

DAG.260.13.2022

**Zapytanie ofertowe na  
dostawę pieczywa i wyrobów cukierniczych do Domu Pomocy Społecznej  
przy ulicy Nowomiejskiej 19 we Włocławku.**

**I. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych do Domu Pomocy Społecznej przy ulicy Nowomiejskiej 19 szczegółowo opisanych w załączniku nr 1 do zapytania ofertowego.
2. Ilość pieczywa i wyrobów cukierniczych wskazana w załączniku nr 1 do zapytania ofertowego ma charakter maksymalnych możliwych do zrealizowania przez Wykonawcę w okresie obowiązywania umowy dostaw. Rzeczywista ilość zamawianych i dostarczanych produktów uzależniona będzie od codziennych potrzeb Zamawiającego.
3. Dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych będzie następować codziennie w dni od poniedziałku do soboty na podstawie zamówienia złożonego przez Zamawiającego drogą elektroniczną raz na tydzień (poniedziałek) z możliwą korektą zamówienia w trakcie tygodnia.
4. Do każdej partii dostawy Wykonawca jest zobowiązany dołączyć dowód dostawy.
5. Dostawy muszą odbywać się w godz. 7<sup>00</sup> – 7<sup>15</sup>.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość zamawiania pieczywa i wyrobów cukierniczych w niepełnych jednostkach wagowych wg wskazanych sztuk.
7. Dostarczane pieczywo i wyroby cukiernicze muszą spełniać wymogi jakościowe, określone w przepisach dotyczących żywienia zbiorowego oraz opisie przedmiotu zamówienia.
8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty dobrej jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski.
9. Opakowania jednostkowe/zbiorcze dostarczanych przez Wykonawcę produktów żywnościowych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.
10. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać produkty własnym transportem i na własny koszt do siedziby Zamawiającego lub na adres wskazany w zamówieniu.
11. Produkty winny być dostarczone w opakowaniach zbiorczych ułatwiających przenoszenie i transport.
12. Produkty winny być posegregowane asortymentem w celu zachowania ich kształtu, wyglądu, zapachu, aby zapobiec deformacji, zgnieceniu, połamaniu, zmieszaniu zapachów, czy uszkodzeniu, rozdarciu opakowań.
13. Szczegółowe warunki dostaw zawarte są w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
14. Zamawiający odmówi przyjęcia dostawy w przypadku:
  - a. stwierdzenia nieświeżości dostarczanego artykułu;
  - b. dostarczenia innego asortymentu niż zamówiony;
  - c. dostarczenia artykułów w terminie nie uzgodnionym z Zamawiającym;
  - d. dostarczenia ilości artykułów niezgodnych z zamówieniem lub opisem przedmiotu zamówienia.
15. W przypadkach o których mowa w pkt 14, Zamawiający niezwłocznie zgłosi reklamację Wykonawcy drogą elektroniczną.

C99

16. W przypadku ujawnienia wad jakościowych produktów, których nie można było stwierdzić w chwili dostawy, Zamawiający niezwłocznie po ich wykryciu powiadomi Wykonawcę, o tym fakcie drogą elektroniczną. W przypadku zgłoszenia reklamacji, Zamawiający zobowiązany jest zwrócić na koszt Wykonawcy artykuły będące przedmiotem reklamacji w celu wymiany na wolne od wad.
17. Wykonawca w ciągu maksymalnie 2 godzin od momentu zgłoszenia reklamacji zobowiązany będzie do wymiany lub uzupełnienia produktów wadliwych lub o obniżonej jakości lub w innej ilości, na artykuły o właściwej jakości lub ilości, zgodne z opisem przedmiotu zamówienia. W przypadku niedotrzymania tego terminu uznaje się, że Wykonawca uwzględnił reklamację, a Zamawiający dokona zakupu produktów zgodnych z umową w ilości odpowiadającej reklamowanym produktom na koszt Wykonawcy.
18. Zamówienie realizowane będzie od dnia podpisania umowy do wykorzystania zapotrzebowanych produktów, nie dłużej niż **do 30 czerwca 2023 r.**
19. Należy wycenić wszystkie pozycje w formularzu cenowym.

