

(Pieczęćka zamawiającego)

DAG.260.18.2022

**Zapytanie ofertowe na
dostawę artykułów spożywczych: sypkich, przetworów, przypraw i napojów
do Domu Pomocy Społecznej przy ulicy Nowomiejskiej 19 we Włocławku**

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych: sypkich, przetworów, przypraw i napojów, zwanych dalej: „produktami” do Domu Pomocy Społecznej przy ulicy Nowomiejskiej 19 szczegółowo opisanych w załączniku nr 1 do zapytania ofertowego.
2. Ilość produktów wskazana w załączniku nr 1 do zapytania ofertowego ma charakter maksymalnych możliwych do zrealizowania przez Wykonawcę w okresie obowiązywania umowy dostaw, maksymalnie **do 30 czerwca 2023 r.** Rzeczywista ilość zamawianych i dostarczanych produktów uzależniona będzie od codziennych potrzeb Zamawiającego.
3. Dostawa przedmiotu zamówienia będzie się odbywała w czasie wskazanym przez Wykonawcę w formularzu oferty, każdorazowo od momentu złożenia zamówienia przez Zamawiającego, nie częściej niż 1 raz w tygodniu, w dni robocze.
4. Dostarczane produkty muszą spełniać wymogi jakościowe, określone w przepisach dotyczących żywienia zbiorowego oraz opisie przedmiotu zamówienia.
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty dobrej jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski i Unii Europejskiej.
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać produkty własnym transportem i na własny koszt do siedziby Zamawiającego lub na adres wskazany w zamówieniu.
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, zgnieceni, połamaniu, zmieszaniu zapachów, czy uszkodzeniu, rozdarciu opakowań.
9. Szczegółowe warunki dostaw zawarte są w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 oraz w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
10. 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.
11. W przypadkach o których mowa w pkt 10, Zamawiający niezwłocznie zgłosi reklamację Wykonawcy drogą elektroniczną.
12. W przypadku ujawnienia wad jakościowych produktów, których nie można było stwierdzić w chwili dostawy, Zamawiającym 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.



13. 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.
14. Zamówienie realizowane będzie od dnia podpisania umowy do wykorzystania zapotrzebowanego asortymentu, **maksymalnie do 30.06.2023 r.**
15. 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. oświadczenie Wykonawcy o niezaleganiu w opłacaniu składek ZUS i podatku do US,
 - f. oświadczenie o wpisaniu rachunku bankowego na tzw. „białą listę”
 - g. 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_N= 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 **odrzuca 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 obciążone 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 artykułów spożywczych: sypkich, przetworów, przypraw i napojów" do Domu Pomocy Społecznej" do siedziby Zamawiającego przy ul. Nowomiejskiej 19, w terminie do dnia **29 grudnia 2022 r. do godz. 14.30.**
2. Otwarcie ofert nastąpi w miejscu ich składania, dnia **29 grudnia 2022 r. o godz. 14.45.**
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

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 z inspektorem ochrony danych można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z udzieleniem zamówienia na Dostawę artykułów spożywczych: sypkich, przetworów, przypraw i napojów dla Domu Pomocy Społecznej, przy ul. Nowomiejskiej 19 we Włocławku, na podstawie ustawy Pzp (Dz U. 2021 poz. 1129).
3. 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)
4. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy (EOG): Administrator nie przekazuje Pani/Pana danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.
5. 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.
6. Posiada Pani/Pan prawo do:
 - a) dostępu do swoich danych na zasadzie (art. 15 RODO)
 - b) sprostowania swoich danych osobowych, (art. 16 RODO),
7. 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.
8. Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, jeśli Pani/Pana zdaniem przetwarzanie narusza przepisy RODO.
9. 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.
10. 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 Lewandowska

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy artykułów żywnościowych: sypkich, przypraw i przetworów dla potrzeb mieszkańców Domu Pomocy Społecznej oraz uczestników Centrum Wsparcia Społecznego w ilościach określonych w pkt 1 i rodzajach określonych w pkt 2:

ARTYKUŁY SYPKIE

1) budyń w proszku	- 31,20 kg
2) cukier	- 730 kg
3) cukier puder	- 10 kg
4) cukier waniliowy	- 5,088 kg
5) fasola sucha	- 55 kg
6) galaretki owocowa w proszku	- 32,49 kg
7) groch półowki	- 25 kg
8) kakao	- 7 kg
9) kasza gryczana	- 36 kg
10) kasza jęczmienna	- 70 kg
11) kasza manna	- 40 kg
12) kasza jaglana	- 18 kg
13) kasza pęczak	- 12 kg
14) kisiel w proszku	- 35 kg
15) kleik ryżowy	- 7,56 kg
16) mąka pszenna typ 450	- 520 kg
17) mąka ziemniaczana	- 30 kg
18) płatki kukurydziane	- 25 kg
19) płatki owsiane	- 25 kg
20) proszek do pieczenia	- 2,268 kg
21) ryż jaśminowy	- 100 kg
22) sos pieczeniowy	- 4,50 kg
23) soczewica zielona	- 24 kg
24) sezam	- 0,60 kg
25) żelatyna	- 3,51 kg

