określonym terminie Wykonawca zobowiąże się do dostarczenia towarów zgodnych z umową w ciągu 12 godzin.

11. Produkty mają być zgodne z wykazem wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach).

12. Zamawiający wypowie umowę w przypadku gdy:

- Wykonawca dostarczał będzie produkty o nieodpowiedniej jakości (dotyczy także uszkodzeń mechanicznych samego towaru jak i opakowań jednostkowych i ich czystości),

- Wykonawca dostarczał będzie produkty, których właściwości nie będą zgodne z wykazem wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach),

- dostarczany towar nie będzie odpowiadał wymogom HACCP,

- Wykonawca nie wywiąże się z terminów realizacji dostaw.

17) Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia:

W okresie trwania niniejszej procedury, tzn. od przekazania niniejszego zaproszenia do upływu terminu związania ofertą Wykonawcom przysługuje w każdym czasie uprawnienie dotyczące poinformowania Zamawiającego o niezgodnej czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, którą powinien wykonać. W takiej informacji Wykonawca powinien podać, który artykuł ustawy Pzp lub innego aktu prawnego został naruszony, w szczególności Komunikatu Wyjaśniającego Komisji, dotyczącego prawa wspólnotowego obowiązującego w dziedzinie udzielania zamówień, które nie są lub są jedynie częściowo objęte dyrektywami w sprawie zamówień publicznych (2006/C 179/02). W przypadku uznania zasadności przekazanej informacji Zamawiający powtarza czynność albo dokonuje czynności zaniechanej, informując o tym Wykonawców. Zamawiający proceduje w sposób przejrzysty, obiektywny i niedyskryminujący.

18) 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 Pani/Pana danych osobowych jest Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 im. 5 Pułku Ułanów Zasławskich, ul. Czwartaków 4, 07-401 Ostrołęka;
- 2) Dane kontaktowe inspektora ochrony danych osobowych w Zespole Szkół Zawodowych Nr 2 im. 5 Pułku Ułanów Zasławskich w Ostrołęce: [iod@ostroleka.edu.pl](mailto:iod@ostroleka.edu.pl), telefon (29) 760 10 45;
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego;
- 4) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania;
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 6) Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp,
- 7) W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 8) Posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
    - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 9) Nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

ZAŁĄCZNIK NR 1  
**WĘDLINY DROBIOWE**  
**WĘDLINY WIEPRZOWE**

**FORMULARZ OFERTY**

\_\_\_\_\_ dnia \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . \_\_\_\_ r.

Pełna nazwa (firma) Wykonawcy

.....  
.....

Reprezentowany przez:

.....  
.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Adres Wykonawcy

.....  
.....

Nr NIP .....

Nr konta bankowego

.....  
.....

nr telefonu .....

nr telefaxu .....

email .....

**Zespół Szkół Zawodowych Nr 2**  
**im. 5 Pułku Ułanów Zasławskich**  
**ul. Czwartaków 4**  
**07 – 401 Ostrołęka**  
/nazwa i adres Zamawiającego/

**OFERTA**

Nawiązując do zaproszenia do złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na **WĘDLINY DROBIOWE I WĘDLINY WIEPRZOWE**

Niniejszym oferujemy dostawę towarów w następujących rodzajach i ilościach

**/Pozycje w kolumnach 5-9 wypełnia wykonawca/**

Okres realizacji zamówienia: **od 01.03.2019 r. do 21.06.2019 r. i od 01.09.2019r. do 28.02.2020r.**

Termin zapłaty 14 dni od daty wystawienia faktury.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jedn. miary	Planow. ilość	Cena jednostkowa netto liczona w PLN	Wartość netto liczona w PLN	VAT i wartościowo	Wartość brutto liczona w PLN
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Szynka chłopska	kg	80				
2.	Polędwica sopocka	kg	75				
3.	Boczek paski	kg	35				
4.	Paryżanki	kg	90				
5.	Kiełbasa ostrołęcka	kg	144				
6.	Schab kopcony	kg	80				
7.	Kiełbasa śląska	kg	40				

8.	Kiełbasa biała	kg	35				
9.	Kaszanka	kg	100				
10.	Szynka z liściem	kg	85				
11.	Schab pieczony	kg	80				
12.	Polędwiczanka z warzywami	kg	85				
13.	Kiełbasa krotoszyńska	kg	85				
14.	Szynka konserwowa	kg	90				
15.	Szynka ze spiżarni	kg	85				
16.	Pasztet	kg	100				
17.	Kiełbasa szynkowa	kg	80				
18.	Filet z indykiem faszerowany	kg	85				
19.	Szynka cygańska	kg	80				
20.	Szynka z kotła	kg	80				
21.	Szynka królewska	kg	85				
22.	Łopatka z liściem	kg	85				
23.	Polędwica drobiowa z majerankiem	kg	85				
24.	Pierś miodowa	kg	80				
25.	Kiełbasa żywiecka	kg	80				
26.	Kiełbasa krakowska	kg	80				
<b>Razem</b>							

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

\* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

\*\* 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 Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

Uwaga:

1. Podane ilości zostały wyspecyfikowane w oparciu o zużycie z ostatnich 12 miesięcy. Zamawiający będzie dokonywał zamówień wg faktycznych jego potrzeb.

2. Wszystkie produkty powinny być wysokiej jakości (dotyczy także uszkodzeń mechanicznych samego towaru jak i opakowań jednostkowych i ich czystości), z okresami ważności min. 14 dni ponad datę dostawy.

3. Towar ma być dostarczony i wniesiony do magazynu lub miejsca wskazanego w siedzibie Zamawiającego.
4. Towar niezgodny z zamówieniem (ofertą) nie będzie przyjęty.
5. Towar należy dostarczać wraz z fakturą codziennie do godz. 8.30.