## II. Wymagane dokumenty

1. Oferta musi zawierać:
  - a. formularz ofertowy,
  - b. formularz cenowy,
  - c. zaakceptowany projekt przyszłej umowy,
  - d. wystawiony, nie wcześniej niż 6 miesięcy przed terminem składania ofert: odpis z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej lub odpis z właściwego rejestru,
  - e. upoważnienie do podpisania oferty (fakultatywnie, jeżeli nie wynika ono z odrębnych dokumentów)
2. Dokumenty składane w formie kopii wykonawca zobowiązany jest potwierdzić za zgodność z oryginałem.
3. Wskazane jest, aby każda zawierająca jakąkolwiek treść strona oferty była podpisana lub parafowana przez Wykonawcę. Każda poprawka w treści oferty, a w szczególności każde przerobienie, przekreślenie, uzupełnienie, nadpisanie, zamazanie korektorem itp. powinny być parafowane przez Wykonawcę.

## III. Ocena ofert i wybór oferty najkorzystniejszej.

1. Zamawiający we wstępnej analizie ofert zbada, czy została prawidłowo wyliczona cena oferty brutto. Następnie wybierze ofertę najkorzystniejszą i sprawdzi ją pod względem kompletności i spełniania wymogów formalnych.
2. Zamawiający poprawia w ofercie:
  - a. oczywiste omyłki pisarskie,
  - b. oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek
  - c. inne omyłki, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, o czym niezwłocznie zawiadamia wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
3. Dopuszcza się możliwość uzupełnienia oferty na wniosek Zamawiającego.
4. Przy wyborze oferty zamawiający kierował się będzie:  
Kryterium **cena** – cena oferty brutto – waga 100 %
5. W trakcie oceny ofert Zamawiający będzie przyznawał ocenianym ofertom punkty według następującego wzoru:

Kryterium cena:

$$P = [C_N / C_R \times 100 \text{ pkt}] \times 100\%$$

P= ilość punktów badanej oferty

C<sub>N</sub>= najniższa oferowana cena

$C_R$  = cena oferty rozpatrywanej

Przez kryterium **cena oferty brutto** rozumie się cenę uzyskaną w formularzu cenowym, jako sumę poszczególnych pozycji brutto. Cena oferty brutto zawiera wszelkie koszty Wykonawcy ponoszone przy realizacji niniejszego zamówienia, łącznie z kosztem transportu

6. Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalna liczba punktów, jaką może uzyskać oferta wynosi 100 pkt.
7. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która nie podlega odrzuceniu oraz otrzyma najwyższą liczbę punktów (P).
8. Zamawiający będzie przyznawał punkty z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
9. Jeżeli dwie oferty uzyskają największą identyczną liczbę punktów, Zamawiający wezwie tych wykonawców do złożenia oferty dodatkowej. Cena oferty dodatkowej nie może być wyższa niż cena oferty pierwotnej.
10. Zamawiający **odrzuci ofertę**, jeżeli:
  - a. jej treści będzie niezgodna z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym,
  - b. cena w stosunku do przedmiotu zamówienia będzie rażąco niska,
  - c. nie wszystkie rubryki w formularzu cenowym zostaną wypełnione
  - d. jeżeli złożone zostanie przez Wykonawcę, który nienależycie realizował umowę u Zamawiającego (z nienależytą starannością)
11. Zamawiający **unieważni** zapytanie ofertowe, jeżeli:
  - a. nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu,
  - b. cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, a zamawiający nie może zwiększyć tej kwoty do ceny najkorzystniejszej oferty,
  - c. wystąpiła istotna zmiana okoliczności, powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć,
  - d. zapytanie ofertowe obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie umowy niepodlegającej unieważnieniu.

#### **IV. Składanie i otwarcie ofert.**

1. Ofertę należy doręczyć w zapakowanej i oznaczonej kopercie pt. "Dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych do Domu Pomocy Społecznej" do siedziby Zamawiającego przy ul. Nowomiejskiej 19, w terminie do dnia **20 grudnia 2022 r. do godz. 13.00.**
2. Otwarcie ofert nastąpi w miejscu ich składania, dnia **20 grudnia 2022 r. o godz. 13.30.**
3. Oferty składane po terminie zostaną zwrócone bez otwierania.
4. Korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem, należy kierować na adres:  
Dom Pomocy Społecznej  
ul. Nowomiejska 19  
87-800 Włocławek
5. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami po stronie Zamawiającego jest:  
Agnieszka Migdalska, tel. 54-412-13-20, adres e-mail [a.migdalska@dpswloclawek.pl](mailto:a.migdalska@dpswloclawek.pl)