MAKARONY

26) makaron nitki	- 55 kg
27) makaron (różne kształty)	- 195 kg
28) makaron do faszerowania (muszle)	- 3 kg
29) makaron spaghetti	- 25 kg
30) makaron ziarno	- 7,5 kg

BAKALIE

31) mieszanka suszonych owoców	- 3,2 kg
32) migdały płatki	- 2,4 kg
33) orzechy włoskie suszone	- 1,5 kg
34) rodzynki	- 5 kg
35) śliwka kalifornijska	- 2,80 kg
36) wiórki kokosowe	- 1,6 kg

PRZYPRAWY

37) bazylija suszona	- 0,5 kg
38) curry	- 0,5 kg
39) cynamon	- 0,5 kg
40) cząber suszony	- 0,5 kg
41) czosnek granulowany	- 8,96 kg
42) gałka muszkatołowa	- 0,5 kg
43) goździki całe	- 0,5 kg

44) imbir mielony	- 0,5 kg
45) kminek	- 0,5 kg
46) kurkuma mielona	- 0,5 kg
47) kwasek cytrynowy	- 0,5 kg
48) liść laurowy	- 0,75 kg
49) majeranek	- 3,75 kg
50) oregano	- 0,5 kg
51) papryka mielona słodka	- 3,26 kg
52) papryka mielona ostra	- 0,5 kg
53) pieprz czarny mielony	- 1 kg
54) pieprz czarny ziarnisty	- 0,5 kg
55) przyprawa korzenna	- 0,50 kg
56) przyprawa do zup w płynie	- 20 litrów
57) przyprawa warzywna	- 85 kg
58) sos sojowy	- 26 litrów
59) sól jodowana	- 120 kg
60) ziele angielskie	- 1,30 kg
61) zioła prowansalskie	- 1 kg

DODATKI PORCJOWANE

62) dżem porcjowany	-31,25 kg
63) miód porcjowany	-31,25 kg
64) herbata czarna w kopertach	- 1,7 kg
65) herbata owocowa w kopertach	- 1,7 kg

SŁODYCZE

66) ciastka kruche w polewie czekolad.	- 6 kg
67) ciastka kruche maślane	- 18 kg
68) ciastka kruche z marmoladą	- 18 kg
69) cukierki czekoladowe	- 18 kg
70) chlebek marcepanowy	- 1,7 kg
71) czekolada mleczna	- 134 szt.
72) herbatniki petit beurre	- 114 szt.
73) wafelki	- 114 szt.
74) babka marmurkowa	- 114 szt.
75) zestaw z czekolady (Wielkanoc)	- 114 szt.
76) galaretki w czekoladzie	- 114 szt.

PRZETWORY

77) ananas w puszcze	- 24,295 kg
78) brzoskwinie w puszcze	- 12,30 kg
79) chrzan tarty	- 14,50 kg
80) dżem owocowy	- 50,12 kg
81) fasola konserwowa czerwona	- 6 kg
82) groszek konserwowy	- 47,20 kg
83) ketchup łagodny	- 53 kg
84) koncentrat pomidorowy	- 71 kg
85) kukurydza konserwowa	- 21,20 kg
86) majonez	- 77,50 kg
87) masa jabłkowa	- 68,00 kg
88) masa kajmakowa	- 3,06 kg
89) musztarda stołowa	- 21 kg
90) ogórek konserwowy	- 58,29 kg
91) oliwki w zalewie	- 3,60 kg
92) papryka konserwowa	- 100,05 kg
93) pieczarka konserwowa	- 50,46 kg
94) powidła śliwkowe	- 19,98 kg
95) seler konserwowy	- 2,32 kg
96) sok owocowo-warzywny	- 205,92 litrów

97) szczaw konserwowy	- 12,18 kg
<u>OCET, OLEJ</u>	
98) ocet 10%	- 20 litrów
99) oliwa z oliwek	- 10 litrów
100) olej	- 495 litrów
<u>KAWY, HERBATY</u>	
101) herbata czarna granulowana	- 37,50 kg
102) herbata ekspresowa	- 0,8 kg
103) herbata ekspresowa owocowa	- 20 kg
104) herbata miętowa	- 12,52 kg
105) kawa mielona	- 2,5 kg
106) kawa rozpuszczalna	- 0,8 kg
107) kawa zbożowa rozpuszczalna	- 20 kg
<u>WODY, SOKI</u>	
108) sok owocowy w kartonie	- 21 litry
109) syrop owocowy	- 100,19 litrów
110) woda mineralna niegaz.	- 45 litrów
<u>DROŻDŻE</u>	
111) aromat cytrynowy	- 20 szt.
112) ciasto francuskie	- 10,5 kg
113) drożdże	- 5,5 kg

2. Szczegółowa charakterystyka zapotrzebowanych produktów:

ARTYKUŁY SYPKIE

Budyń w proszku

Wymagania klasyfikacyjne:

bez cukru, różne smaki, skład min.: skrobia ziemniaczana, barwnik beta karoten, min. opak. 40g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Cukier