---

Podpis osoby upoważnionej

## WZÓR UMOWY

Zawarta w dniu 28.02.2019 r. z realizacją dostaw od dnia **01.03.2019 r.** pomiędzy  
Zespołem Szkół Zawodowych Nr 2 im. 5 Pułku Ułanów Zasławskich w Ostrołęce  
ul. Czwartaków 4, 07 – 401 Ostrołęka, reprezentowanym przez:

1. Grzegorza Żebrowskiego – Dyrektora
2. Mariolę Majkowską - Główną księgową

zwanym dalej w treści umowy „Zamawiającym”,

a .....

reprezentowanym przez :

1. ....
2. ....

Zwanym dalej w treści umowy „Wykonawcą”

wyłonionym w trybie przetargu nieograniczonego w wyniku wyboru najkorzystniejszej oferty  
w procedurze zamówienia publicznego, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.  
Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. Z 2018 r., poz. 1986) – art. 4 pkt 8.

**Nabywca:**

**Miasto Ostrołęka, Plac gen. Józefa Bema 1, 07-410 Ostrołęka, NIP 758-214-20-02**

**Odbiorca:**

**Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 im.5 Pułku Ułanów Zasławskich, ul. Czwartaków 4, 07 -  
401 Ostrołęka**

### § 1

Zamawiający zleca, a wykonawca zobowiązuje się dostarczać **wędliny drobiowe i wędliny wieprzowe** w asortymencie zgodnym z przyjętą ofertą w przetargu nieograniczonym wg cen jednostkowych zaproponowanych w ofercie.

### § 2

Dostawy, o których mowa w § 1 będą realizowane w okresie od 01.03.2019 r. do 21.06.2019 r. i od 01.09.2019 r. do 28.02.2020 r.

### § 3

Zamawiający sukcesywnie, telefonicznie lub mailem będzie wyznaczał terminy dostaw oraz szczegółowy asortyment zamówienia.

### § 4

Artykuły w ilościach i rodzajach zgodnych z przyjętym zamówieniem Wykonawca dostarczy własnym transportem bezpłatnie do siedziby Zamawiającego. Towar będzie wnoszony do magazynu lub miejsca wskazanego w siedzibie Zamawiającego. Towar niezgodny z zamówieniem (ofertą) nie będzie przyjęty.

### § 5

Podane ilości są ilościami szacunkowymi, w związku z tym Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zwiększenie lub zmniejszone zamówienia składane przez Zamawiającego ze względu na nieprzewidziany ruch młodzieży w Internacie Zespołu Szkół Zawodowych Nr 2 im. 5 Pułku Ułanów Zasławskich w Ostrołęce.

### § 6

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać towar najwyższej jakości, odpowiadający Polskim Normom przenoszącym europejskie normy zharmonizowane.
2. Dostarczane produkty mają być zgodne z wykazem wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty



oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach).

#### § 7

Zamawiający wymaga od Wykonawcy „dobrego” terminu przydatności do spożycia dostarczanych towarów tzn. minimum 14 dni ponad datę dostawy (dotyczy towarów z wytłoczoną na opakowaniu datą przydatności do spożycia).

#### § 8

W przypadku dostawy towarów o nieodpowiedniej jakości lub niedostarczenia ich w określonym terminie Wykonawca zobowiąże się do dostarczenia towarów zgodnych z umową w ciągu 12 godzin.

#### § 9

Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu fakturę każdorazowo z dostawą towaru, z Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności przelewem w ciągu 14 dni od dnia wystawienia faktury VAT na konto dostawy. Rozliczenia będą prowadzone w PLN.

#### § 10

Cena zaproponowana w ofercie obowiązywała będzie przez okres 3 miesiące, następnie może być zmniejszona/zwiększona na pisemny wniosek Wykonawcy wraz z uzasadnieniem i dokumentami tej propozycji zmiany oraz po uzyskaniu akceptacji Zamawiającego, ale nie częściej niż raz w miesiącu.

#### § 11

Dopuszcza się, po uprzednim zawiadomieniu przez Wykonawcę, możliwość zmiany cen w przypadkach:

- zmiany wskaźnika wzrostu/obniżki cen towarów i usług,
- udokumentowanej zmiany (sezonowość, promocje).

#### § 12

Zamawiający ma prawo do natychmiastowego odstąpienia od umowy w przypadku gdy:

- Wykonawca dostarczał będzie towar o nieodpowiedniej jakości (dotyczy także uszkodzeń mechanicznych samego towaru, jak i opakowań jednostkowych i ich czystości),
- Wykonawca po raz trzeci dostarczy towar niezgodny z zamówieniem (ofertą),
- Wykonawca dostarczał będzie produkty, których właściwości nie będą zgodne z wykazem wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach),
- Wykonawca dostarczał będzie towar nieodpowiadający wymogom systemu HACCP,
- Wykonawca nie wywiąże się z realizacji terminów dostaw.

W takich przypadkach dalsze wykonanie dostaw Zamawiający zleci innemu Wykonawcy.

#### § 13

Strony ustalają okres wypowiedzenia umowy na 30 dni licząc od dnia otrzymania wypowiedzenia z wyłączeniem przypadków przewidzianych w § 12.

#### § 14

Wszelkie zmiany umowy pod rygorem nieważności wymagają zachowania formy pisemnej.

#### § 15

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie obowiązujące przepisy Kodeksu cywilnego oraz Ustawy Prawo zamówień publicznych.

#### § 16

Umowa zostaje sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**Wykonawca:**

**Zamawiający:**