#### **V. Dodatkowe informacje dla Wykonawcy**


Realizując wymogi Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. (Dz. Urz. UE L 119.1) w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE zwanego dalej Rozporządzeniem, informujemy o zasadach





przetwarzania Pani/Pana danych osobowych oraz o przysługujących Pani/Panu prawach z tym związanych:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych (dalej Administrator) jest **Dom Pomocy Społecznej z siedzibą we Włocławku przy ul. Nowomiejskiej 19, nr telefonu 54-412-13-20, adres e-mail: sekretariat@dpswloclawek.pl**, w imieniu którego działa Dyrektor Domu Pomocy Społecznej.
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych Osobowych (IOD), z którym można się skontaktować pod adresem Dom Pomocy Społecznej we Włocławku, ul. Nowomiejska 19, 87-800 Włocławek, mailowo: [inspektor@dpswloclawek.pl](mailto:inspektor@dpswloclawek.pl) z inspektorem ochrony danych można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z udzieleniem zamówienia na Dostawę pieczywa i wyrobów cukierniczych dla Domu Pomocy Społecznej, przy ul. Nowomiejskiej 19 we Włocławku, na podstawie ustawy Pzp ( Dz U. 2021 poz. 1129).
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o ustawę z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz.U. 2020 poz. 2176)
5. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy (EOG): Administrator nie przekazuje Pani/Pana danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.
6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres 5 lat, licząc od pierwszego stycznia roku następującego po roku, w którym zakończyła się sprawa, zgodnie z Instrukcją kancelaryjną Domu Pomocy Społecznej we Włocławku, wprowadzoną zarządzeniem nr 16/2016 z 10 lipca 2016r.
7. Posiada Pani/Pan prawo do:
  - a) dostępu do swoich danych na zasadzie (art. 15 RODO)
  - b) sprostowania swoich danych osobowych, (art. 16 RODO),
8. Z powyższych praw można skorzystać poprzez kontakt pisemny, za pomocą poczty tradycyjnej na adres Dom Pomocy Społecznej we Włocławku, ul. Nowomiejska 19, 87-800 Włocławek.
9. Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, jeśli Pani/Pana zdaniem przetwarzanie narusza przepisy RODO.
10. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest obowiązkowe w sytuacji, gdy przesłankę przetwarzania danych osobowych stanowi przepis prawa. Niepodanie danych osobowych w zakresie wymaganym przepisami spowoduje pozostawienie sprawy bez rozpoznania. Jeżeli przesłanką przetwarzania danych będzie umowa, podanie danych osobowych jest niezbędne do jej zawarcia. Niepodanie danych spowoduje, że umowa nie będzie mogła być zawarta.
11. Pani/Pana dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane, tj. dane osobowe konkretnej osoby nie będą analizowane w taki sposób, aby stworzyć dokładny opis jej preferencji i cech. (art. 22 RODO).

**DYREKTOR**  
  
*Lidia Leubndowska*

## Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy niżej wymienionych produktów w szacowanych ilościach i wielkościach:
  - a. bułka kajzerka - 624 szt. po 0,05 kg
  - b. bułka maślana - 624 szt. po 0,10 kg
  - c. bułka typu wrocławska - 1325 szt. po 0,40 kg
  - d. bułka zwykła - 875 szt. po 0,09 kg
  - e. bułka tarta - 60 szt. po 1 kg
  - f. chałka - 109 szt. po 0,28 kg
  - g. chleb zwykły - 3400 szt. po 0,50 kg
  - h. chleb razowy - 650 szt. po 0,40 kg
  - i. drożdżówka - 624 szt. po 0,10 kg
  - j. jagodzianka - 104 szt. po 0,10 kg
  
2. Szczegółowa charakterystyka zapotrzebowanych produktów:

### **Bułka kajzerka (bułki o masie 50 g):**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek.

Struktura i konsystencja – okrągła bułka z charakterystycznym podziałem, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału posypana makiem, barwa: skórki – złocista do jasnobrazowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3,

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

#### **Oznakowanie powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,



### **Bułka maślana (0,10 kg)**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pieczywa drobnego – bułki o maślanym smaku.

Struktura i konsystencja – okrągła bułka, skórka gładka, błyszcząca, barwa: skórki – złocista do jasnobrazowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek maślanych, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3, objętość 100 g nie mniejsza niż 280cm<sup>3</sup>.