Wymagania klasyfikacyjne:

cukier (sacharoza) biały otrzymany z buraków cukrowych, o drobnych kryształkach, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, opak. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Cukier puder

Wymagania klasyfikacyjne:

bardzo drobno zmielony cukier kryształ, min.opak. 0,50kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa/karton tekturowy

Cukier waniliowy

Wymagania klasyfikacyjne:

połączenie kryształów cukru z otartą waniliną, bez obcych zapachów i smaków, min.opak. 32g, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Fasola sucha

Wymagania klasyfikacyjne:

fasola sucha typu Jaś, w całości, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 0,5kg, termin przydatności do spożycia min.1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy

Galaretka owocowa w proszku

Wymagania klasyfikacyjne:

różne smaki, sypka, bez sztucznych barwników i środków konserwujących, min. opak. 75g, termin przydatności do spożycia min.3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Groch połówki

Wymagania klasyfikacyjne:

groch suchy, połówki, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 0,5kg, termin przydatności do spożycia min.1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy

Kakao

Wymagania klasyfikacyjne:

ciemne, od 10 do 12% zawartości tłuszczu, sypkie, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 100g, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Kasza gryczana

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z gryki, prażony, przeznaczony do celów konsumpcyjnych, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.400g, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy/karton tekturowy

Kasza jęczmienna

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z ziaren jęczmienia, przeznaczony do celów konsumpcyjnych, bez obcych zapachów i smaków, opak.1 kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy/karton tekturowy

Kasza manna

Wymagania klasyfikacyjne:

sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy/karton tekturowy

Kasza jaglana

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z łuskanego prosa, przeznaczony do celów konsumpcyjnych, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy/karton tekturowy

Kasza pęczak

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z ziaren jęczmienia, przeznaczony do celów konsumpcyjnych, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy/karton tekturowy

Kisiel w proszku

Wymagania klasyfikacyjne:

skład min.: skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości-kwas cytrynowy, bez konserwantów, sypki, min. opak. 40g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Kleik ryżowy

Wymagania klasyfikacyjne:

kleik ryżowy, bez oznak lepkości i grudek, sypki, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.180g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Mąka pszenna typ 450

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna pszenicy100%, suchy, sypki, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Mąka ziemniaczana

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wyflukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie, przeznaczenie do celów spożywczych, suchy, sypki, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Płatki kukurydziane

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna kukurydzy poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zabiegom hydrotermicznym, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

Płatki owsiane

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt uzyskany w procesie przetworzenia ziaren owsa, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.500g, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

Proszek do pieczenia

Wymagania klasyfikacyjne:

sypka, sucha mieszanina zawierająca związek chemiczny rozkładający się w podwyższonej temperaturze z wydzieleniem produktów gazowych, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.32g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Ryz jaśminowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany w procesie przetwarzania ziaren ryżu, sypki, długoziarnisty typu jaśminowy, białego koloru, bez obcych zapachów i smaków, opak.1 kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

Sos pieczeniowy ciemny

Wymagania klasyfikacyjne:

sos pieczeniowy ciemny w proszku, zapach i smak charakterystyczny dla danego produktu, min. opak. 30g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

Soczewica zielona

Wymagania klasyfikacyjne:

soczewica zielona, przeznaczona do celów konsumpcyjnych, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

Sezam

Wymagania klasyfikacyjne:

nasiona sezamu, o złotej lub brązowej barwie, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.200g, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

Żelatyna

Wymagania klasyfikacyjne:

naturalne rozpuszczalne białko, żelujące, uzyskane w wyniku częściowej hydrolizy kolagenu pochodzącego z kości, skóry i skórek oraz ścięgien zwierząt, min. opak. 30g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

MAKARONY

Makaron nitki

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z mąki pszennej i jaj, poddany procesowi suszenia, w kształcie cienkich nitki, bez obcych zapachów i smaków, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

Makaron (różne kształty)

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z mąki pszennej i jaj, poddany procesowi suszenia, w kształcie m.in.: kolanek, rurek, świderków, bez obcych zapachów i smaków, termin przydatności do spożycia min.1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

Makaron do faszerowania (muszle)

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z mąki pszennej i jaj, poddany procesowi suszenia, bez obcych zapachów i smaków, różne rodzaje: rury, muszle, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

Makaron spaghetti

Wymagania klasyfikacyjne:

długi, cienki, produkt otrzymany z mąki pszennej i jaj, poddany procesowi suszenia, bez obcych zapachów i smaków, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

Makaron ziarno

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z mąki pszennej i jaj, poddany procesowi suszenia, w kształcie ziaren, bez obcych zapachów i smaków, min op. 500g, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy

BAKALIE

Mieszanka suszonych owoców

Wymagania klasyfikacyjne:

suszone owoce m.in.: jabłka, gruszki, morele, brzoskwinie, śliwki i ananasy, poddane odpowiednim zabiegom, technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.400g, termin przydatności do spożycia min.2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Migdały płatki

Wymagania klasyfikacyjne:

pozbawione skorupy i skórki, pokrojone na plasterki jądra migdałów słodkich, poddane odpowiednim zabiegom, technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.100g, termin przydatności do spożycia min.2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Orzechy włoskie suszone