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórcie oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, rogale zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak wyraźnego maślanego posmaku.

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

#### **Oznakowanie powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

### **Bułka typu „wrocławska” (bułka o masie 400 g)**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek.

Struktura i konsystencja – podłużna, skórka gładka, błyszcząca, barwa: skórki – złocista do jasnobrazowej, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3, objętość 100 g bułki nie mniejsza niż 260 cm<sup>3</sup>.

Znakowana etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

Produkt – pieczywo krojone – grubość kromki 1 cm o wadze ok. 15 g. Bułka opakowana folią spożywczą.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułka o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzona, spalona, niedopieczona, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalciem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bułek,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe folia spożywcza/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

**Bułka pszenna zwykła (bułki o masie 90 g)****Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na kwasie, z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek, struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału, barwa: skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3, objętość 100 g bułki nie mniejsza niż 260 cm<sup>3</sup>,

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkiem, z zakalciem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

### **Bułka tarta (op. 1 kg)**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego – nie dopuszcza się bułki tartej z rozdrobnionych wyrobów cukierniczych słodkich i chleba – bez dodatku nasion, nadzień i zdobień.

Struktura i konsystencja – sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa, zawartość wody nie więcej niż 10%, zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę nie więcej niż 3,0%, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL nie więcej niż 0,20%, stopień rozdrobnienia (przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z 1000 mikrometra) nie mniej niż 90%,

opakowanie jednostkowe (1 kg) – bułkę należy pakować zgodnie z wymaganiami PN-A-74017 lub w opakowania posiadające świadectwo akredytowanej jednostki certyfikującej o dopuszczeniu opakowania do kontaktu z żywnością.

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba papierowa lub torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) spawana 1 kg,

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe od 5 do 10 kg,

#### **Oznakowanie powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

### **Chałka (bułka o masie 400 g)**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Ręcznie zaplatany tradycyjny drożdżowy warkocz posypany kruszonką.

Składniki: mąka pszenna, woda, cukier, margaryna: (oleje roślinne: palmowy, rzepakowy, kokosowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), jaja, drożdże, mleko w proszku, sól, aromat waniliowy, barwnik: karoteny

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

#### **Oznakowanie powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,



- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

### **Chleb zwykły krojony (w folii 0,5-0,8 kg)**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki żytniej (30 %) i pszennej (70 %), na zakwasie, zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, oraz innych dodatków smakowych zgodnie z recepturą.

Struktura i konsystencja – podłużny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, barwa: skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, zawartość metali zgodna z powoływana PN, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 8, objętość 100 g chleba nie mniejsza niż 200cm<sup>3</sup>,

Znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia,

Produkt – pieczywo krojone – grubość kromki 1 cm o wadze maks. 35 g, opakowane folią spożywczą.

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porzrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków, waga kromki przewyższająca pożądaną lub znacznie mniejsza.

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe folia spożywcza/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

#### **Oznakowanie powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

### **Chleb żytni razowy krojony (w folii 0,4 kg)**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Chleb pieczony według receptury z mąki żytniej razowej z pełnego przemiału. Składniki: mąka żytnia 65% (w tym mąka żytnia razowa 37%), woda, cukier, sól. Nie dopuszcza się użycia słodu jęczmiennego, karmelu, oraz innych dodatków mających na celu uzyskanie ciemnej barwy pieczywa.

Produkt znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

Znakowany etykietkami lub banderolami z nadrukiem zawierającym dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę minimalnej trwałości. Nadruk powinien być wykonany jednostronnie, farbą nierozpuszczalną i nieszkodliwą dla zdrowia.

Produkt – pieczywo krojone – grubość kromki 1 cm o wadze maks. 35 g, opakowane folią spożywczą.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnej niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania bochenków, waga kromki pieczywa przewyższająca pożądaną lub znacznie mniejsza.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

**Drożdźówka (0,09-0,10 kg)**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Wyrób piekarniczy w postaci słodkiego okrągłego pieczywa wykonanego z mąki pszennej z nadzieniem serowym, z dżemem lub kruszonką, wykonaną z masła, mąki i cukru.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, niesłodki, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, rogale o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, z zakalcem, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, drożdżówki bez wymaganej ilości kruszonki, drożdżówki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

**Jagodzianka 0,09-0,10 kg**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt – klasyczna bułka drożdżowa – ok. 8 cm średnicy, wykonana z mąki pszennej, drożdży, mleka, cukru i jajek oraz masła i świeżych jagód, z dodatkiem soli, zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta drożdżowego.