Wymagania klasyfikacyjne:

owoc otrzymany ze świeżych, zdrowych orzechów włoskich, pozbawionych skorupy, niesiekane, połówki, poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość, min. opak.100g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Rodzynki suszone

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych winogron, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.200g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Śliwki kalifornijskie

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych pozbawionych pestek śliwek, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość, min. opak.200g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Wiórki kokosowe

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany oczyszczonego, drobno pociętego miąższu owoców kokosa, białego koloru, bez obcych zapachów i smaków, min.opak.200g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

PRZYPRAWY

Bazyli

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z przesortowanego poddanego procesowi ocierania w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi a wszystkie rozdrobnione cząstki liści i kwiatów bazylii przechodzą przez sito, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Curry

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze sproszkowanej mieszanki przypraw tj.: kurkuma, imbir, sól, kolendra, chili, czosnek, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Cynamon mielony

Wymagania klasyfikacyjne:

cynamon mielony 100%, w sypkiej postaci, bez obcych zapachów i smaków, min.opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Czaber suszony

Wymagania klasyfikacyjne:

100%, suszony, rozkruszony, bez obcych zapachów i smaków, min. op. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Czosnek granulowany

Wymagania klasyfikacyjne:

czosnek granulowany 100%,sypki, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 32g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Galka musztatowa

Wymagania klasyfikacyjne:

mielona, sproszkowana, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Goździki

Wymagania klasyfikacyjne:

całe, nierozkwitłe, wysuszone pąki kwiatowe drzewa goździkowego, służące jako przyprawa, mają barwę ciemnobrunatną, powstałą w czasie suszenia i odymiania, smak piekący, dzięki olejki znajdującemu się w pąkach w ilości 15–20%, charakterystyczny zapach, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 15g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Imbir mielony

Wymagania klasyfikacyjne:

korzeń imbiru, mielony, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Kminek

Wymagania klasyfikacyjne:

całe nasiona, o dość ostrym zapachu i nieco piekącym, korzennym i gorzkawym smaku, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Kurkuma

Wymagania klasyfikacyjne:

korzeń kurkumy, mielony, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Kwasek cytrynowy

Wymagania klasyfikacyjne:

100% kwasu cytrynowego, białego, w postaci kryształków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Liść laurowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z wysuszonych liści zebranych z drzewa laurowego, min. opak. 10g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Majeranek

Wymagania klasyfikacyjne:

100% produktu, bez łodyg, liści i kwiatów rozdrobnionych, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 30g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Oregano

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z suszonych i rozdrobnionych liści rośliny *Origanum vulgare* L, 100% produktu, bez łodyg, liści i kwiatów rozdrobnionych, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Papryka mielona słodka

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanej odpowiedniej obróbce papryki, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, bez obcych zapachów i smaków, o słodkim smaku, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Papryka mielona ostra

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanej odpowiedniej obróbce papryki, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, bez obcych zapachów i smaków, o ostrym smaku, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Pieprz czarny mielony

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt w postaci proszku, uzyskany z nie całkiem dojrzałych owoców azjatyckiego pnącza, suszonych i fermentowanych, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Pieprz czarny ziarnisty

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt w postaci ziaren, uzyskany z nie całkiem dojrzałych owoców azjatyckiego pnącza, suszonych i fermentowanych, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Przyprawa korzenna

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt w postaci proszku, o charakterystycznym korzennym zapachu, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy,

Przyprawa w płynie

Wymagania klasyfikacyjne:

Przyprawa do zup i sosów w płynie, typu maggi, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, opak. 1litr, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – butelka szklana/plastikowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Przyprawa warzywna

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez wymieszanie suszonych warzyw (marchew, cebula, pasternak, pietruszka, por, seler, natka pietruszki, papryka, soli, substancji wzmacniających smak i zapach, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Sos sojowy

Wymagania klasyfikacyjne:

przyprawa w płynie wytwarzana z mieszaniny soi, pszenicy, wody i soli w procesie fermentacji, dodatek do potraw, odznacza się ciemnym kolorem i charakterystycznym zapachem. przeznaczony do poprawienia smaku produktów spożywczych, opak 625 ml, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło/plastik; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Sól jodowana

Wymagania klasyfikacyjne:

sól spożywcza warzona i jodowana, przeznaczona do poprawy smaku produktów spożywczych, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Ziele angielskie

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z wysuszonych lecz niedojrzałych owoców (jagód) rośliny Pimenta officinalis L., przeznaczony do poprawy smaku i zapachu produktów spożywczych, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Zioła prowansalskie

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z mieszanki wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych ziół takich jak: rozmaryn, bazylija, tymianek, szalwia lekarska, mięta pieprzowa, cząber ogrodowy, majeranek,

97

przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

DODATKI PORCJOWANE

Dżem porcjowany

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp z dodatkiem cukru, substancji żelujących, syropu skrobiowego, kwasów spożywczych środków konserwujących zgodnie z obowiązującymi normami, niskosłodzony, różne smaki, min. opak. 0,02kg, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pojemnik plastikowy; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Miód porcjowany

Wymagania klasyfikacyjne:

100% miód pszczeli, wielokwiatowy, min. opak. 0,02 kg, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pojemnik plastikowy; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Herbata czarna w kopertach

Wymagania klasyfikacyjne:

czarna, ekspresowa, aromatyzowana, pakowane w oddzielnych kopertach, min. opak. 2g, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Herbata owocowa w kopertach

Wymagania klasyfikacyjne:

czarna, ekspresowa, owocowy smak i zapach, różne smaki, pakowane w oddzielnych kopertach, min. opak. 2g, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

SŁODYCZE

Ciastka kruche z polewą

Wymagania klasyfikacyjne:

ciastka kruche, z wierzchu lub od spodu oblane polewą czekoladową (niedopuszczalny wyrób czekoladopodobny), min. op. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – karton tekturowy; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Ciastka kruche maślane

Wymagania klasyfikacyjne:

ciastka kruche, o wyczuwalnym maślanym zapachu i smaku, min. op. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – karton tekturowy; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Ciastka kruche z marmoladą

Wymagania klasyfikacyjne:

ciastka kruche, z marmoladą, min. op. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – karton tekturowy; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Cukierki czekoladowe

Wymagania klasyfikacyjne:

cukierki czekoladowe, różne smaki, wyroby, miękkie, niedopuszczalne wyroby czekoladopodobne, całą zewnętrzną warstwę stanowi czekolada, min opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – karton tekturowy/ folia; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Chlebek marcepanowy

Wymagania klasyfikacyjne:

baton składający się z 82% marcepanu w czekoladzie słodkiej, cukru, migdałów mielonych 22%, miazgi kakaowej, wody, tłuszczu kakaowego. Może zawierać inne orzechy, gluten, soję i produkty mleczne, smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego, opak. 100g, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – karton tekturowy/ folia; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Czekolada mleczna

Wymagania klasyfikacyjne:

czekolada mleczna, masa kakaowa minimum 30%, masa mleczna minimum 15%, opak. 100g, termin przydatności do spożycia – min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – folia aluminiowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Herbatniki petit buerre

Wymagania klasyfikacyjne:

ciastka kruche, z charakterystycznymi ząbkowanymi krawędziami, o wyczuwalnym maślanym zapachu i smaku, min. op. 100g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – folia aluminiowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Wafelki

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób przekładany kremem z nadzieniem kakaowym/śmietankowym/orzechowym, w polewie czekoladowej, niedopuszczalne wyroby czekoladopodobne, całą zewnętrzną warstwę stanowi słodka czekolada, min. opak. 36g, termin przydatności do spożycia – min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – folia; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Babka marmurkowa

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, wilgotny, widoczne jasne i ciemne warstwy ciasta, min. opak. 350g, termin przydatności do spożycia – min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – folia spożywcza; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Zestaw z czekolady (Wielkanoc)

Wymagania klasyfikacyjne:

Figurki z mlecznej czekolady np. zajaczek, jajeczka, niedopuszczalne wyroby czekoladopodobne, min. wadze opak. 150g, termin przydatności do spożycia – min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – folia aluminiowa; opakowanie zbiorcze – torebka foliowa

Galaretki w czekoladzie

Wymagania klasyfikacyjne:

galaretka z sokiem owocowym, całą zewnętrzną warstwę stanowi słodka czekolada, niedopuszczalne wyroby czekoladopodobne, min. opak. 190g, termin przydatności do spożycia – min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

PRZETWORY

Ananasy w puszcze

Wymagania klasyfikacyjne:

w plastrach, w lekkiej zalewie cukrowej, utrwalone termicznie, min. opak. - 0,565 kg, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – puszka metalowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Brzoskwinie w puszcze

Wymagania klasyfikacyjne:

połówki, w lekkiej zalewie cukrowej, utrwalone termicznie, min. opak. od 820 g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – puszka metalowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Chrzan tarty

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu z dodatkiem kwasu cytrynowego, soli i cukru, min.opak.270g, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Dżem owocowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie owoców świeżych, pasteryzowanych lub pulp z dodatkiem cukru, substancji żelujących, syropu skrobiowego, kwasów spożywczych środków konserwujących zgodnie z obowiązującymi normami, niskosłodzony, różne smaki, min. opak. 280g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Fasola konserwowa czerwona

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z całych ziaren fasoli czerwonej, bez obcych zapachów, utrwalony termicznie w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, min.opak.400g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – puszka metalowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Groszek konserwowy

Wymagania klasyfikacyjne:

po oddzieleniu zalewy kolor zielony, soczysty, ziarna całe, niezepsute, bez obcych zapachów, w puszcze, min.opak.400g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – puszka metalowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Ketchup łagodny

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych lub przetworzonych pomidorów i innych warzyw (np. cebula, czosnek, seler, papryka) utrwalonych metodami fizycznymi, z dodatkiem przypraw aromatycznie smakowych, opak. 1litr, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pojemnik plastikowy; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Koncentrat pomidorowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych lub mrożonych, dojrzałych czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, min. 30%, utrwalony termicznie, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, opak. 1 litr,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa,