Struktura i konsystencja – kształt owalny, skórka gładka, błyszcząca, barwa: skórki – złocista do jasnobrazowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, wilgotny, wypełniony nadzieniem ze świeżych jagód, wsad owocowy nie mniej niż 50% wagi bułki.

Całość obłana lukrem o zwartej konsystencji.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, jagodzianki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, jagodzianki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak właściwego wsadu owocowego.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy,

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
  - b.) nazwę produktu,
  - c.) masę netto produktu,
  - d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
  - e.) warunki przechowywania,
3. Czynniki dyskwalifikujące stwierdzane będą każdorazowo organoleptycznie.
  4. Zapotrzebowany w pkt 1 asortyment jest wielkością maksymalną przewidzianą na **6 miesięcy 2023 r.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zapotrzebowania w zależności od czasookresu obowiązywania przyszłej umowy.
  5. Podane masy netto chleba zwykłego, chleba razowego, bułki wrocławskiej i chałki są orientacyjne. Wykonawca, proponując gramatury jednostkowych produktów, zobowiązany jest dokonać przeliczenia ilościowego w taki sposób, by wycenić globalnie zapotrzebowaną przez Zamawiającego liczbę kilogramów.

DYREKTOR  
  
Lidia Lewandowska





## Projekt umowy

zawarta w dniu .....roku we Włocławku pomiędzy:  
Gmina Miasto Włocławek - Dom Pomocy Społecznej we Włocławku, ul. Nowomiejska 19,  
87-800 Włocławek, reprezentowaną przez:

**Lidię Lewandowską - Dyrektora Domu Pomocy Społecznej we Włocławku**  
zwaną dalej „Zamawiającym”

a....., reprezentowaną  
przez: ....., zwanym dalej "Wykonawcą".

### § 1

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych (**dalej zwanych także „produktami”**) zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy oraz ofertą Wykonawcy stanowiącą załącznik nr 2 do umowy.
2. Ilość pieczywa i wyrobów cukierniczych wskazana w załączniku nr 3 do umowy ma charakter maksymalnych możliwych do zrealizowania przez Wykonawcę dostaw. Rzeczywista ilość zamawianych i dostarczanych produktów uzależniona będzie od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego.
3. Dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego drogą elektroniczną, według zasad określonych w § 3.
4. Zamawiający i Wykonawca dopuszczają możliwość zamawiania pieczywa i wyrobów cukierniczych w niepełnych jednostkach wagowych.
5. Dostarczane pieczywo i wyroby cukiernicze muszą spełniać wymogi jakościowe, określone w przepisach dotyczących żywienia zbiorowego.
6. Wykonawca dostarczy produkty dobrej jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski i Unii Europejskiej oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia.
7. Produkty winny być dostarczone w opakowaniach zbiorczych ułatwiających przenoszenie i transport.
8. Produkty winny być posegregowane asortymentem w celu zachowania ich kształtu, wyglądu, zapachu, aby zapobiec deformacji, zgnieceniu, połamaniu, zmieszaniu zapachów, czy uszkodzeniu, rozdarciu opakowań.
9. Zamawiający odmówi przyjęcia dostawy w przypadku:
  - a) stwierdzenia zaistnienia - w dostarczonych produktach - jednego z czynników dyskwalifikujących, określonych w opisie przedmiotu zamówienia;
  - b) dostarczenia innego asortymentu niż zamówiony;
  - c) dostarczenia produktów po upływie terminu przydatności do spożycia lub z terminem upływającym w dniu konsumpcji;
  - d) dostarczenia produktów w terminie nieuzgodnionym z Zamawiającym;
  - e) dostarczenia ilości artykułów niezgodnych z zamówieniem lub niespełniających wymagań, wynikających z opisu przedmiotu zamówienia;
  - f) niezgodnego z opisem przedmiotu zamówienia opakowania produktów, niezgodnego oznakowania opakowań jednostkowych/zbiorczych.
10. W przypadkach, o których mowa w ust. 9, Zamawiający niezwłocznie zgłosi reklamację Wykonawcy drogą elektroniczną a Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie potwierdzić przyjęcie reklamacji. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia reklamacji telefonicznej w dni wolne od pracy, tj. (sobota).
11. Wykonawca w ciągu maksymalnie 1 godzinę od momentu zgłoszenia reklamacji zobowiązany jest do wymiany lub uzupełnienia produktów wadliwych lub o obniżonej jakości lub w innej