Kukurydza konserwowa

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z ziaren kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, min. opak. 400g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – puszka metalowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Majonez

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez zemulgowanie oleju roślinnego jadalnego w fazie wodnej, w obecności żółtka jaja kurzego, dopuszcza się stosowanie cukru, soli mleka, kwasów spożywczych, oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji, min. opak.620g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pojemnik plastikowy; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/folia termokurczliwa

Masa jabłkowa

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z jabłek prażonych, zawartość owoców min 91%, min. opak.900g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Masa kajmakowa

Wymagania klasyfikacyjne:

bardzo słodka, gęsta, ciągliwa, twardniejąca z czasem masa powstała podczas gotowania mleka lub śmietanki z cukrem, min. opak. 500g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – puszka metalowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Musztarda stołowa

Wymagania klasyfikacyjne:

przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo-zapachowych, typu sarepska, min. opak.175g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/folia termokurczliwa

Ogórek konserwowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli, cukru, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, min. opak. 870g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Oliwki w zalewie

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych, drylowanych, czarnych oliwek zalanych roztworem soli kuchennej, utrwalony termicznie, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, min. opak. 900g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Papryka konserwowa

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych strąków papryki z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli, cukru, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, min. opak. 870g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Pieczarka konserwowa

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych, całych pieczarek z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli, cukru, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, min. opak. 870g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Powidła śliwkowe

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt owocowy wykonywany z prażonych śliwek węgierek, min. opak. 290g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Seler konserwowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt cięty w nitki po oddzieleniu zalewy kolor biały, zalewa klarowna, min. opak. 320g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Sok owocowo-warzywny

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z przecieru na bazie marchwi, z dodatkiem przecierów lub soków owocowych, (np. banan, malino, jabłko), pasteryzowany, bez dodatku cukru, min. opak. 330ml, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Sok warzywno-pomidorowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z przecieru ze świeżych pomidorów, buraków, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, pasteryzowany, min. opak. 330ml, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Szczaw konserwowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej, utrwalonych przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, min. opak. 290g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

OCET, OLEJ

Ocet 10%

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt powstały z naturalnej fermentacji octowej spirytusu, 100% naturalny, o charakterystycznym smaku i zapachu, min. opak. 500ml, termin przydatności do spożycia – min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło/plastik; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Oliwa z oliwek

Wymagania klasyfikacyjne:

spożywczy olej roślinny o zielonkawym zabarwieniu, wytwarzany z nasion winorośli w drodze ekstrakcji, opak. 1 litr, termin przydatności do spożycia – min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Olej

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z surowego oleju rzepakowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu, odkwaszaniu, odbarwianiu oraz dezodoryzacji, opak. 1 litr, termin przydatności do spożycia – min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – butelka plastikowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

KAWY, HERBATY

Herbata czarna granulowana

Wymagania klasyfikacyjne:

czarna, w postaci granulowanego suszu, aromatyzowana, min. opak. 100g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Herbata ekspresowa

Wymagania klasyfikacyjne:

czarna, ekspresowa, ze sznurkiem i etykietą, aromatyzowana, torebka o masie 2g, min. opak. 200g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Herbata ekspresowa owocowa

Wymagania klasyfikacyjne:

Czarna, ekspresowa, owocowy smak i zapach, różne smaki, min. opak. 40g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Herbata ekspresowa miętowa

Wymagania klasyfikacyjne:

ekspresowa, miętowy smak i zapach, różne smaki, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 40g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Kawa mielona

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez palenie ziaren kawy zielonej (surowej), smak niekwaśny, niespalony, bez użycia dodatkowych zabiegów i środków zmieniających jej naturalny charakter, wyczuwalny charakterystyczny aromat, pakowany hermetycznie, opak. 500g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – opakowanie hermetyczne; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

Kawa rozpuszczalna

Wymagania klasyfikacyjne:

rozpuszczalna, naturalna kawa liofilizowana, w słoiku, min. opak. 200g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Kawa zbożowa rozpuszczalna

Wymagania klasyfikacyjne:

zbożowa, sypka, rozpuszczalna, bez obcych zapachów i smaków, opak. 500g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

WODY, SOKI

Sok owocowy w kartonie

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych pomarańczy, bez cukru, bez konserwantów, utrwalony termicznie, opak. 1litr, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – karton tekturowy; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Syrop owocowy

Wymagania klasyfikacyjne:

mocno słodzony zagęszczony syrop owocowy o zawartości ekstraktu ogólnego co najmniej 66%, powstaje najczęściej poprzez gotowanie soku owocowego z cukrem spożywczym, min. opak. 430 ml, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Woda mineralna niegaz.