ilości, na artykuły o właściwej jakości lub ilości, zgodne z opisem przedmiotu zamówienia. W przypadku niedotrzymania tego terminu uznaje się, że Wykonawca uwzględnił reklamację, a Zamawiający dokona zakupu na koszt Wykonawcy produktów zgodnych z umową w ilości odpowiadającej reklamowanym produktom.

12. W przypadku ujawnienia wad jakościowych produktów, których nie można było stwierdzić w chwili dostawy, Zamawiający niezwłocznie po ich wykryciu powiadomi Wykonawcę o tym fakcie drogą elektroniczną. W przypadku zgłoszenia reklamacji, Wykonawca zobowiązany jest odebrać na swój koszt od Zamawiającego produkty będące przedmiotem reklamacji, w celu wymiany na wolne od wad.

## § 2

Umowa zostaje zawarta na okres od dnia ..... roku do wykorzystania zapotrzebowanych produktów, maksymalnie do dnia 30.06 .2023 r.

## § 3

1. Zamawiający zobowiązuje się przekazywać zamówienia na pieczywo i wyroby cukiernicze drogą elektroniczną na adres mailowy Wykonawcy - ..... jeden raz w tygodniu (poniedziałek) na kolejny tydzień.
2. Wykonawca każdorazowo potwierdzi przyjęcie zamówienia drogą elektroniczną na adres mailowy Zamawiającego - .....
3. Za realizację umowy ze strony Zamawiającego odpowiedzialnym jest ..... tel. ....
4. Za realizację umowy ze strony Wykonawcy odpowiedzialnym jest ..... – tel. ....
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korygowania zamówienia złożonego zgodnie z pkt 1, w przypadku zaistnienia okoliczności, których nie mógł przewidzieć w dniu składania zamówienia. Korekta zamówienia odbywa się na takich samych zasadach, jak składanie zamówień.

## § 4

Obowiązki Wykonawcy:

- 1) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać pieczywo i wyroby cukiernicze **w terminach** od poniedziałku do soboty (za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) **w godz. 7.00 – 7.15** transportem własnym i na własny koszt do siedziby Zamawiającego lub na adres wskazany w zamówieniu.
- 2) Potwierdzeniem dostawy każdorazowo (codziennie) będzie dokument wydania towaru (wystawiony i podpisany przez Wykonawcę) potwierdzony przez Zamawiającego po sprawdzeniu partii dostawy. Zamawiający odmówi przyjęcia dowodu dostawy w przypadku sytuacji, o których mowa w § 1 pkt 10-12,
- 3) Wykonawca jest zobowiązany dokonywać transportu produktów zgodnie z wymogami higieniczno – sanitarnymi, w opakowaniach jednostkowych/zbiorczych oznakowanych zgodnie z wymogami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest dostarczać produkty w ilościach nie mniejszych niż zamawiane. Za przekroczenie wagi Zamawiający nie zapłaci. Niedopuszczalne jest dostarczenie mniejszej ilości produktów.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot umowy z należytą starannością.
- 6) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wynikłe z niewłaściwej realizacji przedmiotu zamówienia.
- 7) Wykonawca zapewnia niezmienność cen jednostkowych, zaoferowanych w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy, przez cały okres trwania umowy.

## § 5

1. Wartość umowy wynosi:

1) wartość netto: ..... zł (słownie: .....),



2) kwota podatku VAT: .....zł, wg stawek wynikających z ustawy o podatku od towarów i usług.

3) wartość brutto: ..... zł (słownie: .....),

zgodnie ze złożonym formularzem ofertowym, stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie wynikające ze zrealizowanych dostaw zgodnie z § 1 ust. 2 umowy.
3. Wykonawca nie nabywa roszczenia do wynagrodzenia określonego w ust. 1 w części niezrealizowanych dostaw w pełnym zakresie artykułów wyszczególnionych, co do rodzaju i ilości w załączniku nr 1 do umowy.