Wymagania klasyfikacyjne:

naturalna woda mineralna, niegazowana, nie nasycona dwutlenkiem węgla, opak. 1,5 litra, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – butelka plastikowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

AROMAT CYTRYNOWY**Aromat cytrynowy****Wymagania klasyfikacyjne:**

aromat spożywczy, do ciast i deserów, w postaci oleistej, o charakterystycznym cytrynowym zapachu, opak. min. 9ml

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

CIASTO FRANCUSKIE**Ciasto francuskie****Wymagania klasyfikacyjne:**

ciasto o specyficznej, warstwowej strukturze w postaci cienutkich listków, płat ciasta zwinięty w rulon, op.min.375g

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pergamin; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

DROŻDŻE**Drożdże****Wymagania klasyfikacyjne:**

świeże, w kostce, piekarnicze, swoisty zapach i smak, jasna barwa, bez obcych zapachów i smaków, opak. 100g, termin przydatności do spożycia – min. 7 dni,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pergamin; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

3. Spełnianie wymogów Zamawiającego, co do jakości produktów, stwierdzane będą każdorazowo organoleptycznie. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu na żądanie (w wypadku stwierdzenia przez Zamawiającego ewentualnych uwag dotyczących smaku, zapachu, konsystencji itp.), aktualne atesty wydane przez uprawnione instytucje dopuszczające produkty żywnościowe do sprzedaży.
4. Produkty zapotrzebowane muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego.
5. W sytuacji odmiennego nazewnictwa poszczególnych produktów dopuszcza się możliwość zastosowania nazw własnych (firmowych) producenta, ale pod warunkiem, że produkowany przez niego produkt jest tożsamy w procesie produkcji, składu i grupy technologicznej z produktem podanym w przedmiocie zamówienia lub równoważne, tj. równoważny pod względem jakości i właściwości organoleptycznych (kolor, konsystencja, zapach i smak). Nazwa takiego oferowanego produktu musi znaleźć się w formularzu ofertowym.
6. Opakowanie jednostkowe musi zawierać poniższe informacje:
 - a) nazwa producenta
 - b) nazwa produktu
 - c) masa netto
 - d) termin przydatności do spożycia
 - e) warunki przechowywania
 - f) szczegółowy skład w wyszczególnieniu zawartych alergenów spożywczych
 - g) zawartość tłuszczuOpakowanie nie może być brudne, uszkodzone mechanicznie, wgniecione, nieczytelne.
7. Sposób wykonania dostaw określono w umowie w § 2 - § 4.
8. Transport:
 - a) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy specjalistycznym transportem przystosowanym do przewozu artykułów spożywczych na swój koszt. W przypadku dostarczania produktów wskazanych w przepisach sanitarnych, wymagających decyzji inspekcji sanitarnej o dopuszczeniu środka transportu, Wykonawca zobowiązany jest posiadać taką decyzję, do wglądu Zamawiającego (kiedy będzie tego wymagał Zamawiający).

- b) Wykonawca zabezpieczy należycie dostarczany asortyment na czas przewozu: artykuły muszą być w prawidłowy sposób opakowane (tj. zabezpieczone przed zanieczyszczeniami i uszkodzeniami mogącymi powstać podczas ich transportu do miejsca przeznaczenia oraz w sposób gwarantujący świeżość i jakość artykułów). Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego asortymentu oraz za wady (odgniecenia, obicia, przekłucia) powstałe w czasie transportu.
9. Zapotrzebowany w pkt 1 asortyment jest wielkością maksymalną przewidzianą **na 6 miesięcy 2023 roku**. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zapotrzebowania w zależności od czasookresu obowiązywania przyszłej umowy.
10. Ilości podanych artykułów są ilościami szacunkowymi ustalonymi na podstawie realizacji dostaw i zużycia przez okres ostatnich 12 miesięcy oraz przewidywanego zapotrzebowania. Z powodu braku możliwości określenia dokładnej liczby mieszkańców i uczestników, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych produktów do +/- 40 % zamówienia podstawowego, w związku z czym Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze umowę nie służy roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych przez Zamawiającego.

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:

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

a
reprezentowanym przez:
zwanym dalej "Wykonawcą".

§ 1

1. Przedmiotem umowy są sukcesywne dostawy artykułów spożywczych: sypkich, przypraw, przetworów i napojów (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. Wykonawca zapewnia niezmiennosc cen jednostkowych, zaoferowanych w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszej umowy, przez cały okres trwania umowy.
3. Ilość produktów wskazana w załączniku nr 3 do niniejszej umowy ma charakter maksymalnych możliwych do zrealizowania przez Wykonawcę dostaw. Rzeczywista ilość zamawianych i dostarczanych produktów uzależniona będzie od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie, w związku z szacowaną ilością produktów do zakupu.