## § 6

1. Podstawą do uregulowania należności za dostarczone produkty będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę raz w tygodniu (poniedziałek).
2. Faktura, o której mowa w pkt 1 zostanie wystawiona na podstawie dokumentów wydania, o których mowa w § 4 pkt 2.
3. Wynagrodzenie określone w § 5 ust. 1 obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy, w tym koszt opakowania, dostarczenia, ubezpieczenia na czas transportu oraz wszelkie naliczone cła podatki, w tym podatek od towarów i usług VAT- dotyczy to każdej partii dostawy.
4. Płatność nastąpi w terminie 14 dni od otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury, pod warunkiem spełnienia wszystkich zapisów umowy dotyczących prawidłowości dostawy.
5. Strony za dzień zapłaty wskazują dzień uznania rachunku rozliczeniowego Wykonawcy należną mu kwotą.
6. Faktury wystawione przez Wykonawcę oprócz elementów określonych w ustawie o podatku od towarów i usług powinny zawierać dane identyfikacyjne Zamawiającego wg wzoru:

### **Nabywca:**

Gmina Miasto Włocławek, ul. Zielony Rynek 11/13, 87-800 Włocławek, NIP: 888-30-31-255

**Odbiorca:** Dom Pomocy Społecznej, ul. Nowomiejska 19, 87-800 Włocławek

7. Płatnikiem faktury jest odbiorca nabywanego towaru.
8. Przy wystawianiu faktur i dokonywaniu płatności z tytułu wystawionej faktury VAT strony obowiązują zasady określone w art. 108a ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług ( Dz.U. 2020 poz 106 ze zm. ) dotyczące mechanizmu podzielonej płatności zgodnie z regulacjami wiążącymi Zamawiającego.

## § 7

1. W przypadku nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kar umownych w wysokości:
  - 1) za niezachowanie terminu, o którym mowa w § 3 pkt 1 – 10 % wartości dostawy;
  - 2) za niezrealizowanie dostawy ustalonej na dany dzień 5% wartości określonej w § 5 ust. 1 pkt 3 umowy;
  - 3) za niedostarczenie towaru w ramach zgłoszonej reklamacji, o której mowa w § 1 ust.12, w wysokości 20% wartości dostawy;
  - 4) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 10% wartości określonej w § 5 ust. 1 pkt 3 umowy.
  - 5) zapłata kar umownych nie zwalnia Wykonawcy od obowiązku wykonania umowy.
2. Za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego, Zamawiający zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w wysokości 10% wartości umowy.
3. Za nieprzestrzeganie terminu, o którym mowa w § 6 ust. 3 umowy Zamawiający zapłaci odsetki ustawowe za każdy dzień opóźnienia.
4. Strony zobowiązują się do zapłaty kar umownych w terminie 21 dni od otrzymania wezwania do zapłaty lub potrącenia ich z wymagalnych wierzytelności wzajemnych.



### § 8

1. Wykonawca ma prawo do odstąpienia od umowy, jeżeli Zamawiający opóźnia się z płatnością przynajmniej 30 dni, po uprzednim pisemnym wezwaniu Zamawiającego do zapłaty z informacją o zagrożeniu rozwiązania umowy.
2. Zamawiający ma prawo do odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym, jeżeli Wykonawca nie zrealizuje 5 dostaw zgodnie z zamówieniem, z zastrzeżeniem możliwości zastosowania kar, o których mowa w § 7.
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej i zawierać uzasadnienie pod rygorem nieważności takiego oświadczenia.
4. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

### § 9

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy ustawy - Kodeks Cywilny.
2. Zmiany do umowy wymagają formy aneksu pod rygorem nieważności.

### § 10

Strony deklarują, iż w razie powstania jakiegokolwiek sporu wynikającego z interpretacji lub wykonania umowy, podejmą w dobrej wierze negocjacje w celu rozstrzygnięcia takiego sporu. W przypadku nie dojścia do porozumienia w drodze negocjacji w terminie 14 dni kalendarzowych od dnia doręczenia przez jedną ze stron drugiej Stronie pisemnego wezwania do negocjacji w celu zakończenia sporu, spór taki Strony poddają rozstrzygnięciu Sądowi powszechnemu miejscowo właściwemu dla siedziby Zamawiającego.

### § 10

Umowa została sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

Udzielam kontrasygnaty

.....  
Podpis Głównego Księgowego

**Zamawiający**

**Wykonawca**

.....

.....