§ 2

1. Dostawa produktów następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego najpóźniej do godz. 12⁰⁰ danego dnia roboczego, drogą elektroniczną, według zasad określonych w § 3.
2. Dostawę, o której mowa w pkt 1, Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć w ciągu _____ godz. od otrzymania zamówienia.
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty, które będą miały w dniu dostawy termin przydatności do spożycia, wskazany w załączniku nr 1 do umowy.
4. Dostarczane produkty muszą spełniać wymogi jakościowe, określone w przepisach dotyczących żywienia zbiorowego oraz wymogi Zamawiającego, w tym termin przydatności do spożycia.
5. Wykonawca dostarczy produkty dobrej jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski oraz Unii Europejskiej.
6. Wykonawca jest zobowiązany dokonywać transportu produktów zgodnie z wymogami higieniczno – sanitarnymi, w opakowaniach jednostkowych/zbiorczych oznakowanych zgodnie z wymogami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawca każdorazowo dostarczy produkty w opakowaniach zbiorczych ułatwiających przenoszenie i transport.
7. Wykonawca każdorazowo dostarczy produkty posegregowane asortymentem, z zachowaniem ich kształtu, zabezpieczając przed deformacją, zgnieceniem, połamaniem oraz uszkodzeniem opakowań.
8. Wykonawca zabezpieczy należycie dostarczany asortyment na czas przewozu: artykuły muszą być w prawidłowy sposób opakowane (tj. zabezpieczone przed zanieczyszczeniami i uszkodzeniami mogącymi powstać podczas ich transportu do miejsca przeznaczenia oraz w sposób gwarantujący świeżość i jakość artykułów).

§ 3

1. Zamawiający zobowiązuje się przekazywać zamówienia drogą elektroniczną na adres mailowy Wykonawcy
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 produkty własnym transportem i na własny koszt do siedziby Zamawiającego.
- 2) Potwierdzeniem każdorazowej dostawy 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 § 5 ust. 1-4.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest dostarczać produkty w ilościach nie mniejszych niż zamawiane. Za przekroczenie wagi Zamawiający nie zapłaci. Niedopuszczalne jest dostarczenie mniejszej ilości produktów.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot umowy z należytą starannością.
- 5) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wynikłe z niewłaściwej realizacji przedmiotu zamówienia i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego asortymentu oraz za wady (odgniecenia, obicia, przekłucia) powstałe w czasie transportu.
- 6) Wykonawca przedłoży Zamawiającemu na żądanie (w wypadku stwierdzenia przez Zamawiającego ewentualnych uwag dotyczących smaku, zapachu, konsystencji itp.), aktualne atesty wydane przez uprawnione instytucje dopuszczające artykuły żywnościowe do sprzedaży.

§ 5

1. Zamawiający odmówi przyjęcia dostawy w przypadku:
 - a) dostarczenia innego asortymentu niż zamówiony;
 - b) dostarczenia produktów w terminie niezgodnym z Zamawiającym;
 - c) dostarczenia ilości artykułów niezgodnych z zamówieniem lub niespełniających wymagań, wynikających z opisu przedmiotu zamówienia;
 - d) niezgodnego z opisem przedmiotu zamówienia opakowania produktów, niezgodnego oznakowania opakowań jednostkowych/zbiorczych,
 - e) dostarczenia produktów, których opakowania jednostkowe/zbiorcze nie zawierają informacji określonych w § 2 ust. 6 lub zostały uszkodzone w trakcie transportu,
 - f) dostarczenia produktów, które nie posiadają wymaganego terminu przydatności do spożycia, określonego w § 2 ust. 3.
2. W przypadkach, o których mowa w ust. 1, Zamawiający niezwłocznie zgłosi reklamację Wykonawcy drogą elektroniczną a Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie potwierdzić przyjęcie reklamacji. Wzór protokołu reklamacji stanowi załącznik nr 4 do umowy.
3. Wykonawca w ciągu maksymalnie 2 godzin od momentu zgłoszenia reklamacji zobowiązany jest do wymiany lub uzupełnienia produktów wadliwych lub o obniżonej jakości lub w innej ilości, na produkty 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.
4. 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.

§ 6

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. 3 umowy.
 3. Wykonawca nie nabywa roszczenia do wynagrodzenia określonego w ust. 1 w części niezrealizowanych dostaw w pełnym zakresie produktów wyszczególnionych, co do rodzaju i ilości w załączniku nr 1 do umowy.

§ 7

1. Podstawą do uregulowania należności za dostarczone produkty będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę po każdej właściwej dostawie.
2. Faktura, o której mowa w ust 1 zostanie wystawiona na podstawie dokumentu, o którym mowa w § 4 pkt 2.
3. Wynagrodzenie określone w § 6 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.

§ 8

1. W przypadku nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kar umownych w wysokości:
 - 1) za niezachowanie terminu, o którym mowa w § 2 pkt 2 – 10 % wartości dostawy;
 - 2) za niezrealizowanie dostawy ustalonej na dany dzień 5% wartości określonej w § 6 ust. 1 pkt 3 umowy;
 - 3) za niedostarczenie towaru w ramach zgłoszonej reklamacji, o której mowa w § 5 ust. 3 i 4, w wysokości 20% wartości dostawy;
 - 4) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 10% wartości określonej w § 6 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 § 7 ust. 4 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.

§ 9

Umowa zostaje zawarta na okres od dnia jej podpisania do wykorzystania zapotrzebowanych produktów, maksymalnie **do dnia 30.06.2023 r.**

§ 10

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 § 8.
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.

§ 11

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

§ 12

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.

§ 13

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

Udzielam kontrasygnaty

.....
Podpis Głównego Księgowego

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....